



Carta
• 2021 •

✧ Entrantes / Starters / Vorspeisen ✧

- Carpaccio de Gamba Roja Mallorquina con Vinagreta de Limón, Huevas De Tobiko y Algas Marinas € 23,50
 Alérgenos: Sésamo y Crustáceos.
Mallorcan Red Prawn Carpaccio Garnished with Lemon Vinaigrette, Tobiko roe and Seaweed.
Carpaccio aus mallorquinischen roten Garnelen mit Zitronenvinaigrette, Tobiko Rogen und Meeresalgen
- Tartar de Atún, Mezclum de Algas y Aceite de Perejil € 24,00
 Alérgenos: Sésamo, Soja, Sulfitos y Pescado.
Tartar atún Balfegó, mezclum de Algas y Aceite de Perejil
Balfego Thunfischtatar, mit einem Algensalat und Petersilienöl
- Ensalada Ola del Mar € 18,50
 Alérgenos: Frutos con cáscara, Leche, Huevo, Mostaza, Crustáceos.
"Ola del Mar Salad"
Salat Nach Art des Hauses „Ola del Mar"
- Dúo de Croquetas Caseras Sobre Chips € 17,75
 Alérgeno: Marisco, Crustáceos, Moluscos, Soja, Sésamo y Gluten
Duo of Homemade Croquettes with Tahini Teardrops (6 units)
Zweierlei hausgemachte Spanische Krokette auf Tropfen von Tahini (6 einheiten)
- Calamar Fresco a la Andaluza S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
 Alérgenos: Harina de trigo y Moluscos.
Andalusian style fresh squid.
Frischer Tintenfisch gebraten auf andalusische Art
- Calamar Fresco Salteado con Sobrasada, Picada de Ajo y Perejil y Salsa Teriyaki S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
 Alérgeno: Moluscos, Soja y Sésamo
Stir fried fresh squid with Sobrassada, Chopped Garlic and Parsley all Infused with a Teriyaki Sauce.
Fischer Tintenfisch sautiert mit mallorquinischer Sobrassada-Wurst und gehacktem Knoblauch und Petersilie, dazu Teriyaki-Soße
- Ceviche de Vieiras, Gamba Roja y Aguacate € 24,75
 Alérgenos: Pescado, Moluscos y Sésamo
Scallop, Red Shrimp Ceviche and Avocado
Ceviche von Jakobsmuscheln rote Garnelen und Avocado
- Alcachofas Confitadas sobre Puré Trufado, Piquillos al Ajillo, Mermelada de Cebolla y Sobrasada y Crujiente de Jamón - Alérgeno: No contiene € 23,55
 Alérgeno: No contiene
Confit Artichoke Hearts on a Truffled Potato Purée Bed with Garlic Flavoured Spanish "Piquillo" Peppers, Onion and Sobrassada Relish Topped with Shavings of Serrano Ham
Kandierte Artischocken auf Getrüffeltem Püree, mit Paprikaschoten Geröstet in Knoblauch, Begleitet von einer Zwiebel-Sobrasada-Marmelade und knusprigem Schinken

🌀 Arroces y Pasta / Rice and Pasta / Reis und Pasta 🌀

- Ravioli de Foie con Lascas de Parmesano y Funghis Salteadas € 23,80
(Alérgeno: Harina de Trigo, Sulfitos, Nata , Huevos y Mostaza)
Foie-Gras Ravioli with Parmesan Flakes and Sautéed Mushrooms
Foie gefüllten Ravioli, mit Feinen Parmesan Blättchen und Sautierten Pilzen.
- Tallarines a la Marinera - € 23,85
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Sulfitos,Gluten, Huevos)
Seafood Tagliatelle
Bandnudeln mit Meeresfrüchten
- Paella de Conejo con Cebolla y Gambas Rojas € 23,50
(Alérgeno: Apio, Moluscos, Crustáceos, Mariscos, Pescados Sulfitos)
Rabbit Paella with Onion and Red Prawns
Paella mit Kaninchen, Zwiebeln und roten Garnelen
- Paella de "Señorito" (Ciega) € 23,60
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Moluscos, Mariscos, Pescados y Sulfitos)
"Señorito" Pealed Mixed Paella.
Paella "Señorito" (Gräten- und Schalenlos)
- Paella de Mariscos € 23,60
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos)
Seafood Paella
Paella mit Meeresfrüchten
- Paella de Callos con Bogavante (minimo 2 personas) S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos
Tripe Paella with Lobster
Kuttel Paella mit Hummer
- Paella de Langosta o Bogavante S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos)
Paella With Spiny Lobster Or Lobster
Paella mit Languste oder Hummer

🌀 Arroces y Pasta / Rice and Pasta / Reis und Pasta 🌀

- **Fideo Fino de Marisco Ciego o en su Tinta** € 22,30
(Alérgeno: Gluten, Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Sulfitos y Leche en el caso de que sea Negra)
Fine short noodles with peeled seafood or in squid ink (Mallorcan Fideua style)
Feine Fideo-Nudel mit Meeresfrüchten oder mit Tinte vom Tintenfisch
- **Fideo de Marisco – Fideo gordo** € 23,60
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Sulfitos y Gluten)
Thick short noodles with seafood (Mallorcan Fideua style)
Grosse Fideo-Nudeln mit Meeresfrüchten
- **Arroz a la Marinera** € 24,25
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados y Sulfitos)
Seafood rice Soup.
Reis 'a la Marinera
- **Arroz Negro** € 22,30
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Sulfitos, y Leche)
Spanish Black Rice Paella
"Schwarzer Reis" mit Tinte vom Tintenfisch
- **Caldereta de Langosta o Bogavante.** S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
(Alérgeno: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescados, Almendras, Harina de trigo y Sulfitos)
Velvety Menorcan Crayfish or Lobster soup
Eintopf mit Languste oder Hummer

🐟 Pescados / Fish / Fisch 🐟

- **Tataki de Salmón y Alga Nori con Mayonesa de Lima-Limón** € 23,80
Sobre Puré de Wasabi y Arroz Inflado
(Alérgeno: Sésamo, Huevo y Pescado)
Salmon and Nori Seaweed Tataki With Lemon and Lime Mayonnaise Served on a Wasabi Purée with Toasted Rice.
Lachstataki im Tempuramantel und Norialge mit Limettenmayonaise auf Curry Reis
- **Tataki de Atún Sobre Salteado de Verduras y Algas** € 26,00
Alérgeno: Sésamo, Sulfitos y Pescado.
Red Tuna Tataki Served upon a Vegetable and Seaweed Stir Fry
Tataki de Atun sobre Slateado Salteado de Verduras y Algas
- **Calamar fresco Relleno, estilo Pelayo, Sobre Puré Cremoso de Patata** S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Alérgeno: Moluscos y Sulfitos
Fresh Filled squid, Pelayo style, on creamy puree potato
Gefüllter Tintenfisch nach Pelayos Art auf Cremigem Kartoffelpüree
- **Popieta de Lenguado Relleno de Gambas con Salsa de Puerros y Mermelada de Tomate al Aroma de Jerez** € 24,10
(Alérgeno: Sésamo, Sulfitos, Leche y Pescado)
Sole Paupiette Filled with Prawns, Leek Sauce with Sherry Infused Tomato Jam.
Seezunge gefüllt mit Garnelen in einer Lauchsauce dazu eine Tomatenmarmelade mit Sherry-Aroma
- **Lomo de Bacalao Gratinado con Muselina de Ajo** € 24,50
(Alérgeno: Huevo, Pescado)
Cod Loin Gratin with Garlic Muslin.
Kabelljaufilet Gratiniert mit Knoblauch Creme
- **Merluza del Cantábrico en Salsa Verde con Almejas, Gambas y Espárragos Blancos** € 23,50
(Alérgeno: Pescado, Moluscos, Crustáceos, Sulfitos, Gluten y Apio)
Cantabrian Hake in a Green Sauce with Clams, Prawns and White Asparagus
Kantabrischer Seehecht in einer grünen Soße mit Muscheln, Garnelen und weißem Spargel
- **Cazuela de Langosta frita con patatas, Pimientos Verdes y Huevos Fritos** S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
(Alérgeno: Harina de trigo, Crustáceo y Huevos)
Clay Dish of Grilled Lobster, fried Eggs, Homemade Chipped Potatoes and Green Peppers
Eintopf mit Frittierter Languste, begleitet von Kartoffeln, grünem Paprika und Spiegeleiern
- **Pescado de Barca del Día** S.P.M./According To Market Price/Marktpreis
Fresh-Caught Fish Of The Day
Tagesfrischer Fisch vom Boot
- **Guarniciones del Pescado:**
Patató con picada de ajo y perejil, Verdura salteada, Arroz Blanco Salteado, Puré trufado

🍴 Carnes / Meat / Fleisch 🍴

- Solomillo de Vacuno con Puré Trufado, Queso Mallorquín, Mermelada Casera de Cebolla y Salsa de Vino de Rioja € 24,60
(Alérgeno: Apio, Leche y Sulfitos)
Beef Sirloin with Truffled Purée, Mallorcan Cheese, Home-Made Onion Marmalade and Rioja Red-Wine Sauce
Rinderlende mit Getrüffeltem Püree, dazu Mallorquinischer Käse, Hausgemachte Zwiebelmarmelade und Eine aus Rioja-Wein Zubereitete Sauce
- Estofado de Rabo de Ternera al Vino Crianza –(Alérgeno: Apio, Leche y Sulfitos) € 24,50
Braised Oxtail in Crianza Wine
Ragout vom Ochsenchwanz, Zubereitet mit Crianza Wein.
- Brazuelo de Cordero Asado en su Jugo a Baja Temperatura con Patató Salteado con Romero y Miel € 23,50
(Alérgeno: Apio)
Slow Roasted Shoulder of Lamb in its own Juices with Mallorcan style Potatoes Tossed with Rosemary and Honey
Im Egenen Saft Langsam Geschmortes Schulterblatt vom Lamm (Niedrigtemperatur), Begleitet von Sautierten Mallorquinischen Kartoffelchen mit Rosmarin und Honig.
- Carrillera de Vacuno al Vino Tinto con Pure Patata Trufado € 23,80
(Alérgeno: Apio, Leche y Sulfitos)
Beef Cheek Cooked in Red Wine Accompanied with Truffled Potato Purée
Rinderwange im Rotwein Dazu Getrüffeltes Kartoffelpüree
- Steak Tartar Ola del Mar - (Alérgeno: Huevo, Sulfitos, Gluten y Mostaza) € 32,00
Ola del Mar Steak Tartare
Tartar-Steak Ola del Mar

🍷 Postre / Desserts / Nachspeisen 🍷

- Tabla de quesos (Azul, Brie, Curado y Semi curado) con Mermelada de Cebolla, Nueces y Frutos del Bosque • € 12,00
(Alérgeno: Leche, Frutos con Cáscara)
Cheese Board (Blue, Brie, Hard and Semi-Hard combination) with a homemade onion jam, walnuts and wild berries.
Käseplatte (Blaukäse, Brie, durchgereifter Käse und halbgereifter Käse) mit Zwiebelmarmelade, Nüssen und Waldbeeren.
- Tatin de Pera con Helado de Pistacho € 7,70
(Alérgeno: Frutos con Cascara, Leche, Gluten)
Tatin de Pera con Helado de Pistacho
Birnentatin mit Pistazien Eis
- Sopa de Chocolate Blanco y Helado de Caramelo con Frutos Secos € 7,50
(Alérgeno: Huevo, Frutas con cascara y Leche)
White chocolate Soup Served with Toffee and Nuts Ice-Cream.
Suppe aus weißer Schokolade mit Karamelleis und Nüssen
- Tarta de Queso con Frutos Rojos € 7,60
(Alérgeno: Gluten, Huevos y leche)
Cheesecake with red Friuts
Käsekuchen mit Roten Früchten
- Tarta de Manzana Ola del Mar con Helado de Vainilla (15 minutos) € 8,80
(Alérgeno: Trazas de Mostaza, Sésamo, Frutos con Cascara, Huevo, Leche, Gluten, Cacahuete y Sulfito)
Ola del Mar Apple Pie with Vanilla Ice Cream (15 Minutes)
Apfelkuchen Ola del Mar mit Vanilleeis (15 Minuten)
- Banoffee en Vaso con Helado de Galleta y Virutas de Chocolate Negro € 7,40
(Alérgeno: Trazas de mostaza, Sésamo, Frutos con Cascara, Leche, Cacahuete y Sulfitos.)
Banoffee Cake Served with a Biscuit Flavoured Ice-Cream and Chocolate Chips.
Banoffee im Glas mit Kekseis und Schokoladenflocken
- Crema Templada de Arroz con Leche, Canela y Helado de Caramelo € 7,85
(Alérgeno: Huevos y Leche)
Tempered Cream of Rice with Milk, Cinnamon and Caramel Ice Cream
Lauwarme Milchreiscrème mit Zimt und Karamelleis

🍷 Postre / Desserts / Nachspeisen 🍷

- **Coulant de Chocolate Sobre Crema de Frutos Secos y Helado de Vainilla (15 Min)** € 8,50
(Alérgeno: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevos, Leche, Gluten y Sulfitos)
Dark Chocolate Coulant on a Wild Berries and Vanilla Ice-Cream Bed
Coulant aus Schokolade auf einer Nusscreme und Vanilleeis
- **Helados (Caramelo, Queso de cabra, Vainilla, Chocolate, Pistacho o Galleta)** € 6,50

Pistacho: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfito
Queso de Cabra: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.
Galleta: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.
Caramelo: Huevo y Leche.
Vainilla: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos.
Chocolate: Mostaza, Sésamo, Cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche y Sulfitos
- **Sorbetes de Limón** € 6,50
(Alérgeno: Mostaza, Sésamo, cacahuets, Frutos con Cascara, Huevo, Leche, Sulfitos, Soja)