



Per Compartir | Para Compartir | To Share | Gerichte zum Teilen

FRIT MALLORQUÍ

Frito mallorquín
Frito mallorquín (fried offal, potatoes, pepper and onion)
Frito mallorquín (gebratene Innereien, Kartoffeln, Pfeffer und Zwiebeln)

11.50

CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA AL CURRI

Calamares a la andaluza con mayonesa al curry
Fried squid rings at "Andalusian" style with curry mayonnaise
Tintenfischnage nach andalusischer Art mit Curry-Mayonnaise

●●●● 10.90

GAMBES AMB ALLADA

Gambas al ajillo
Prawns in garlic
Garnelen in Knoblauchsauce

● 13.90

GRAELLADA DE VERDURES AMB SALSÀ ROMESCO

Parrillada de verduras con salsa romesco
Grilled vegetables in romesco sauce
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce

●● 9.50

CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES

Croquetas de pollo caseras
Homemade chicken croquettes
Hausgemachte Hühnerkroketten

●●● 9.90

TUMBET

Tumbet
Tumbet (fried aubergine, courgette, pepper and potato in tomato sauce)
Tumbet (in Tomaten gebratene Kartoffelscheiben, Auberginen und Paprika)

● 9.50

PEBRES DE PADRÓN

Pimientos de padrón
Fried Padrón peppers
Padrón-Paprika

● 8.90

PA AMB OLI DE PERNIL IBÈRIC

Pa amb oli de jamón ibérico
Pa amb oli (bread with oil and tomato) served with cured Iberian ham
Pa amb oli (Brot mit Öl und Tomaten) mit Iberischer-Schinken

● 10.90

PA AMB OLI DE FORMATGE MAONÈS

Pa ambo li de queso mahonés
Pa ambo li (bread with oil and tomato) served with Mahón cheese
Pa amb oli (Brot mit Öl und Tomaten) mit Mahón-Käse

●●● 9.50

POP A LA GALLEGA

Pulpo a la gallega
Galician-style octopus
Krake nach galizischer Art

● 16.90

CARPACCIO DE VEDELLA AMB RÚCOLA I PARMESÀ

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano
Veal carpaccio with arugula and Parmesan cheese
Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan

●● 14.90

ESPÀRRECS VERDS GRATINATS AMB CREMA DE FORMATGE

Espàrregos verdes gratinados con crema de queso
Green asparagus with cheese cream gratin
Gratiniertes grüner Spargel mit Käsesauce

●● 9.90

LLAGOSTINS AMB SOBRASSADA I CEBÀ CARMEL-LITZADA

Langostinos con sobrasada y cebolla caramelizada
Prawns with sobrasada and caramelised onion
Garnelen mit Sobrasada und karamellierter Zwiebel

● 11.90

PA, ALLIOLI I OLIVES

Pan, alioli y aceitunas
Bread, alioli (garlic mayonnaise) and olives
Brot, Alioli (Knoblauchmayonnaise) und Oliven

●● 3.60

CARN | CARNES | MEAT | FLEISCHGERICHTE

ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA

Entrecot de ternera a la brasa
Charcoal-grilled Sirloin steak
Rinderentrecote vom Rost

21.00

LLOMILLO DE VEDELLA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENES

Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez
Charcoal-grilled Fillet steak with foie gras and Pedro Ximénez reduction
Rinderfilet vom Rost mit foie gras und Pedro-Ximenez-Reduktion

● 26.00

SECRET DE PORC IBÈRIC A LA BRASA AMB TUMBET

Secreto ibérico a la brasa con tumbet
Charcoal-grilled Iberian pork slice with tumbet
Iberische Schweineschnitte vom Rost mit Tumbet

22.50

COSTELLES DE MÈ MALLORQUÍ A LA BRASA

Chuletas de cordero Mallorquín a la brasa
Charcoal-grilled Mallorcan lamb chops
Gegrillte mallorquinische Lammkoteletts

18.50

PORCELLA ROSTIDA

Lechona al horno al estilo mallorquín
Mallorcan-style roast suckling pig
Ferkel im Holzofen gebacken nach mallorquinischem Stil

18.50

Salses | Salsas | Sauces | Saucen

Pebre o rocafort
Pimienta o roquefort
Pepper or roquefort cheese
Pfeffer oder Roquefort Käse

● 2,50



PAELLES | PAELLAS (min. 2pers)

PAELLA MIXTA (p.persona)

● 16.90

Paella mixta
Mixed paella
Paella mixta (Reis mit Fisch, Fleisch und Gemüse)



ENSALADES | ENSALADAS | SALADS | GEROCHTE

ENSALADA CAN CAPÓ: MESCLES D'ENCIAMS, PINYA, ALVOCAT I GAMBES AMB VINAGRETA DE CÍTRICS

● 11.90

Ensalada Can Capó: lechugas variadas, piña, aguacate y gambas con vinagreta de cítricos

Can Capó Salad: assorted letuces, pineapple, avocado and prawns with citrus fruit vinaigrette

Salat Can Capó: Blattsalat, Ananas, Avocado und Garnelen mit Zitrusvinaigrette

ENSALADA DE FORMATGE DE CABRA: MESCLES D'ENCIAMS, NOUS, PANSES, POMA, PEBRE VERMELL, TOMÀTIGUES CHERRY AMB VINAGRETA DE MOSTASSA Y MEL

● ● ● 11.90

Ensalada de queso cabra: lechugas variadas, nueces, pasas, manzana, pimiento rojo, tomates cherry con vinagreta de mostaza y miel

Goat cheese salad: assorted lettuce leaves, walnuts, raisins, apple, ed peppers, and cherry tomatoes in Mustard and honey vinaigrette

Salat mit Ziegenkäse: Blattsalat, Nüsse, Rosinen, Äpfel, roter Paprika, Cherry Tomaten mit Senf-Honig-Vinaigrette

PEIX | PESCADO | FISH | FISCHGERICHTE

CALAMAR A LA PLANCHA

● 17.50

Calamar a la plancha
Grilled squid
Gegrillter Tintenfisch

LENGUADO A LA MEUNIÈRE O A LA PLANXA

● ● ● 24.90

Lenguado a la Meunière o a la plancha
Sole à la Meunière or grilled
Seezunge à la Meunière oder gegrillt

BACALLÀ AMB GAMBES I SALSÀ D'ALLS

● 18.50

Bacalao con gambas y salsa de ajos
Cod with prawns in garlic sauce
Stockfisch mit Garnelen und Knoblauchsauce

PER ELS MÉS PETITS | PARA LOS MÁS PEQUEÑOS | FOR THE KIDS | KINDERGERICHTE

ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PATATES

● ● ● 7.50

Escalope de pollo con patates frites
Chicken escalope milanese with French fries
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites

ESPAGUETIS BOLONYESA

● 7.50

Espaguetis bolonyesa
Spaghetti bolognese
Spaghetti Bolognese

CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES AMB PATATES

● ● ● 7.50

Croquetas de pollo con patates
Homemade chicken croquettes with French fries
Hausgemachte Hühnerkroketten mit Pommes Frites

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / Mwst. INKLUSIVE

LLEGENDA SOBRE AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES
LEYENDA SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
LENGEND ON FOOD ALLERGENS AND INTOLERANCES
LEGENDE ZU DEN LEBENSMITTELALLERGENEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN



Gluten



Lácteos



Huevo



Pescado y Marisco



Frutos de secos



Platos Vegetarianos

