

	J,L	Ensalada mixta especial stay Special mixed salad “stay” Gemischter salat des hauses “stay”	VEGAN	7,85 €
	A,F,H K,L,M	Ensalada variada con falafel, salsa de almendra y vinagreta de soja-jengibre Mixed salad with falafel, almond sauce and soy-ginger vinaigrette Gemischte blattsalate mit falafel, mandelsauce und soja-ingwer vinaigrette	VEGAN	7,85 €
	L	Ensalada de codorniz a la vinagreta de manzanas y finas hierbas Salad of quail with apple-herb vinaigrette Wachtelsalat mit apfel-kräuter-vinaigrette		10,00 €
	B,C,D G,J,L	Ensalada de bogavante con vinagreta de módena al aceite de trufas Lobster salad with balsamic vinaigrette and truffle oil Hummer-salat mit balsamico vinaigrette und trüffelöl		22,25 €
	D,G	Salmón escocés ahumado en casa con crema de rábano picante Home smoked scottish salmon with horseradish-sauce Hausgeräucherter schottischer lachs mit sahnemeerrettich		12,65 €
	G,J,L	Carpaccio de ternera de asturias con parmesano y aceite de oliva virgen Carpaccio from asturias young beef with parmesan cheese and virgin olive oil Carpaccio vom jung-rind aus asturien mit parmesan-käse und reinem olivenöl		11,85 €
	A,L,F,K	Foie-gras natural de pato hecho en casa Homemade “foie-gras de canard” Hausgemachte terrine von der entenstopfleber		13,50 €
		Lomo ibérico de jabugo Cured acorn fed Iberico pork loin Luftgetrocknetes rückenfilet vom schwarzen Ibérico-schwein		14,85 €
		Jamón serrano de reserva Serrano ham “reserva” Serrano schinken “reserva”		10,30 €
		Melón con jamón serrano (de abril a octubre) Melon with serrano ham (april to october) Melone mit serrano schinken (april bis oktober)		9,90 €
	B,C,G,J,L	Aguacate con langostinos en salsa cocktail (de abril a octubre) Avocado with prawns and cocktail sauce (april to october) Avocado mit krevetten und cocktailsauce (april bis oktober)		12,00 €
		Pimientos de padrón Small peppers from padrón Kleine paprikaschoten aus padrón	VEGAN	8,50 €
	C,D,G,J,L	Tartar de pagra de la bahía, aliñado a la manera del chef Tartare of local sea-bream prepared to our chef’s recipe Tartar von der brasse aus der bucht zubereitet nach art unseres chefs		18,40 €
	D,F,J,L	Sashimi de atún con salsa de soja y wasabi Sashimi of fresh tuna with soya sauce and wasabi Sashimi von thunfisch mit sojasauce und wasabi		15,50 €
	A,L	Gazpacho (de abril a octubre) Gazpacho (april to october) Gazpacho (april bis oktober)	VEGAN	5,60 €
	G,L	Crema de verduras frescas Fresh vegetable cream soup Frische gemüsecremesuppe		5,60 €
	A,C,G,L	Raviolis de perdiz de la casa al potpourri de setas de bosque Homemade partridge raviolis with fresh wild mushroom sauce Hausgemachte geflügel raviolis mit frischer waldpilzsauce		10,55 €
	D,L,G	Supremas de salmón escocés a la parrilla, con salsa vino blanco Grilled fillet of scottish salmon in a white wine sauce Gegrilltes schottisches lachsfilet, an weisswein-sauce		15,20 €
	D,L,G	Filete de rodaballo a la parrilla, salsa de vino blanco Grilled turbot fillet, in a white wine sauce Filet vom steinbutt gegrillt an weisswein-sauce		20,00 €
	B,G,I,J	Colas de langostinos al curry Prawns with curry sauce Scampi in currysauce		17,10 €
	A,B,D H,L	Caldereta de bogavante como en menorca Lobster “caldereta” as in menorca Hummer “caldereta” als menorquinischer eintopf		32,80 €
	A,L,G	Pechuga de pollo troceada, a la crema con champiñones sobre hojaldre Sliced chicken breast in a cream sauce with mushrooms on puff-pastry Geschnetzelte hühnerbrust in champignonrahmsauce		12,30 €
	F,G,I,K,L	Pollo al curry rojo tailandés con verduritas y arroz Thai red curry with chicken and vegetables served with rice Rotes thaicurry vom hühnchen mit gemüse und reis		9,20 €
	F,I,M K,L	Curry tailandés de garbanzos y verduras con leche de coco y arroz Thai chickpea and vegetable curry with coconut milk and rice Thailändisches kichererbsen-gemüse-curry mit kokosmilch und reis	VEGAN	11,05 €
	L,G	Pierna de cordero mallorquin asada a la provenzal Roast leg of majorcan lamb “à la provençale” Gebratene mallorquinische lammkeule nach provenzalischer art		14,70 €
	C,L,G	Los tres mousses de chocolate de la casa White, milk and dark chocolate mousse Dreierlei schokoladenmousse		6,55 €
	A,C,G,H	“Crème brûlée” crema quemada servida con helado de vainilla Served with vanilla ice cream Serviert mit vanilleeis		7,05 €
	G	Surtido de quesos, mahon, manchego, brie, parmesano y gorgonzola Assorted cheese, mahon, manchego, brie, parmesano and gorgonzola Verschiedene käsesorten, mahon, manchego, brie, parmesano und gorgonzola		8,00 €