

ESPIRITUOSAS/SPIRITS

BOMBAY DRY	8	80
BOMBAY SAPPHIRE	9	90
BOMBAY CITRON PRESSÉ	9	90
BOMBAY BRAMBLE	9	90
BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU	11	110
BEEFEATER	8	80
G'VINE FLORAISON	12	120
BACARDÍ CARTA BLANCA	8	80
BACARDÍ CARTA NEGRA	8	80
BACARDI RESERVA 8	10	100
KRAKEN BLACK SPICED	9	100
DEWAR'S WHITE LABEL	8	80
DEWAR'S 8 CARIBBEAN SMOOTH	8	90
DEWAR'S 8 FRENCH SMOOTH	9	90
JACK DANIEL'S	9	90
J&B	8	80
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	11	110
CHIVAS 12	11	110
MACALLAN 12	12	120
ERISTOFF	8	80
GREY GOOSE	13	130
GREY GOOSE WATERMELON & BASIL	13	130
GREY GOOSE STRAWBERRY	13	130
& LEMONGRASS		
ABSOLUT	9	90
BELVEDERE	13	130
CAZADORES REPOSADO	7	70
CAZADORES BLANCO	7	70
PATRÓN SILVER	9	120
PATRÓN REPOSADO	9	120
PATRÓN AÑEJO	10	120
JOSÉ CUERVO SILVER	8	70
JOSE CUERVO REPOSADO	8	70
MAESTRO DOBEL CRISTALINO	15	110
MARTINI ROSSO	6	60
MARTINI BIANCO	6	60
MARTINI DRY	6	60
MARTINI FLOREALE (SIN ALCOHOL)	6	60
MARTINI VIBRANTE (SIN ALCOHOL)	6	60
MARTINI RISERVA SPECIALE BITTER	8	60
JÄGERMEISTER	7	100
MALIBÚ	6	60

LICORES/LIQUORS

MARTINI FIERO	6.5
APEROL	6.5
CAMPARI BITTER	5.5
LICOR HIERBAS IBICENCAS	5.5
TORRES 5	5.5
COURVOISIER VS	10
LIMONCELLO	6
BAILEY'S	5.5
SAMBUCA MOLINARI	5.5

SIDRA/CIDER

SIDRA REKORDERLIG STRAWBERRY	
AND LIME	6
SIDRA REKORDELIG	
WILDBERRIES	6
SIDRA MAGNERS	6

COCKTAILS

MARTINI FIERO SPRITZ	9.5
APEROL SPRITZ	9.5
HUGO SPRITZ	9.5
STRAWBERRY DAIQUIRI	11
PIÑA COLADA	11
MARGARITA	11
BLOODY MARY	11
CAIPIROSKA	11
CAIPIRINHA	11
LONG ISLAND ICED TEA	11
MOJITO	11
GIN FIZZ	11
NEGRONI	11
SEX ON THE BEACH	10
COSMOPOLITAN	11
MOSCOW MULE	11
TEQUILA SUNRISE	11
ESPRESSO MARTINI	10

MOCKTAILS

SAN FRANCISCO	8.5
VIRGIN COLADA	8.5
VIRGIN MARY	8.5
VIRGIN MOJITO	8.5
MILKSHAKE (VAINILLA, FRESA,	8.5
CHOCOLATE) / MILKSHAKE (VANILLA,	
STRAWBERRY, CHOCOLATE)	

MIXERS

SANGRÍA VINO TINTO - JARRA	26
SANGRÍA VINO BLANCO - JARRA	26
SANGRÍA VINO ESPUMOSO - JARRA	30
SANGRÍA (TINTO Y BLANCO) - COPA	5.9
TINTO DE VERANO - COPA	5

CERVEZA/BEER

CAÑA DE CERVEZA / DRAFT BEER	3.9
PINTA DE CERVEZA /	
0,5 LT DRAFT BEER	5.9
JARRA DE 1 LITRO CERVEZA /	
1 LT DRAFT BEER	9.9
STELLA ARTOIS	5.5

ALHAMBRA	5.5
HEINEKEN	5.5
CORONA	5.5
FREE DAMM SIN ALCOHOL	4
DAURA GLUTEN FREE	4

REFRESCO/SOFT DRINKS

RED BULL	4.5
ZUMO BOTELLA (NARANJA,	3
PIÑA, MELOCOTÓN)/	
JUICE BOTTLE (ORANGE,	
PINEAPPLE, PEACH)	
COCA COLA Y COCA COLA ZERO/3.5	
COKE AND COKE ZERO	
SPRITE	3.5
NESTEA LIMÓN /	3.5
LEMON NESTEA	
FANTA NARANJA /	3.5
FANTA ORANGE	
FANTA LIMÓN / FANTA LEMON	3.5
TONICA / TONIC WATER	3.5
AGUA MINERAL /	3.9
STILL WATER 50 CL	
AGUA CON GÁS /	3.9
SPARKLING WATER 50 CL	
AGUA MINERAL /	3.9
BRICK STILL WATER 50CL	

DETOX

ZUMO NARANJA NATURAL /	4.5
FRESH ORANGE JUICE	
DETOX ROJO: NARANJA, FRESA,	9
REMOLACHA, ZANAHORIA	
RED DETOX: ORANGE, STRAWBERRY,	
BEET, CARROT	
DETOX VERDE: PIÑA, APIO, PEPINO,	9
MENTA, LIMÓN	
GREEN DETOX: PINEAPPLE, CELERY,	
CUCUMBER, MINT, LEMON	
DETOX TANNING: NARANJA,	9
ZANAHORIA, MANZANA, LIMÓN	
Y JENJIBRE	
DETOX TANNING: ORANGE, CARROT,	
APPLE, LEMON AND GINGER	
TROPICAL DREAM: PLÁTANO, PIÑA,	7
LECHE DE COCO, NARANJA	
TROPICAL DREAM: BANANA, PINEAP-	
PLE, COCONUT MILK, ORANGE	
SUMMER DELIGHT: NARANJA, FRESA,	7
PLÁTANO, SANDÍA	
SUMMER DELIGHT: ORANGE, STRAW-	
BERRY, BANANA, WATERMELON	



ENTRANTES

**JAMÓN IBÉRICO CORTADO
A CUCHILLO**

media 14.9 ración 23.9

**PATATAS BRAVAS CON TOQUE DE
CHIPOTLE**

7.9

**PIMIENTOS DEL PADRÓN CON
SAL GRUESA DE IBIZA**

7.9

**CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN
IBÉRICO O DE COCIDO (4 unid)**

8.9

**MEJILLONES AL VAPOR CON
AROMA DE JENGIBRE**

12.9

**GAZPACHO ANDALUZ CON SU
GUARNICIÓN**

7.9

**ENSALADA DE LA HUERTA
ECOLÓGICA DE IBIZA**

10.9

ENSALADA BLAVÓS

10.9

**TIRAS DE POLLO EN TEMPURA
CON CEREALES (2 salsas)**

10.9

NACHOS

con queso fundido, pico de gallo,
guacamole, jalapeño, salsa
mexicana y crema

12.9

PRINCIPAL

**TOMATE ROJO CON VENTRESCA
DE ATÚN, CEBOLLA Y OLIVAS**

16.9

**BURRATA CON TOMATE RAFF Y
PESTO DE ALBAHACA**

15.9

**HUEVOS ESTRELLADOS CON
PATATAS CON ACEITE DE TRUFA**

11.9

**HUEVOS ESTRELLADOS CON
SOBRASADA**

12.9

**HUEVOS ESTRELLADOS CON
PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO**

14.9

**TAGLIATELLE SORRENTINA CON
BURRATA**

18.9

**TARTAR DE ATÚN YELLOWFIN
CON BASE DE AGUACATE**

18.9

**"TUNA TACOS" CON SU TEQUILA
JOSÉ CUERVO**

22.9

**SUPREMA DE SALMÓN CON
SALSA DE YOGURT Y VERDURAS**

21

**GAMBA ROJA DEL
MEDITERRÁNEO ACABADA AL
CARBÓN**

21.9

**LOMO BAJO DE TERNERA ANGUS
A LA PLANCHA**

21.9

**SOLOMILLO DE TERNERA CON
GUARNICIÓN**

23.9

HAMBURGUESA BLAVÓS

carne de vacuno, pan brioche,
cebolla caramelizada, huevo,
beicon, queso cheddar, rúcula y
patatas fritas

16.9

**NUESTRO FAMOSO CLUB
SANDWICH BLAVÓS**

delicioso pan tostado con
mantequilla, pechuga de pollo,
beicon, huevo, lechuga, tomate,
mayonesa, queso edam, jamón
york, acompañado de
patatas fritas

16.9

ARROCES

**ARROZ NEGRO CON SEPIONET,
RAPE Y ALMEJA**

21.9

**ARROZ A BANDA CON
GAMBA ROJA**

23.9

ARROZ DE BLACK ANGUS

28.9

**PAELLA DE VERDURAS
ECOLÓGICAS**

19.9

PAELLA DE MARISCO

sepia, calamar, mejillón,
gamba, cigala

21.9

**FIDEUA DE PESCADORES CON ALL
I OLI NEGRO**

21.9

*arroz y paellas min. 2 personas

*pan, alioli y olivas 2 p.p

*pan de coca con tomate 2.8 p.p

POSTRE

**BROWNIE CON HELADO
DE VAINILLA**

7.5

CHEESCAKE CON FRUTOS ROJOS

7.5

**TARTA TATIN CON CREMA
Y HELADO**

8.5

FRUTA DE TEMPORADA

7.5

SORBETE DE LIMÓN

6.5

SORBETE DE CÓCTEL DE MOJITO

8.5

HELADOS ARTESANOS (3 bolas)

7.5

No dude en solicitar
información detallada de
los alérgenos.

STARTERS

MEDIUM-SLICED IBERIAN HAM
half 14.9 portion 23.9

PATATAS BRAVAS WITH A HINT
OF CHIPOTLE
7.9

PADRON PEPPERS SPRINKLED
WITH IBIZAN SEA SALT
7.9

MELT-IN-THE-MOUTH IBERIAN
HAM OR COOKED HAM
CROQUETTES (4 unit)
8.9

STEAMED OR AROMATIC
GINGER MUSSELS
12.9

ANDALUCIAN GAZPACHO WITH
A GARNISH
7.9

IBIZA'S FITNES ORGANIC
GARDEN SALAD
10.9

BLAVÓS SALAD
10.9

STRIPS OF TEMPURA CHICKEN
WITH GRAINS (2 sauces)
10.9

NACHOS
with melted cheese, pico de gallo,
guacamole, jalapeños, mexican
salsa and a creamy sauce
12.9

MAIN

TOMATO WITH TUNA BELLY,
ONION AND OLIVES
16.9

BURRATA WITH RAF TOMATO AND
BASIL PESTO
15.9

BROKEN EGGS AND CHIPS
11.9

BROKEN EGGS AND
CURED SAUSAGE
12.9

BROKEN EGGS WITH CHIPS AND
IBERIAN HAM
14.9

TAGLIATELLE A LA SORRENTINA
WITH BURRATA
18.9

YELLOWFIN TUNA TARTARE
ON AVOCADO
18.9

TUNA TACOS WITH TEQUILA JOSE
CUERVO
22.9

SUPREME OF SALMON WITH A
YOGURT AND VEGETABLE SAUCE
21

MEDITERRANEAN PRAWN
FINISHED ON CHARCOAL FLAME
21.9

GRILLED ANGUS
BEEF TENDERLOIN
21.9

BEEF FILLET WITH GARNISH
23.9

BLAVÓS BURGER
beef meat, brioche bun,
caramelised onion, egg, bacon,
cheddar cheese, rocket and
French fries
16.9

OUR FAMOUS BLAVÓS CLUB
SANDWICH
delicious toasted bread with
butter, chicken breast, bacon,
egg, lettuce, tomato, mayonnaise,
Edam cheese, boiled ham and a
side of french fries
16.9

RICES

SQUID INK RICE WITH BABY
CUTTLEFISH, MONKFISH
AND CLAMS
23.9

RICE COOKED IN FISH BROTH
WITH RED PRAWNS
23.9

BLACK ANGUS BEEF RICE
28.9

ORGANIC VEGETABLE PAELLA
19.9

SEAFOOD PAELLA
cuttlefish, squid, clams, prawns
and langoustines
21.9

FISHERMEN'S FIDEUA WITH
BLACK ALL I OLI
21.9

*rice dishes and paellas
minimum 2 people
*bread, all i oli and olives 2 p.p
*flatbread with tomato 2.8 p.p

DESSERTS

CHOCOLATE BROWNIE WITH
VANILLA ICE CREAM
7.5

CHEESCAKE WITH BERRIES
7.5

TARTA TATIN WITH CREAM AND
ICE CREAM
8.5

SEASONAL FRUITS
7.5

LEMON SORBET
6.5

MOJITO SORBET
8.5

HOMEMADE ICE CREAM
(3 scoops)
7.5

ANTIPASTI

**JAMÓN (PROSCIUTTO) IBERICO
TABLIATO A COLTELLO**

mezza 14.9 porzione 23.9

**PATATAS BRAVAS CON UN
TOCCO PICCANTE DI
PEPERONCINO CHIPOTLE**

7.9

**PEPERONI DELLA VARIETÀ
PADRÓN CON SALE GROSSO
DI IBIZA**

7.9

**CROCCHETE MORBIDE AL
PROSCIUTTO IBERICO O AL
BOLLITO (4 unità)**

8.9

**COZZE AL VAPORE CON AROMA
DI ZENZERO**

12.9

**GAZPACHO ANDALUSO
(SUPPA FREDDA DI POMODORO)
CON CONTORNO**

7.9

**INSALATA CON ORTAGGI
ECOLOGICI DI IBIZA**

10.9

INSALATA BLAVÓS

10.9

**STRISCE DI POLLO IN TEMPURA
CON CEREALI (2 salse)**

10.9

NACHOS

con formaggio fuso, pico de
gallo, guacamole, jalapeño, salsa
messicana e panna acida

12.9

PRINCIPALE

**POMODORO CON VENTRESCA DI
TONNO, CIPOLLA E OLIVE**

16.9

**BURRATA CON POMODORO RAF
E PESTO AL BASILICO**

15.9

**HUEVOS ESTRELLADOS (UOVA AL
TEGAMINO) CON PATATE**

11.9

**HUEVOS ESTRELLADOS (UOVA AL
TEGAMINO) CON SOBRASADA**

12.9

**HUEVOS ESTRELLADOS (UOVA
AL TEGAMINO) CON PATATE E
JAMÓN IBERICO**

14.9

**TAGLIATELLE A LA SORRENTINA
CON BURRATA**

18.9

**TARTARE DI TONNO A PINNA
GIALLA SU LETTO DI AVOCADO**

18.9

**"TUNA TACOS" CON SU TEQUILA
JOSÉ CUERVO**

22.9

**SUPREMA DI SALMONE CON
SALSA ALLO YOGURT E VERDURE**

21

**GAMBA ROJA DEL
MEDITERRANEO ACABADA AL
CARBÓN**

21.9

**LOMBATA DI VITELLO ANGUS
ALLA PIASTRA**

21.9

**FILETTO DI VITELLO
CON CONTRONO**

23.9

HAMBURGER BLAVÓS

carne di manzo, pan brioche,
cipolla caramellata, uovo, bacon,
pancetta, formaggio cheddar,
rucola e patatine fritte

16.9

**IL NOSTRO CELEBRE CLUB
SANDWICH BLAVÓS**

delizioso pane tostato con burro,
petto di pollo, pancetta, uovo,
lattuga, pomodoro, maionese,
formaggio Edam, prosciutto cotto,
servito con patatine fritte

16.9

RISO

**RISO NERO CON SEPIOLINE,
CODA DI ROSPO E VONGOLE**

23.9

**ARROZ A BANDA (PIATTO TIPICO
DI RISO) CON GAMBERI ROSSI**

23.9

RISO CON BLACK ANGUS

28.9

**PAELLA VEGETARIANA CON
ORTAGGI ECOLOGICI**

19.9

PAELLA AI FRUTTI DI MARE

seppie, calamari, cozze, gamberi,
mazzancolle

21.9

**FIDEUÁ (PAELLA DI FEDELINI) DEL
PESATORE CON SALSA ALL'OLI
NERA**

21.9

*riso e paella minimo 2 persone

*pane, salsa alioli e olive

2 a persona

*pan de coca con pomodoro

2.8 a persona

DESSERT

**BROWNIE CON GELATO ALLA
VANIGLIA**

7.5

CHEESCAKE AL FRUTTI DI BOSCO

7.5

**TARTE TATIN CON CREAM
E GELATO**

8.5

FRUTTA DI STAGIONE

7.5

SORBETTO AL LIMONE

6.5

SORBETTO AL MOJITO

8.5

**GELATI ARTIGIANALI
(3 palline)**

7.5

Si prega di chiedere i dettagli
completi sugli allergeni

ENTRANTS

JAMBON IBÉRIQUE COUPÉ AU
COUTEAU

demi-ration 14.9 ration 23.9

PATATAS BRAVAS (CUBES DE
POMES DE TERRE NAPPÉS DE
SAUCE ÉPICÉE) AVEC UNE POINTE
DE CHIPOTLE

7.9

POIVRONS DE PADRÓN AU GROS
DEL D'IBIZA

7.9

CROQUETTES MOELLEUSES AU
JAMBON IBÉRIQUE OU AU POT-
AU-FEU (4 pièces)

8.9

MOULES VAPEUR OU
AROMATISÉES AU GINGEMBRE

12.9

GASPACHO ANDALOU SERVI AVEC
SA GARNITURE

7.9

SALADE DU POTAGER BIO D'IBIZA

10.9

SALATE BLAVÓS

10.9

LANIÈRES DE POULET EN
TEMPURA AUX CÉRÉALES
(2 sauces)

10.9

NACHOS

servis avec du fromage fondu, pico
de gallo, guacamole, jalapeño,
sauce mexicaine et crème

12.9

PRINCIPAL

TOMATE ROUGE ACCOMPAGNÉE
DE VENTRÈCHE DE THON, OIGNON
ET OLIVES

16.9

BURRATA ACCOMPAGNÉE DE
TOMATE RAF ET DE PESTO AU
BASILIC

15.9

ŒUFS AU PLAT SERVIS AVEC DES
FRITES

11.9

ŒUFS AU PLAT À LA
SOUBRESSADE

12.9

ŒUFS AU PLAT SERVIS AVEC DES
FRITES ET DU JAMBON IBÉRIQUE

14.9

TAGLIATELLE À LA SORRENTINA
ACCOMPAGNÉE DE BURRATA

18.9

TARTARE DE THON ALBACORE
SUR SON LIT D'AVOCAT

18.9

"TUNA TACOS" CON SU TEQUILA
JOSÉ CUERVO

22.9

SUPRÊME DE SAUMON SAUCE
YAOURT ET SES LÉGUMES

21

GAMBA ROJA DEL
MEDITERRÁNEO ACABADA AL
CARBÓN

21.9

FILET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ

21.9

FAUX-FILET DE BŒUF SERVI AVEC
SA GARNITURE

23.9

HAMBURGER BLAVÓS

viande de bœuf, pain brioché,
oignon caramélisé, œuf, bacon,
fromage cheddar, roquette et
frites

16.9

NOTRE CÉLÈBRE CLUB
SANDWICH BLAVOS

délicieux pain grillé, beurre, blanc
de poulet, bacon, œuf, laitue,
tomate, mayonnaise, fromage
Edam, jambon blanc, servi avec
des frites

16.9

RIZ

FAUX-FILET DE BŒUF SERVI AVEC
SA GARNITURE RIZ NOIR AUX
PETITES SEICHES, À LA LOTTE ET
AUX PALOURDES

23.9

ARROZ A BANDA (RIZ AU FUMET
DE POISSON) ET SA CREVETTE
ROUGE

23.9

RIZ AU BLACK ANGUS

28.9

PAELLA AUX LÉGUMES BIO

19.9

PAELLA AUX FRUITS DE MER

seiche, calmar, moules, crevettes,
langoustine

21.9

FIDEUÀ (VERMICELLES) DES
PÊCHEURS À L'AÏOLI NOIR

21.9

*riz et paellas minimum
2 personnes

*pain, aïoli et olives 2 prix/pers

*pin de coca (sorte de fougasse)
avec tomate 2.8 prix/pers

DESSERT

BROWNIE CET SA GLACE VANILLE

7.5

CHEESCAKE AUX FRUITS ROUGES

7.5

TARTE TATIN ACCOMPAGNÉE DE
CRÈME ET DE GLACE

8.5

FRUTTA DE SAISON

7.5

SORBET AU CITRON

6.5

SORBET AU COCKTAIL MOJITO

8.5

GLACES MAISON (3 boules)

7.5

Veuillez demander tous les
détails sur les allergènes

EIGEHENDEN

VON HAND GESCHNITTENER
IBERISCHER SCHINKEN

kleine portion 14.9
normale portion 23.9

PATATAS BRAVAS (FRITTIERTE
KARTOFFELWÜRFEL) MIT
CHIPOTLE-SAUCE

7.9

PIMIENTOS DEL PADRÓN (TEILS
SCHARFE PAPRIKA) AN GROBEM
SALZ AUS IBIZA

7.9

KROKETTEN MIT IBERSICHEM
ORDER GEKOCHTEM SCHINKEN (4
stück)

8.9

DAMPFGEGARTE MIESMUSCHELN
ODER MIESMUSCHELN MIT
INGWER-AROMA

12.9

GAZPACHO MIT BEILAGE (KALTE
ANDALUSISCHE GEMÜSESUPPE)

7.9

GARTENSALAT AUS
BIOLOGISCHEM ANBAU AUS IBIZA

10.9

BLAVÓS-SALAT

10.9

HÄHNCHENSTREIFEN
IN TEMPURATEIG AUS
GETREIDEFLOCKEN (2 saucen)

10.9

NACHOS

mit geschmolzenem käse,
pico de gallo [würzsauce aus
tomaten, zwiebeln und chili-
schoten], guacamole, jalapeño,
mexikanischer sauce und weißer
sauce

12.9

HAUPTGERICHT

ROTE TOMATEN AN THUNFISCH,
ZWIEBELN UND OLIVEN

16.9

BURRATA (FRISCHKÄSE) MIT RAF-
TOMATEN UND BASILIKUMPESTO

15.9

SPIEGELEI NACH SPANISCHER ART
MIT KARTOFFELN

11.9

SPIEGELEI NACH SPANISCHER
ART MIT SOBRASADA
(MALLORQUINISCHER
ROHWURST)

12.9

SPIEGELEI NACH SPANISCHER
ART MIT KARTOFFELN UND
IBERISCHEM SCHINKEN

14.9

TAGLIATELLE ALLA SORRENTINA
(TOMATEN-KÄSE-SAUCE) MIT
BURRATA-FRISCHKÄSE

18.9

GELBFLOSSEN-THUNFISCH-
TARTAR AUF AVOCADO

18.9

"TUNA TACOS" CON SU TEQUILA
JOSÉ CUERVO

22.9

LACHSFILET AN JOGHURTSAUCE
MIT GEMÜSE

21

GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO
ACABADA AL CARBÓN

21.9

GEGRILLTES SIRLOIN-STEAK VOM
ANGUS-RIND

21.9

KALBFILET MIT BEILAGE

23.9

BLAVÓS-HAMBURGER

rindfleisch, brioche-brötchen,
karamellisierte zwiebel, ei, speck,
cheddar, rucola und pommes frites

16.9

UNSER BERÜHMTES BLAVÓS-
CLUB-SANDWICH

köstliches in butter angeröstetes
toastbrot, hähnchenbrust, speck, ei,
blattsalat, tomaten, mayonnaise,
edamer, kochschinken mit pommes
frites

16.9

REISGERICHTE

SCHWARZE PAELLA MIT SEPIA,
SEETEUFEL UND VENUSMUSCHELN

23.9

ARROZ A BANDA (IN FISCHBRÜHE
GEKOCHTES REISGERICHT) MIT
ROTEN GARNELEN

23.9

PAELLA MIT FLEISCH VOM BLACK-
ANGUS-RINK

28.9

GEMÜSE-PAELLA AUS
BIOLOGISCHEM ANBAU

19.9

FISCH.UND MEERESFRÜCHTE-
PAELLA

sepia, tintenfisch, miesmuscheln,
garnelen und kaisergrana

21.9

FIDEUA (NUDEL-PAELLA) NACH
SEEMANNSART MIT SCHWARZEM
ALL I OLI

21.9

*die reisgerichte und paellas
werden ausschließlich für
mindestens 2 Personen zubereitet.

*brot, all i oli und oliven 2 p.p

*coca-brot (mallorquinisches
pizzabrot) mit tomaten 2.8 p.p

DESSERT

BROWNIE MIT VANILLEEIS

7.5

KÄSEKUCHEN MIT BEEREN

7.5

TARTE TATIN (FRANZÖSISCHER
APFELKUCHEN) MIT
SCHLAGSAHNE UND EIS

8.5

OBTS DER SAION

7.5

ZITRONENSORBET

6.5

MOJITO-SORBET

8.5

SELBSTGEMACHTES EIS
(3 kugeln)

7.5

Bitte fragen Sie nach den
vollständigen Allergenangaben