



Tintos · Red wine · Rotwein

Ederra, Rioja

Tempranillo

Luis Canas Crianza, Rioja

Tempranillo, 5% Garnacha

Marques de Murrieta Reserva

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

Roda Reserva, Rioja

Tempranillo, 3% Garnacha

Semele Crianza, Ribera del Duero

Tinto Fino, 10% Merlot

Emilio Moro, Ribera del Duero

Tinto Fino

Legaris Crianza, Ribera del Duero

Tinto Fino, 3% Cabernet Sauvignon

Piti, Ibiza

Merlot, Monastrell, Syrah

Ibizkus, Ibiza

Monastrell

Rosados · Rosé

Raimat Clamor

Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Dahlia

Orgànic Penedés

Peyrassol

La Croix

Ibizkus Rosé

Monastrell

Blancos · White wine · Weisswein

Nuviana

Chardonnay

La Charla, Rueda

Rueda- Verdejo

Terras Gauda, Risas Baixas

Albarino, Loureiro, Caino blanco

Anima de Raimat

Chardonnay, Xarel·lo, Albarino

Castell de Raimat 1/2

Chardonnay

Menade, Rueda

Sauvignon Blanc

Polvorete, Bierzo

Godello

Can Maymo, Ibiza

Malvasia (Grec)

Sangria

Sangria Tinto

Sangria Balnco

Sangria Cava

Champagne

Don Perignon

Moët Chandon

Cavas

Anna Blanc de Blancs (Pitelo)

Roger de Flor

Ars Collecta Blanc de Blancs

Ars Collecta Grand Rosé

Entrantes

Starters · Vorspeisen

Ensalada de tomate raf y ventresca

Raf tomato salad with tuna belly
Raf-Tomatensalat mit Thunfischbauc

Jamón ibérico con pan tostado

Iberian ham with toasted bread
Iberischer Schinken mit gerbstetem Brot

Croquetas de ibérico

Iberian ham croquettes
Kroketten vom iberischen Schinken

Gambas a la plancha o al ajillo

Grilled prawns or prawns in garlic
Gegrillte Garnelen oder Garnelen in Knoblauch

Pescados a la brasa

Charcoal Grilled Fish · Fischvom Holzkohlegrill

Lenguado

Grilled sole · Gegrillte Seezunge

Pulpo con parmentier y texturas de bonitato

Grilled octopus with parmentier and sweet potato textures
Gegrillter Oktopus mit Kartoffelparmentier und SuBkartoffel-Texturen

Calamar Salteado con sobrasada y miel de Ibiza

Sautéed squid with sobrasada and honey from Ibiza
Gebratener Tintenfisch mit Sobrasada und Honig aus Ibiza

Guarniciones Kmo

Sides Kmo · Beilagen kmo

Verduras asadas

Roasted vegetables · Ofengemüse

Patatas fritas con ajo y pimiento

French fries with garlic and peppers
Pommes trites mit Knoblauch und Paprika

Patata asada

Baked potato · Ofenkartoffel

Boniato asado

Roasted sweet potato · Ofen-SuBkartoffel

Selección de carne a la brasa

Charcoal Grilled Meats · Fleischvom Holzkohlegrill

Solomillo de ternera gallega 300gr

Galician beef tenderloin · Galicisches Rinderfilet

Chuletón de vaca madurada 600gr

Dry-aged beef rib steak 600g
Dry-Aged Rib-Eye-Steak 600g

Lomo alto selección 300gr con mantequilla de ajo

Premium sirloin steak 300g with garlic butter
Premium Roastbeef 300g mit Knoblauchbutter

Secreto ibérico

Iberian pork "Secreto" cut
Iberisches "Secreto" vom Schwein

Chuletas de cordero

Lamb chops · Lammkoteletts

Pollo de corral adobado estilo criollo

Marinated free-range chicken, Creole style
Mariniertes Freilandhahnchen nach kreolischer Art

Salsa de queso ibicenco, chimichuri o pimienta

Cheese sauces from Ibiza, chimichurri or pepper
Käse-Saucen nach ibizenkischer Art, Chimichurri oder Pfeffersauce

Aceitunas, Pan y alioli

Olives, bread and aioli
Oliven, Brot und Aioli

Postres · Desserts

Pregunte por nuestros postres caseros

Please ask about our homemade desserts.
Bitte fragen Sie nach unseren hausgemachten Desserts.