

Vorspeisen

Zweierlei Croquetas ^{1.4.9} Iberischer Schinken Steinpilze	€ 10 2500 ♡
Reissalat mit Gemüse ^{Vegan} Basilikum Öl Sprossen	€ 22 5500 ♡
Gemüse Suppe mit veganer Pasta ^{Vegan 5.9.13} Tagliolini Gemüsewürfel	€ 21 5250 ♡
Spanischer Kartoffelsalat ^{1.2.3.4.7.12} Thunfisch Mayonnaise	€ 20 5000 ♡
Tartar von Roter Beete ⁷ Avocado Apfel-Balsamico-Vinaigrette	€ 20 5000 ♡
Gemüsetatar mit gefüllter Wachtel ^{1.7.11} Gänseleber Pistazien Wildkrautsalat	€ 27 6750 ♡
Mallorquinische Tarte ^{1.4.7.9.11.12} Gratinierter Ziegenkäse Cecina de León Romesco	€ 29 7250 ♡
Fisch und Garnelen Ceviche ^{2.3.7.9} Rote Garnele Adlerfisch Avocado Passionsfrucht	€ 20 5000 ♡
Gebackene Riesengarnelen ^{1.3.4.7.9.12} Mayonnaise Grüner Senf Pisto	€ 29 7250 ♡
Gegrillter Pulpo ^{30 4.14} Kartoffelstampf Spitzkohl Paprika-Knoblauchöl	€ 33 8250 ♡
Hummerröllchen ^{1.2.3.7.9.13} Soja Vinaigrette Hummer Américaine	€ 28 7000 ♡

1.Eier 2.Fisch 3.Krebstiere 4.Milch 5.Sellerie 6.Sesam 7.Sulfite
8.Erdnüsse 9.Gluten 10.Lupine 11.Schalenfrüchte 12.Senf
13.Soja 14.Weichtiere



Verwöhnen Sie sich mit Ihren
MeliáRewards-Punkten und lösen Sie
diese gegen Getränke oder Mahlzeiten
von unserer Speisekarte ein.

250 ♡ = €/\$1

Aus dem Meer

Gegrillter Hummer auf Kartoffelcreme ^{3,4,7} Steinpilze Gänseschmalz Koriander Sprossen	€ 47 11750 ♡
Hummercremesuppe ^{2,3,7,14} Hummer Gemüse Reis	€ 42 10500 ♡
Seeteufelmedaillon mit Iberico-Schinken ^{2,12} Blattspinat Spitzpaprika Mango Vinaigrette	€ 38 9500 ♡
Confierter Kabeljau und Pil-Pil Sauce ^{2,7,9} Gemüsecremesuppe	€ 38 9500 ♡
Gegrillter Riesenkalmar ^{1,4,7,12,14} Piquillo Sriracha-Mayonnaise Blattsalat	€ 37 9250 ♡
Seehecht und Vongole ^{2,3,7,9,14} Salsa Verde Gemüse	€ 41 10250 ♡

1.Eier 2.Fisch 3.Krebstiere 4.Milch 5.Sellerie 6.Sesam 7.Sulfite
8.Erdnüsse 9.Gluten 10.Lupine 11.Schalenfrüchte 12.Senf
13.Soja 14.Weichtiere



Verwöhnen Sie sich mit Ihren
MeliáRewards-Punkten und lösen Sie
diese gegen Getränke oder Mahlzeiten
von unserer Speisekarte ein.

250 ♡ = €/\$1

Lammnacken 36` 70° 5,7 Piquillo Paprika Sauce Bratkartoffeln Kohl	€ 45 11250 ♡
Rinderlende Dry Aged mit Kartoffelterrine 4.5.7.9 Knuspriger Honig Blattspinat	€ 63 15500 ♡
Sautierte Pilze der Saison Vegetarisch 1.7.9 Kräuterseitlinge Enoki Austerpilze pochiertes Ei	€ 32 8000 ♡
Geschmorte Iberische Schweinebäckchen 4.7.9 Rotweinsauce Karotten-Orangen Püree Grüner Spargel	€ 35 8750 ♡
Gebratene Spanferkel Haxe im eigenen Sud 7 Backkartoffel Iberico Schinken Kräuter	€ 35 8750 ♡
Sautierte Rinderfiletwürfel 7.4 Zuckerschoten Minikarotten Kartoffelcreme Iberico Schinken	€ 42 10500 ♡
Karree vom Lamm mit Portwein 1.4.7.9 Portwein Pasta Trüffelcreme	€ 46 11500 ♡
Filet vom Rind 7 Gegrillte Avocado sautierte Kirschtomaten	€ 50 12500 ♡

1.Eier 2.Fisch 3.Krebstiere 4.Milch 5.Sellerie 6.Sesam 7.Sulfite
8.Erdnüsse 9.Gluten 10.Lupine 11.Schalenfrüchte 12.Senf
13.Soja 14.Weichtiere



Verwöhnen Sie sich mit Ihren
Meliá Rewards-Punkten und lösen Sie
diese gegen Getränke oder Mahlzeiten
von unserer Speisekarte ein.

250 ♡ = €/\$1

Dessert

Mangotörtchen (Mango Tartlet) ^{1,4,9}

Rote Beeren | Biskuit

€ 14
3500 ♡

Mandel Bonbon mit weißem Schokoladeneis

^{1,4,11} Krokant | Minze-Sirup

€ 14
3500 ♡

Rundgang durch den Garten

Süßes Gemüse | Früchte | Kresse

€ 14
3500 ♡

Crème Brûlée ^{1,4}

Beeren

€ 14
3500 ♡

1.Eier 2.Fisch 3.Krebstiere 4.Milch 5.Sellerie 6.Sesam 7.Sulfite
8.Erdnüsse 9.Gluten 10.Lupine 11.Schalenfrüchte 12.Senf
13.Soja 14.Weichtiere



Verwöhnen Sie sich mit Ihren
Meliá Rewards-Punkten und lösen Sie
diese gegen Getränke oder Mahlzeiten
von unserer Speisekarte ein.

250 ♡ = €/\$1