



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



ES
P R I N C E P
ROOFTOP

Für den Anfang

Gerösteter Llonguet (lokal), Tomate, Alioli und Oliven



9.50 €

(Möglichkeit zum Austausch gegen vegane Aioli)

Hausgemachte Krokette :

- Karamellisierte Zwiebel-oporto
- Iberischer Schinken



7 € (2 Stück)

13 € (4 Stück)

Lachs-Tartar



Avocado, Mango, Sesam und Carasatu



18.50 €

Rote-Bete-Tartar



Avocado, Essiggurken, Schalotten und Granny-Smith-Apfel



15 €

Burrata-Toast



Tomatenconfit in Kräutern, Tapenade und Pesto

14.50 €

Gebratene Aubergine Taco

Hoisin, mallorquinischer Frischkäse und Rucola

15.50 €



Unsere "Bravas"-Kartoffeln

Bravas-Soße und Ali-Oli

11.50 €



Gebratener Tintenfisch

Mit schwarzer Knoblauchmayonnaise und mallorquinischer Algenemulsion

16.50 €



Scharfe Thai-Garnelen

In Tempura, mit pikanter Sauce

19 €



Padrón-Paprika

9.50 €



Hausgemachte Pizza



Mit Frischkäse und Trüffel, Parmesan und Rucola

18 €

Hausgemachte Pizza



Mit Tomate, iberischem Schinken, Parmesan und Rucola

18 €

Nationale Käsesorten



Mahonés curado (lokal), Curat de cabra (lokal), Manchego curat

16.50 €

Jlberischer Schinken "Bellota"



Knusperbrot und Tomate

28 €

Salate

Caesar-Salat

Romana, geräuchertes Huhn, Speck, Crouton und Caesar-Sauce

16 €



Tomaten-Salat

Burrata, Manacor-Erdbeeren und Nipon-Dressing

17.50 €



Es Princep Salat

Grüner Spargel, Iberischer Schinken, Feigen und Mahones

18.50 €



Zum Fortfahren

Klub-Sandwich

Mahonnaise, Huhn, hartgekochtes Ei, Speck, Schinken, Tomate und Salat

18.50 €



Mallorquinische Hamburger

Brioche-Brot, Balearen-Rindfleisch, Mahonés (lokal), Sobrassada (lokal), Tomate, Kopfsalat, Frischkäse mit Dill und karamellisierte Zwiebel

17.50 €



Fisch und Chips

Petersfischlende, hausgemachte Pommes frites und Zitrusmayonnaise

19.50 €



Woks :

Gebratenes Gemüse, Reismudeln, Teriyaki-Sauce

Rindfleisch

19 €

Garnelen

19 €

Gemüse

17 €



Rinderlende

Mit mallorquinischem Tumbet (Paprika, Kartoffeln, Auberginen und Tomatensauce mit Kräutern), sauce demiglace

26.50 €



Terrine aus mallorquinischem Lammfleisch (lokal)

Parmentier, Bimis und Rosmarin-Demi-Glasur

22 €



Poulard bei niedriger Temperatur



Mit Mais-Texturen

19.50 €

Wolfsbarsch nach mallorquinischer Art (lokal)



Pinienkerne, Rosinen, Kürbis, Mangold und Kirschtomaten Brunoise

26 €

Beilagen

Pommes frites

5.50 €



Pommes frites Mit Trüffel und Parmesan

7.50 €



Gebratenes Gemüse

6.50 €



Tumbet mallorquin (lokal)

Paprika, Kartoffeln, Auberginen und Tomatensauce mit Kräutern

6.50 €



Grüner Salat

8 €



Für die Kleinen

Bio-Hühnerstreifen

Mit Pommes frites

15 €

Nudeln mit Tomate Weide



13.50 €

Nudeln Bolognese



15.50 €

Cheeseburger

Brioche-Brot, Mallorquinisches Rindfleisch und Käse



14 €

Zum Schluss

Sandwich-Kekse Vollmilchschokolade
mit gesalzenem Erdnusseis und karamellisierten Erdnüssen

8 €



Knusprige Ensaimada (lokal)
Mit Gebäckcreme, Aprikose und Brombeere

8.50 €



Süße Ceviche Papaya
Avocadocreme, süßes Popcorn und Koriandersorbet

7.50 €



"Roher" Brownie
Eis aus gefriergetrockneten Himbeeren und roten Früchten

8 €



Speiseeis und Sorbets des Tages

6 €

Allergene

-Lupine



-Vegan



-Sellerie



-Vegetarisch



-Erdnüsse



-Nüsse



-Gluten



-Eggs



-Molkerei



-Lebensmittel



-Mollusken



-Mostaza



-Fisch



-Sésame



-Soja



-Sulphite

