

S A P L E T A

by MARC FOSH

bistro lunch

TAPAS

Calamar a la romana con alioli de tap de Corti

11,00

Croquetas de queso manchego con alioli azafrán

12,00

Jamón ibérico Pata Negra con pan de tomate

30,00

Hummus de berenjenas ahumadas con tahini y pan cristal

9,00

ENTRANTES

Gazpacho amarillo con mango, aguacate y hierbas frescas

15,00

Ensalada de burrata, tomate cherry, y albahaca con piñones

15,00

Ensalada de tomate cherry y queso feta con menta, granada y nueces

15,00

Ensalada de quinoa y aguacate con tomate cherry y olivas negras

15,00

Ceviche de lubina con aguacate chilli, lima y cilantro

16,00

Tiradito de pulpo con emulsión de aguacate ahumado, cebolla roja y leche de tigre

18,00

SANDWICHES

Classic club sandwich con patatas deluxe

18,00

Hamburguesa de buey "Pleta de Mar"

28,00

Tosta de aguacate con salmón marinado, queso feta y lima

23,00

PASTA & ARROCES

Wok de Verduras y Fideo Udon y salsa Teriyaki

18,00

Gnocchi con ricotta, pesto, tomates confitados agridulces y rúcula

15,00

Pappardelle con compota de tomate, aceitunas negras y alcaparras

16,00

Arroz cremoso de piquillos con pulpo a la parilla y chimichurri

22,00

Fideua de Marisco al Jospet

26,00 p.p. min 2 pers

Arroz seco de mariscos

28,00 p.p. min 2 pers

PRINCIPALES

Lubina "a la mallorquina" con parmentier de azafrán

28,00

Salmón a la plancha con patata nueva y salsa ravigote

28,00

Pollo al curry amarillo estilo tailandés con calabaza y arroz jazmín

25,00

Pechuga de pollo a la parrilla con tomates asados, ensalada verde y salsa criolla

24,00

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y patatas deluxe

36,00

POSTRES

Tartaleta de chocolate con helado de vainilla

10,00

Helado de yogurt con crumble de almendras, mango y coco

10,00

Ganache de chocolate negro con frutas rojas

10,00

Selección de helados y sorbetes

(Vainilla, chocolate, coco, frutos rojos, mango, fruta de la pasión)

6,00 x 2 sabores

S A P L E T A

by MARC FOSH

bistro lunch

TAPAS

Deep fried squid with tap de Corti aioli

11,00

Iberian pork ham croquetes with saffron aioli

12,00

Iberian Ham "Pata Negra" with tomato bread

30,00

Smoked aubergine & tahini hummus with crystal bread

9,00

STARTERS

Yellow gazpacho with mango, avocado & fresh herbs

15,00

Burrata salad with cherry tomatoes, basil & pine nuts

15,00

Cherry tomato salad with fresh mint, feta, pomegranate & walnut

15,00

Quinoa & avocado salad with cherry tomatoes & black olives

15,00

Sea Bass ceviche with avocado, chilli, coriander & lime

16,00

Octopus with smoked avocado emulsion, red onion & tiger's milk

18,00

SANDWICHES

Classic club sandwich with "deluxe" potatoes

18,00

Our home-made beef burger "Pleta de Mar"

28,00

Avocado & Salmon toast with marinated salmon, feta
cheese & lime

23,00

NOODLES & RICES

Wok of Vegetables with Udon Noodles and Teriyaki Sauce

18,00

Home-made Gnocchi with ricotta, pesto, confit tomatoes & rocket leaves

15,00

Pappardelle with tomato, black olive & caper compote

16,00

Creamy piquillo pepper rice with grilled octopus & chimichurri

22,00

Spanish style seafood Paella

28,00 p.p. min 2 pers

Seafood Fideua Majorcan Noodles in the oven Jospir

26,00 p.p. min 2 pers

MAIN COURSES

Sea Bass "a la mallorquina" with saffron parmentier

28,00

Grilled salmon fillet with new potatoes & sauce Ravigot

28,00

Yellow Thai Chicken curry with pumpkin & jasmine rice

25,00

Grilled chicken breast with roasted cherry tomatoes, green salad
& criolla sauce

24,00

Fillet of Beef with green pepper sauce, potatoes deluxe

36,00

DESSERTS

Chocolate tart with vanilla ice cream

10,00

Yoghurt ice cream with almond crumble, mango & coconut

10,00

Dark chocolate ganache with red fruits

10,00

Selection of ice creams & sorbets (vanilla, chocolate, red fruits, mango, passion fruit)

6,00 x 2 flavors

S A P L E T A

by MARC FOSH

bistro lunch

TAPAS

Frittierter Tintenfisch mit Tap de Corti Aioli

11,00

Iberischer Schweineschinken Krokette mit Safran Aioli

12,00

Iberischer Schinken mit Tomatenbrot

30,00

Hummus aus geräucherten Auberginen und Tahini mit Cristal Brot

9,00

VORSPEISEN

Gelbe Gazpacho mit Mango, Avocado und frischen Kräutern

15,00

Burrata Salat mit Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen

15,00

Kirschtomatensalat mit frischer Minze, Schafskäse, Granatapfel und Walnüssen

15,00

Quinoa- Avocado Salat mit Kirschtomaten und schwarzen Oliven

15,00

Seebarsch Ceviche mit Avocado, Chillie, Limette und Coriander

16,00

Oktopus mit Emulsion aus geräucherter Avocado, rote Zwiebel und "Tiger" Milch

18,00

SANDWICHES

Klassisches Club Sandwich mit Deluxe Kartoffeln

18,00

Unser hausgemachter Rindfleisch- Burger "Pleta de Mar"

28,00

Avocado Toast mit mariniertem Lachs, Feta Käse und Limette

18,00

NUDELN & REISE

Wok aus Gemüse mit Udon-Nudeln und Teriyaki-Sauce

18,00

Hausgemachte Gnocchi mit Ricotta, Pesto, Confit-Tomaten und Rukola

15,00

Papardelle mit Kompot aus Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern

16,00

Cremiger "Piquillo" Paprika Reis mit gegrilltem Oktopus und Chimichurri

22,00

Mallorquinische Nudeln Fideua mit Meeresfrüchten in Backofen
Josper

26,00 p.p. min 2 pers

Spanische Meeresfrüchte Paella

28,00 p.p. min 2 pers

HAUPTGÄNGE

Wolfsbarsch a la mallorquina“ mit Safran Parmentier

28,00

Gegrilltes Lachsfilet mit neuen Kartoffeln und Ravigot Sauce

28,00

Gelbes Thai Curry mit Kürbis und Jasmin Reis

25,00

Gegrillte Hähnchenbrust mit gegrillten Kirschtomaten, grünem Salat und Criolla Sauce

24,00

Rinderfilet mit grüner Pfeffersosse und Deluxe- Kartoffeln

36,00

NACHTISCH

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

10,00

Joghurt Eiscreme mit Mandelstreusel, Mango und Kokosnuss

10,00

Ganache aus dunker Schokolade mit roten Früchten

10,00

Auswahl an Eiscremes und Sorbets (Vanille, Schokolade, Rote Früchte, Mango, Passionsfrucht)

6,00 x 2 Geschmacksrichtungen

