

## Unsere Starter

Wir servieren unser hausgemachtes, ofenwarmes Brot, 'Priorat Natur' Arbequina Olivenöl, Premium-Oliven und köstliche Alioli.

<b>Jamón Ibérico de Bellota SUMMUM 2018 'Selección PORTOMARIN' aus Jabugo</b> Exklusiver Eichel-Schinken von Jesús per Hand geschnitten	<b>26,-</b>
<b>PORTOMARIN Chorizo vom Ibérico de Bellota Schwein mit Picos</b>	<b>8,-</b>
<b>Tapas-Variation PORTOMARIN für zwei   6 Variationen aus der warmen Küche</b>	<b>30,-</b>
<b>Tintenfisch &amp; weiße Bohnen aus Navarra   Black Tiger Garnelen   Meeresfrüchte-Sud</b>	<b>16,50</b>
<b>Jacobsmuscheln   Fenchel-Mango-Salat   Velouté von weißem Muntaner Vermut</b>	<b>17,-</b>
<b>Baby Calamares a la Plancha   Petersilien-Kapern-Olivenöl</b>	<b>15,50</b>

## Premium-Cuts vom Grill

<b>Filets vom 'grass-fed' Lamm &amp; wilde Rotgarnele   Sellerie-Püree   Lammjus</b>	<b>31,-</b>
<b>Entrecôte 'Selección PORTOMARIN'   Kräuterseitlinge   Süßkartoffel   Chimichurri</b>	<b>30,-</b>
<b>'Pluma' vom Ibérico Schwein von País de Quercus   Humus   Lavendel-Honig-Butter</b>	<b>29,-</b>

## Aus dem Meer

<b>Gegrilltes Filet vom Wildfang-Fisch   Trampó mallorquín   Sauce von Ají amarillo</b>	<b>27,50</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------