

## ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN - ENTRANTS

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



J,I,L

### Ensalada mixta especial stay

Salade mêlée spéciale "stay"

Special mixed salad "stay"

Gemischter salat des hauses "stay"

Amanida especial de la casa "stay"

9,60 €



L

### Ensalada de codorniz a la vinagreta de manzanas y finas hierbas

Salade de caille à la vinaigrette de pomme et fines herbes

Salad of quail with apple-herb vinaigrette

Wachtelsalat mit apfel-kräuter-vinaigrette

Amanida de guàtleres amb vinagreta de pomes i fines herbes

12,40 €



A,B,E,F,K,L

### Ensalada con langostinos en tempura y vinagreta de soja y gengibre

Salade de crevettes en tempura et vinaigrette de soja et gingembre

Salad with prawn tempura and soya-ginger vinaigrette

Salat mit garnelen-tempura und soja-ingwervinaigrette

Amanida amb llagostins en tempura i vinagreta de soja i gíngebre

16,00 €



B,C,D,G,J,L

### Ensalada de bogavante con vinagreta de módena al aceite de trufas

Salade de homard à la vinaigrette balsamique à l'huile de truffe

Lobster salad with balsamic vinaigrette and truffle oil

Hummer-salat mit balsamico vinaigrette und trüffelöl

Amanida de llamàntol amb vinagreta de mòdena a l'oli de tòfones

27,60 €



D,G

### Salmón escocés ahumado en casa con crema de rábano picante

Saumon écossais fumé à la maison, crème raifort

Home smoked scottish salmon with horseradish-sauce

Hausgeräucherter schottischer lachs mit sahnemeerrettich

Salmó escocès fumat a casa amb crema de rave picant

15,80 €



G,J,L

### Carpaccio de ternera de asturias con parmesano y aceite de oliva virgen

Carpaccio de jeune boeuf d' asturias au fromage parmesan et huile d'olive vierge

Carpaccio from asturias young beef with parmesan cheese and virgin olive oil

Carpaccio vom jung-rind aus asturien mit parmesan-käse und reinem olivenöl

Carpaccio de vedella d' asturias amb parmesà i oli d'oliva verge

14,80 €



A,L,F,K

### Foie-gras natural de pato hecho en casa

Foie-gras de canard préparé par notre chef

Homemade " foie-gras de canard "

Hausgemachte terrine von der entenstopfleber

Foi-gras natural d'ànnera casolà

16,90 €



Glass of veritas dolç 2016 j. l. ferrer, binissalem, to go with the foie-gras

7,60 €

Glass of sauternes chateau lafon 2015 to go with the foie-gras

11,40 €



### Lomo ibérico de jabugo

Longe de porc ibérique de jabugo séchée

Cured acorn fed Iberico pork loin

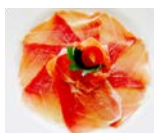
Luftgetrocknetes rückenfilet vom schwarzen Iberico-schwein

Llom ibèric de jabugo

18,60 €

## ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN - ENTRANTS

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



### Jamón serrano de reserva

Jambon serrano "reserva"  
Serrano ham "reserva"  
Serrano schinken "reserva"  
Pernil serrà "reserva"

12,90 €



### Melón con jamón serrano

Melon au jambon cru  
Melon with serrano ham  
Melone mit serrano schinken  
Meló amb pernil serrà

12,40 €



### Aguacate con langostinos en salsa cocktail

Avocat aux crevettes  
B,C,G,J,L Avocado with prawns and cocktail sauce  
Avocado mit krevetten und cocktailsauce  
Alvocat amb llagostins i salsa còctel

15,00 €



### Pimientos de padrón

Petits poivrons de Padron  
Small peppers from padrón  
Kleine paprikaschoten aus padrón  
Petites pebrots de padró

10,60 €



### Tartar de pagra de la bahía, aliñado a la manera del chef

Tartare de pagre de la baie préparé à la façon de notre chef  
D,G,J,L Tartare of local sea-bream prepared to our chef's recipe  
Tartar von der brasse aus der bucht zubereitet nach art unseres chefs  
Tàrtar de pagra de la bahía preparat a la manera del nostre xef

23,00 €



### Sashimi de atún con salsa de soja y wasabi

Sashimi de thon, sauce soja et wasabi  
D,F,J,L Sashimi of fresh tuna with soya sauce and wasabi  
Sashimi von thunfisch mit sojasauce und wasabi  
Sashimi de tonyina amb salsa de soia i wasabi

19,40 €



### Gazpacho o crema de verduras frescas

A,L Gazpacho ou crème de légumes frais  
Gazpacho or fresh vegetable cream soup  
G,L Gazpacho oder frische gemüsecremesuppe  
Gazpacho o crema de verdures fresques

7,20 €



### Crema ligera de gambas al riesling

Crème légère de crevettes au riesling  
B,D,G,L Light shrimp cream soup with riesling  
Leichte scampirahmsuppe mit riesling  
Crema lleugera de gambes amb riesling

9,00 €



### Sopa de pescado marinera

Soupe de poissons marinère  
B,D,L,N Fish soup seaman style  
Fischsuppe nach seemanns-art  
Sopa de marisc a la marinera

12,00 €

## ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN - ENTRANTS

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



B,D,L,N

### Arroz con sepia y berberechos en cazuela

Riz façon paella avec seiche et coques

Rice with squid and cockles, paella style

Reis mit tintenfisch und herzmuscheln frisch aus dem ofen nach paella art

Arròs amb sípia i escopinyes a la cassola

13,80 €



D,L,N

### Mejillones a la salsa verde

Moules à la sauce verte

Mussels basque style (in olive oil, garlic and parsley sauce)

Miesmuscheln nach baskischer art (olivenöl, knoblauch und petersilie)

Musclos amb salsa verda

13,00 €



B,L

### Gambas al ajillo

Crevettes à l'ail

Shrimps with garlic (sizzling prawns)

Krevetten in knoblauchöl

Gambes amb allada

15,00 €



A,C

### Huevo frito de granja con foie de pato sobre patatas fritas caseras

Oeuf frit fermier avec foie de canard accompagné de frites maison

Fresh farm fried egg with foie de canard and homemade french fries

Land-spiegelei mit foie de canard und hausgemachte pommes frites

Ou frit de granja i foie d'ànec sobre patates fregides casolanes

16,90 €



B,D,N

### Pulpo y calamar a la mallorquina (frit de pop i calamar)

Poulpe et calamar à la majorquine (frit de pop i calamar)

Octopus and squid majorcan style (frit de pop i calamar)

Tintenfisch " pulpo y calamar " nach mallorquinischer art

Frit de pop i calamar

12,40 €



A,B

### Calamares a la andaluza

Calamars frits, andalouse

Squid rings in a light batter,andalusian style

Gebackene tintenfischringe, nach andalusischer art

Calamars a la andalusa

15,00 €



A,H

### Selección de verduras frescas en tempura,con salsa romesco

Sélection de légumes frais en tempura, sauce romesco

Selection of fresh vegetables in a light tempura-batter with sauce romesco

Frisches gemüse der saison im tempura-teig und sauce romesco

Verdures fresques en tempura i salsa romesco

12,40 €



A,C,G,L

### Raviolis de perdiz de la casa al potpourri de setas de bosque

Raviolis de perdrix maison aux champignons de bois

Homemade partridge raviolis with fresh wild mushroom sauce

Hausgemachte geflügel raviolis mit frischer waldpilzsauce

Raviolis de perdiu de la casa amb salsa de bolets

13,00 €



A,B,C, D,L,G

### Tallarines frescos con langostinos al azafrán

Nouilles fraîches et crevettes au safran

Fresh tagliatelle with prawns in saffron sauce

Frische bandnudeln mit scampi und safransauce

Tallarines fresques amb llagostins i salsa de safrà

13,60 €

## PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



D,L,G

### Supremas de salmón escocés a la parrilla, con salsa vino blanco

Suprêmes de saumon écossais grillé, sauce vin blanc

Grilled fillet of scottish salmon in a white wine sauce

Gegrilltes schottisches lachsfilet, an weisswein-sauce

Supremes de salmó escocès a la graella amb salsa de vi blanc

18,90 €



D,L,G

### Los tres filetes de pescado blanco del día sobre salsa de eneldo

Les trois filets de poissons blancs du jour sur sauce aneth

Three fillets of white fish of the day in a dill sauce

Drei frische fischfilets auf dillsauce, auswahl von weissem fisch des tages

Els tres filets de peix fresc del dia amb salsa d'anet

22,80 €



B,D

### Brocheta de rape y langostinos con bacon a la parrilla

Brochette de lotte et crevettes au bacon grillée

Monk-fish and prawns with bacon on a skewer

Seeteufel und scampis mit speck am spieß

Broqueta de rap i llagostins amb bacó a la graella

28,80 €



B,D,L,G

### Suprema de merluza de palangre al azafrán

Suprêmes de colin au safran

Local hake, off the bone, in saffron sauce

Seehecht filet auf feiner safransauce

Filet de lluç de palangre amb safrà

25,20 €



D,L,G

### Filete de rodaballo a la parrilla, salsa de vino blanco

Filet de turbot grillé, sur sauce vin blanc

Grilled turbot fillet, in a white wine sauce

Filet vom steinbutt gegrillt an weisswein-sauce

Filet de turbot a la graella damunt salsa de vi blanc

25,00 €



D

### Filete de gallo con cebolla y aceite de oliva al estilo mallorquín

Filet de saint pierre aux oignons frits et huile d'olive comme on fait a majorque

Fillet of john dory with light brown onions and olive-oil, majorcan style

Filet vom st. Petersfisch mit sautierten zwiebeln und olivenöl, majorquinischer art

Filet de gall frit amb ceba i oli d'oliva com es fa a mallorca

31,00 €



D

### Filetes de lubina con salsa de ajitos y aceite de oliva

Filets de loup de mer, sauce aux ails et huile d'olive

Baked fillets of sea bass with garlic-olive oil sauce

Gebratenes seewolffilet mit knoblauch-olivenölsauce

Filets de llobarro amb salsa d'alls i oli d'oliva

24,50 €



D,L,G

### Filete de pagra a la parrilla, sobre salsa de vino blanco

Filet de pagre grillé, sur sauce vin blanc

Grilled seabream fillet, in a white wine sauce

Filet von der mittelmeerbrasse, an weissweinsauce

Filet de pagre damunt salsa de vi blanc

31,00 €

## PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



B,D,L,G,N

### Veiras y langostinos a la marsellesa, con pastís y salsa de azafrán

Coquilles st. Jacques et crevettes à la marseillaise, au pastis et a là sauce safran

Sea-scallops and prawns marseillaise, with pastis and saffron sauce

27,00 €

Gebratene jakobsmuscheln und garnelen marseillaise, mit pastis und safran-sauce

Veires i llagostins a la marsellesa, amb pastís i salsa de safrà



A,C,D,

G,J,L

### Filetes de lenguado a la romana, verduritas, patatas gratinadas y salsa tártara

Filets de sole, frits à la romaine, légumes frais, pommes gratin et sauce tartare

Fillets of fresh sole in a light batter, fresh vegetables, potatoes au gratin and tartar sauce

27,00 €

Gebackene seezungenfilets, frisches gemüse, kartoffelgratin und tartarsauce

Filets de llenguado a la romana, verdures fresques, patates gratinades i salsa tàrtara



B,G,I,J

### Colas de langostinos al curry

Crevettes au curry

Prawns with curry sauce

21,20 €

Scampi in currysauce

Cues de llagostins amb salsa curry



B,D,N

### Parrillada de pescado y mariscos

Notre grillade de poissons et crustacés

Assorted fish and seafood from the grill

33,60 €

Verschiedene fische und meeresfrüchte vom grill

Graellada de peix i marisc



B

### Langostinos de sanlúcar a la parrilla (250 gr.)

Crevettes de sanlúcar grillées (250 gr.)

Grilled prawns from sanlúcar (250 gr.)

34,00 €

Gegrillte krevetten aus sanlúcar (250 gr.)

Llagostins de sanlúcar a la graella (250 gr)



B

### Cigalas a la parrilla

Langoustines grillées

Grilled dublin-bay prawns (langoustines)

35,00 €

Gegrillte kaisergranat (langoustines)

Escamarlans a la graella



A,B,D,

H,L

### Caldereta de bogavante como en menorca

"Caldereta" d' homard à la menorquine

Lobster "caldereta" as in menorca

40,80 €

Hummer "caldereta" als menorquinischer eintopf

Caldereta de llamantol com a menorca

## VINOS BLANCOS, ROSADO Y CAVA RECOMENDADOS - RECOMENDED WHITE WINES, ROSÉ & CAVA

all wines contain sulfites

todos los vinos contienen sulfitos



Mortix blanc, malvasía, vi de la terra, mallorca

20,20 €



mas de canet, premsal blanc, moll, moscatel, vi de la terra, mallorca

19,90 €



Veritas, moll, moscatell, chardonnay, binissalem, mallorca

27,60 €



Flaires, syrah, monastrell, vi de la terra, mallorca

rosé with a blush

20,20 €



Rosé mortix, syrah, monastrell, mallorca

18,80 €



Sparkling wine brut veritas, premsal blanc, moscatel, parellada, mallorca

28,60 €

## CARNES - VIANDES - MEATS - FLEISCHGERICHTE - CARNS

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



A,L,G

### Pechuga de pollo troceada, a la crema con champiñones sobre hojaldre

Emincé de blanc de poulet à la crème de champignons sur mille-feuilles

Sliced chicken breast in a cream sauce with mushrooms on puff-pastry

Geschnetzelte hühnerbrust in champignonrahmsauce

Pit de pollastre escalopat i preparat amb crema de xampinyons

15,20 €



L,G

### Magret de pato asado a la salsa de pimienta verde

Magret de canard rôti à la sauce poivre vert

Roasted breast of duck with a green pepper sauce

Gebratenes entenbrüstchen an einer grünen pfeffersauce

Magret d'ànnera rostit amb salsa de pebre verd

19,80 €



L,G

### Medallones de solomillo de cerdo con manzanas al calvados

Médailles de filet de porc avec pommes au calvados

Medallions of pork fillet with apples and calvados sauce

Médailles vom schweinefilet mit äpfeln und calvadossauce

Medallons de filet de porc i pomes amb calvados

16,00 €



L,G

### Gallina pintada "faraona" con salsa de cava y foie-gras

Pintade à la sauce de champagne et foie-gras

Guinea fowl with champagne and foie-gras sauce

Perlhuhnbrust mit champagner-entenstopflebersauce

Gallina de guinea amb salsa de cava i foie-gras

20,40 €



L,G

### Pierna de cordero mallorquin asada a la provenzal

Gigot d'agneau du pays rôti à la provençale

Roast leg of majorcan lamb "à la provençale"

Gebratene mallorquinische lammkeule nach provenzalischer art

Cuixa de xai rostida a la provençal

18,20 €



L,G

### Riñones de ternera de avila al jerez con ajillo

Rognons de veau au xérès et "ajillo"

Roasted veal kidneys with garlic and sherry sauce

Gebratene kalbsnieren mit knoblauch und sherrysauce

Ronyons de vedella blanca d'àvila amb xerès i "ajillo"

21,40 €

CARNES VIANDES MEATS FLEISCHGERICHTE CARNS

SELECTION OF YOUNG-BEEF FROM ASTURIAS  
TERNERA ASTURIANA DE PASTO

AUSWAHL VOM WEIDE-RIND AUS ASTURIEN  
SELECTION DE JEUNE BOVIN D'ASTURIES

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



**Strogonoff del lomo**

Strogonoff de faux filet

- G.L Strogonoff from tenderloin 19,80 €
- Strogonoff vom rückenfilet
- Strogonoff del llom



**Entrecote a la parrilla con salsa de setas**

Entrecôte grillée, sauce champignons des bois

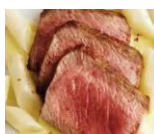
- G.L Grilled sirloin-steak with seasonal mushroom sauce 24,20 €
- Gegrilltes entrecote mit waldpilzsauce
- Entrecote de vedella amb amb salsa de bolets



**Solomillo a la parrilla 200 gr. (No siempre disponible)**

Filet grillée 200 gr. (Pas toujours disponible)

- G Grilled fillet steak 200 gr. (Not always available) 32,00 €
- Gegrilltes filet 200 gr. (Nicht immer verfügbar)
- Filet a la graella 200 gr. (No sempre disponible )



**Entrecote doble a la parrilla 700 gr. para 2 personas, precio por persona**

Entrecôte double grillée 700 gr. pour 2 personnes, prix pour personne

- A Grilled double sirloin-steak 700 gr. for 2 people, price per person 28,40 €
- Gegrilltes entrecote double 700 gr für 2 personen, preis pro person
- Entrecote doble de vedella 700 gr. per 2 persones, preu per persona

VINOS TINTOS RECOMENDADOS - RECOMENDED RED WINES

EMPFOHLENE ROTWEINE - VINS NEGRES RECOMANATS

all wines contain sulfites

todos los vinos contienen sulfitos



**Lagunilla, Reserva 2011**  
Tempranillo y garnacha  
Bodegas Lagunilla, [La Rioja](#)

24,60 €



**Rodal Pla 2014 Mallorca**  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Vinyes Mortitx, Escorca, Vi de la terra

27,60 €



**Viña pomal Reserva 2012 50cl.**  
Tempranillo,  
Bodegas Bilbainas, [La Rioja](#)

16,80 €



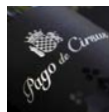
**L'U de Mortitx 2014**  
Syrah, Merlot, Cabernet  
Vinyes Mortitx, Escorca, Vi de la terra, [Mallorca](#)

36,00 €



**Susana sempre 2016**  
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Freixenet, Vi de la terra, [Mallorca](#)

20,80 €



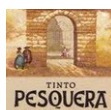
**Pago de Cirsus 2003**  
Tempranillo, Merlot, Cabernet  
Bodegas Iñaki Nuñez, [Navarra](#) decanted

32,00 €



**Calchetas 2004**  
very powerful, yet smooth decanted  
Tempranillo, Bodegas Viña magaña, [Navarra](#)

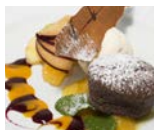
29,00 €



**Pesquera reserva 1996** magnum, 1,5 lt. **86,00 €**  
special millennium edition  
Tinta del País, [Ribera del Duero](#)

## DESSERTS - POSTRES

ALLERGEN  
ALÉRGENOS



A,C,G,  
H,L

### Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa de naranja

Coulant au chocolat, glace vanille et sauce à l'orange

Chocolate coulant with vanilla ice-cream and orange sauce

Schokoladencoulant mit vanilleeis und orangensauce

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i salsa de taronjas

8,60 €



A,C,G,H

### Strudel de manzanas con pasas y almendras con salsa de vainilla caliente

Strudel de pommes aux amandes et raisins, sauce vanille chaude

Fresh apple strudel with almonds, raisins and hot vanilla sauce

Apfelstrudel mit mandeln, rosinen und vanillesauce

Strudel de pomes, ametles i panses amb salsa de vainilla

8,20 €



A,C,L,  
G,H

### Canutillo de almendra relleno de mousse de mascarpone y amaretto con helado de café

Rouleau d'amande farci au mousse de mascarpone et amaretto avec glace au café

Almond roll stuffed with mascarpone-amaretto mousse with coffee ice cream

Mandel röllchen gefüllt mit mascarpone-amaretto mousse, dazu kaffee-eis

Canonet d'ametlla farcit de mousse de mascarpone i amaretto amb gelat de café

8,20 €



C,L,G

### Los tres mousses de chocolate de la casa

Les trois mousses au chocolat maison

White, milk and dark chocolate mousse

Dreierlei schokoladenmousse

Les tres mousses de xocolata de la casa

8,10 €



A,C,L,G,H

### Biscuit helado de nueces caramelizadas con frutas del bosque y salsa de té verde

Biscuit glacée aux noix caramélisées, fruits des bois et sauce thé vert

Caramelized walnut ice-cream parfait with wildberries and sauce of green tea

Karamellisiertes walnussparfait mit waldbeeren und grüner tee-sauce

Biscuit gelat de nous caramelitzades amb fruites del bosc i salsa de te verd

8,10 €



A,C,G,H

### Hojaldrito de peras con helado de vainilla y crema inglesa

Mille-feuilles de poires, glace vanille et crème anglaise

Delicate pear puff-pastry with vanilla ice-cream and custard

Lauwarme birnentartelette mit vanilleeis und englischcreme

Pasta de fulls amb peras, gelat de vainilla i crema anglesa

8,10 €



A,C,L,  
G,H

### Biscuit helado de almendras con salsa de chocolate caliente

Parfait aux amandes en croûte de chocolat, sauce au chocolat chaude

Almond ice-cream parfait served with hot chocolate sauce

Mandeleisparfait im schokoladenmantel mit warmer schokoladensauce

Bescuit gelat d'ametles cobert amb xocolata i servit amb salsa de xocolata

8,10 €



A,C,L,  
G,H

### Helado de vainilla servido con frambuesas calientes

Glace vanille aux framboises chaudes

Vanilla ice cream served with hot raspberries

Vanilleeis serviert mit heissen himbeeren

Gelat de vainilla de la casa amb salsa de gerds calenta

7,80 €



## DESSERTS - POSTRES



A,C,L

G,H

### Tartaleta de mousse de chocolate a la crema quemada y helado de vainilla

Tartelette à la mousse de chocolat, à la crème brûlée et glace vanille

Tartelette with chocolat mousse, creme brulée and vanilla ice cream

Schokoladentörtchen mit creme brulée karamelisiert und vanilleeis

Cassoleta de mousse de xocolata amb crema cremada i gelat de vainilla

8,20 €



L

### Variación de sorbetes de la casa

Varietés de sorbets maison

Selection of homemade sorbets

Auswahl von hausgemachten sorbets

Selecció de sorbets de la casa

7,80 €



A,C,G,H

### “Crème brûlée” crema quemada servida con helado de vainilla

Servie à la glace vanille maison

Served with vanilla ice cream

Serviert mit vanilleeis

Crema cremada servida amb gelat de vainilla

8,60 €

### Postres sin azúcar - **sugarfree desserts** - desserts ohne zucker



G

### Surtido de quesos, mahon, manchego, brie, parmesano y gorgonzola

Assortiment de fromages, mahon, manchego, brie, parmesano et gorgonzola

Assorted cheese, mahon, manchego, brie, parmesano and gorgonzola

Verschiedene käsesorten, mahon, manchego, brie, parmesano und gorgonzola

Selecció de formatge, mahonés, manchego, brie, parmesano i gorgonzola

10,00 €



### Ensalada de fruta del tiempo

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Frischer fruchtsalat der saison

Selecció de fruita natural

8,20 €



C,F,G

### Mousse de cappuccino con salsa de coco

Mousse de cappuccino et sauce de coco

Cappuccino mousse with coconut sauce

Cappuccino-mousse mit kokossauce

Mousse de cappuccino amb salsa de coco

8,60 €



C,F,G,L

### Mousse de queso fresco con salsa de naranja

Mousse de fromage frais, sauce à l'orange

Cottage cheese mousse with orange sauce

Frischkäsemousse mit orangensouce

Mousse de formatge tendre amb salsa de taronja

8,60 €

## VINOS DE POSTRE - DESSERT WINE BY THE GLASS - DESSERTWEIN GLASWEISE



Veritas dolç 2016 de José I. Ferrer, Binissalem  
 Moscatel floralis  
 Porto messias 10 years old tawny  
 Porto messias 20 years old tawny  
 Sauternes Château Lafon 2014

7,60 €  
 5,80 €  
 7,20 €  
 14,60 €  
 11,40 €



### Cafés con licores - liquor coffee



Café irlandés, Irish coffee,  
 Coffee with Mallorcan herb liqueur  
 Coffee with Amaretto  
 Coffee with Tia Maria  
 Coffee with Cointreau

5,80 €  
 5,60 €  
 5,60 €  
 5,80 €  
 6,00 €



All wines contain sulfites

Todos los vinos contienen sulfitos

### FRESH TEAS AND INFUSIONS - tes e infusiones - verschiedene frische Teesorten



**SWEET CAMOMILE**, digestive, relaxing  
 MANZANILLA DULCE, digestiva, relajante,  
 FRISCHER KAMILLENTÉE, bekömmlich und entspannend

3,10 €



**FRESH PEPPERMINT**, digestive, tonic and relaxing  
 MENTA POLEO, digestiva, tónica y relajante  
 FRISCHER PFEFFERMINZTEE, bekömmlich stärkend und entspannend

3,10 €



**LIME FLOWER TEA**, relaxing  
 TILA, relajante  
 LINDENBLÜTENTÉE, beruhigend

3,10 €



**SWEET DREAMS**, selection of relaxing fresh infusions, rooibos, lemon verbena, fresh mint, apple, almond, cinnamon  
 Selección relajante de infusiones, rooibos, hierba luisa, hierbabuena, manzana, almendra y canela  
 Kräutertee, bekömmlich und entspannend, rooibos, zitronenverbene, minze, apfel, mandel u. zimt

3,30 €



**GRANNY'S PLEASURE**, nice selection of fruit black tea, black tea, elderberry, black currant, strawberry  
 Selección de te negro de frutas, té negro, bayas de sauco, grosellas negras, fresa  
 Schwarzertee mit Früchten, schwarzertee, holunder, schwarze johannisbeere, erdbeere

3,30 €



**PU-ERH**, red chinese tea, pu-erh tea, pineapple, orange and sunflower blossoms  
 Te rojo, china, té pu-erh, piña, cáscaras de naranja y capullos de girasol  
 Roter chinesisches Tee, pu-erh, ananas, orangenschalen und sonnenblumenblüten

3,40 €



**GUNPOWDER**, moroccan green tea with mint leaves  
 Té verde marroquí con hojas de menta  
 Marokkanischer grüner Tee mit Minze

3,40 €



**CHINA JAZMIN**, pure green tea  
 Te verde puro  
 Reiner grüner Tee















3,60 €



**EARL GREY**, blend of Indian and Ceylonese black teas  
 Té negro, india y ceilan  
 Schwarzer Tee, india und ceilan

3,30 €

## ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A**  Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their varieties  
Cereales que contengan gluten.; trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades  
Getreide Glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Sorten
- B**  Shellfish and crustaceans based products.  
Crustáceos y productos a base de crustáceos.  
Muscheln, Krustentiere basierten Produkten.
- C**  Eggs and egg-based products.  
Huevos y productos a base de huevo.  
Eier und Eiprodukte.
- D**  Fish and fish-based products  
Pescado y productos a base de pescado  
Fisch und Fischbasis
- E**  Peanuts and peanut-based products.  
Cacahuets y productos a base de cacahuets.  
Erdnüsse und Erdnuss-basierten Produkten.
- F**  Soy and soy products  
Soja y productos a base de soja  
Soja und Sojaprodukte
- G**  Milk and products thereof (including lactose)  
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)  
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H**  Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts  
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, pistaciaccios, nueces macadamia y derivados  
Nüsse, dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Produkte
- I**  Celery and products.  
Apio y productos derivados.  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
- J**  Mustard and products.  
Mostaza y productos derivados.  
Senf und Senferzeugnisse.
- K**  Beans, sesame and products based on sesame seeds.  
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.  
Bohnen, Sesam und Produkte auf Basis von Sesam.
- L**  Sulphur dioxide and sulphites  
Dióxido de azufre y sulfitos  
Schwefeldioxid und Sulfite
- M**  Lupin and lupine-based products.  
Altramuces y productos a base de altramuces.  
Lupinen und Lupinenbasis.
- N**  Molluscs and products based on mollusc  
Moluscos y productos a base de moluscos.  
Weichtiere und auf Basis von Weichtieren.