



VORSPEISEN UND TAPAS

Pa amb oli · <i>(getoastetes Brot mit Öl und Tomaten)</i>	7.00
Patatas bravas · <i>(Pommes frites mit scharfer Sauce)</i>	7.00
Edamame	6.50
Spiegeleier mit Kartoffeln und iberischen Schinken aus “Guijuelo”	13.50
Spiegeleier mit Kartoffeln mit schwarzer Trüffel	15.50
Knuspriges Hähnchen mit Guacamole	12.00
Panierte Garnelen mit Speck und Allioli (Knoblauchmayonaise)	13.50
Knackig gebratener Spinat mit Ziegenkäse	10.50
Nachos mit Guacamole und Jalapeños	12.00
Cremige Kartoffel- und Zwiebel - Tortilla	9.00
Iberischer Schinckenplatte mit Kristallbrot	16.50
Käseplatte mit Kristallbrot	14.50
Hähnchenflügel · <i>(Scharf nach Ihrem Geschmack)</i>	11.50
Hummus mit Crudités und Pita-Fladenbrot	11.00
Pilze in Knoblauch Sauce	9.50
Gyosas mit Hähnchen und Gemüse gefüllt	9.00
Pimientos de padrón · <i>(kleine, grüne frittierte Paprika aus Padrón)</i>	9.00
Gemüse und grüne Spargel Grillteller	13.50

Mallorquinische Coca mit Venusmuscheln und knusprigen iberischen Schinken	12.50
Tintenfisch andalusische Art	14.50
Garnelen in Knoblauch Sauce	15.50
Frittierte Sardellen	14.00
Muscheln <i>Thai: mit Kokosmilch, Curry und Koriander</i> <i>Mariniert</i> <i>Saint Tropez “mit Anis”</i>	14.00
Tempura mit Garnelen, Gemüse und Tentsuyu Sauce	15.50
Fritierter Kabeljau mit “pimientos de padrón”	14.00
Frittierter Fisch	14.00
Garnelen in Tempura mit Jalapeño-Mayonnaise	14.00
Mallorquinischer Felsenoktopus <i>Frittiert</i> <i>Gegrillt</i> <i>Galizischer Stil</i>	18.50



KONSERVEN UND GILDAS

La Gilda · *Anchovies aus Santoña, Piparra-Paprika und Oliven* **1.80**

La Casada · *Sardellen, Anchovies, Piparra-und Piquillo Paprika, und Oliven* **2.20**

Matrimonio · *Anchovies und Sardellen auf Raf Tomatentartar* **11.50**

Anchoas de Santoña · *Anchovies mit Kristalbro* **15.50**

ROHTECKE

Klassische Seebarsch Ceviche mit Tigermilch <i>Mit roten Zwiebeln und grünen Bananenchips</i>	16.50
Thunfisch Tiradito <i>Mit Arbequinaöl, Soja und grünem Chili</i>	16.50
Thunfisch Tartar mit Guacamole	16.50
Seebarsch Ceviche “Lima - Bangkok” <i>Mit peruanischer Tigermilch aus Kokosnuss und grünem Curry</i>	16.50
Lachs Tiradito <i>Mit Mango und Ikura</i>	15.50
Lachs Tartar mit Ziegenkäse	15.50

AUSTERN



Spezial “Daniel Sorlut” Frankreich

Austern	<i>1 st</i> 3.50	<i>6 st</i> 18.00
Austern in Tempura mit Chili und Tentsuyu-Sauce		<i>2 st</i> 8.00
Marinierte Austern mit Ponzu-Sauce, katsuobushi und Lachsrogen		<i>2 st</i> 8.00

SUPPEN UND SALATE

Gratinierte französische Zwiebelsuppe	8.50
Miso-Suppe mit Wakame Algen	7.50
“Gazpacho” des Hauses (Spanische Kalte Suppe)	8.50
Griechischer Salat · <i>Rote Zwiebeln, grüne Paprika, Tomaten, Feta Käse, Gurken, schwarze Oliven und Oregano</i>	13.00
Caesar Salat · <i>Auserwählter Blattsalat, Hähnchen, Parmesankäse und die berühmte Caesar Sauce</i>	13.50
Gourmet Salat · <i>Auserwählter Blattsalat, Cherrytomaten, iberischer Serrano Schinken, Ziegenkäse und Ruccula</i>	15.00
Warmer Salat · <i>Mit Spinat und Garnelen</i>	15.00
Lachs Salat · <i>Auserwählter Blattsalat, Lachssalat mariniert mit Avocado und Garnelen</i>	13.00
Caprese Salat · <i>Mit Tomaten, frischer Mozzarella und Basilikum</i>	13.50
Gebratener Ziegenkäse Salat <i>Mit karamelisiertem Zwiebel und Walnüsse</i>	13.00
Gemüsetartar mit Avocado und Raf Tomaten	10.50

SUSHI

SASHIMI UND NIGIRI

SASHIMI (6p) und NIGIRI (2p)

Lachs Nigiri mit Ikura	5.50
Roter Thunfisch Nigiri	6.50
Seebarsch Nigiri	5.50
Frischer Lachs Sashimi	13.00
Thunfisch Sashimi	15.50
Sashimi Moriawase	16.50

MAKIS UND SUSHI ROLLS

MAKIS UND SUSHI-ROLLS (8p)

Sake Maki · Frischer Lachs und Schnittlauch	11.00
Maguro Maki · Roter Thun und Gurke	14.50
Aqua · Thunfisch, Frischkäse und Avocado	14.00
New York · Lachs, Avocado und Gurke	12.50
Philadelphia · Lachs, Frischkäse und Avocado	12.50
Spicy Tuna · Thunfisch, Gurke, würzige Mayonnaise und Togarashi	14.50
California · Krabbenfleisch und Meeresfrüchte, Avocado, Schnittlauch, japanische Mayonnaise und Rogen mitfliegendenFischen	13.50
Golden Ebi · Garnelen-Tempura mit Frischkäse	14.50
Sunrise Roll · Garnelen-Tempura mit Frischkäse mit Lachs überzogen	17.00
Sunset Roll · Lachs, Avocado und Frischkäse mit Lachs überzogen	17.50
Golden Rainbow · Garnelen-Tempura, Frischkäse und Schnittlauch mit Lachs, Thunfisch und Avocado überzogen	17.00
White Fish Roll · Spargel und Zwiebel mit Wolfsbarsch Flammen und Knoblauchpesto	15.50

SUSHI - MORIAWASE (28p) 41.50

16 Aqua, Sake Maki, California und Golden Ebi
6 Lachs, Thunfisch und Garnelen Nigiri
6 Thunfisch und Lachs Sashimi

MEERESFRÜCHTE - UND FISCHGERICHTE

Mittelmeer Seebarsch · Mit Allioli und Gemüse der Saison	22.00
Auf niedriger Temperatur kandierter Kabeljau · mit Allioli und Safran	22.00
Tempura Kabeljau · Mit Kartoffeln, Knoblauch und Paprika vom Grill	22.00
Lachs Teriyaki	19.50
Knusprigem Lachs mit leicht gebratene Gemüse und Sauce Béarnaise	19.50
Thunfisch in schwarzer pfeffer “Au Poivre”	24.50
Steinbutt mit Venusmuscheln in grüner Sauce	23.50
Steinbutt vom Grill	23.50
Hummer vom Grill	31.50

FAJITAS, TACOS UND QUESADILLAS

Serviert mit Pommes Frites.



Fajitas · Gegrilltes Hähnchen/ Rind/ Garnelen Serviert mit Pico de Gallo, Cheddar, frischem Guacamole, Crème Fraiche und warmen Tortillas	15.50
Tacos Cochinita Pibil · Mariniertes und geschmortes Schweineschulterblatt mit ‚Pibil‘ mexikanischer Soße. Serviert mit Chilis und Tomatensoße.	15.50
Tacos Beefsteak · Streifen vom 28-tägigen gereiften Rind mit Champignons sautiert. Serviert mit Pico de Gallo und Guacamole.	15.50
Quesadillas Cajún · Streifen vom mit talienischen Pepperoni gereiften Rind, mit Cajungewürze sautiert. (Auch mit Hähnchenstreifen in Auswahl)	15.50
Quesadillas Chile con Carne · Berühmtes Chiligericht aus der Tex-Mex Küche	15.50
Quesadillas Tex Mex · Hähnchenbruststreifen, knusprige Zwiebel und unser Jack Daniels BBQ-Soße	15.50

PIZZA

Margarita · Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse	9.50
Prosciutto · Tomaten, Mozzarella und Schinken	11.00
Capricciosa · Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	12.00
Pepperoni · Tomaten, Mozzarella und Pepperoni	12.00
Quattro Formaggi · Tomaten, Mozzarella, Edamer, Blauschimmelkäse und Parmesankäse	13.00
Bolognese · Tomaten, Mozzarella und Sauce Bolognese	14.50
Diavola · Tomaten, Mozzarella, Pepperoni, Bacon und würziges Öl	13.00
Don Giacomo · Tomaten, mozzarella, Hähnchen, Speck, Zwiebeln und würziges Öl	14.00
Parmiggiana · Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Rukola und Parmiggiano	14.50
Il padrino · Rindfleisch, Zwiebeln, Bacon und würziges Öl	15.50
Mamma Mia · Tomaten, Mozzarella, Garnelen und Spinat	15.50
Di Gabrielle · Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und schwarze Oliven	14.00
Frutti de mare · Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Thunfisch und Miesmuscheln	15.50
Veggi · Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und grüne Spargeln	11.00
Blossom street · Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	12.00
Jede zusätzliches Zutat	1.50

PASTA

Spaguetti bolognese	13.00
Spaguetti carbonara	13.50
Fettuccini · mit Pilzen und Garnelen	15.50
Fettuccini · mit Lachs und Spinat	15.50
Vollkornmakkaroni mit Pesto · Mit Walnüssen und frischem Mozzarella	13.00
Gemüsetagliatelle · Mit trocken Tomaten, Spinat und schwarzen Oliven	14.50
Lasagne mit saisonalem Gemüse	13.00



REISGERICHTE



(Preis pro Person)

Paella mixta	16.50
Blind Paella mit Meeresfrüchten	17.50
Paella mit Gemüse vom Grill · <i>Vegetarische paella</i>	15.00
Schwarze Paella mit Steinbutt, Tintenfisch und Allioli	18.50
Hummer und meeresfrüchte Paella	31.50

BURGER & SANDWICH

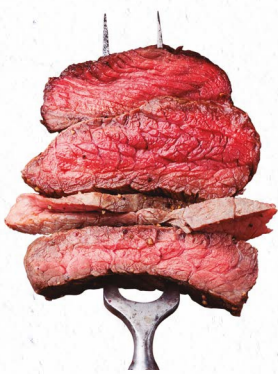
225 gr und 100% Rindfleisch. Serviert mit Pommes Frites.

Chesse burger mit Bacon	14.50
The Big Cheese · <i>Mit Käse</i> <i>(nach Wahl: Cheddar, Roquefort oder frische Mozzarella)</i>	14.50
Mexicana · <i>Guacamole, Käse und Jalapeños</i>	14.50
Le Club · <i>Hähnchen, Bacon, Käse, Salat und Mayonaise</i>	14.00
Swedish sandwich · <i>Mit mariniertem Lachs, Ei und Cocktail Sauce</i>	13.50
Falafel · <i>Mit Joghurtsauce und Pita-Fladenbrot</i>	13.50

VEGETARISCHE BURGER

Veggie Burger 13.50 <i>Schwarze Bohnen, Portobello-Pilze, Karotten und Oregano</i>
Beyond Burger 13.50 <i>Der erste vegetarische Burger der Welt, der wie ein Fleischburger aussieht und schmeckt</i>

UNSER GRILL



Cajun Hähnchen nach Luisana Art mit frittierten Zwiebeln	17.50
Hähnchenbrust vom Grill · <i>Mit iberischem Serrano Schinken und Parmesankäse Sauce</i>	18.50
Curry Hähnchenbrust · <i>Mit Reis und Gemüse serviert</i>	17.50
Hähnchen mit Knoblauch, Spanische Art	17.50
Iberische schwein mit soft senf sauce dijon	21.50
Iberische schwein mit “ñorassauce” <i>(spanishe paprikas)</i> und mandel sauce	21.50

PREMIUM KALBFLEISCH

Fillet steak 230gr <i>Filet</i>	26.50	Rib Eye 650gr <i>Hochrippe ohne Knochen</i>	27.50
Surf&turf <i>Kalbsfilet (120 gr) und halbes Hummer</i>	31.50	Bone in Rib Eye 650gr <i>Hochrippe mit Knochen</i>	27.50
<i>Rindfleisch aus Nordspanien mindestens 28 Tage Trocken reifte</i>			

DESSERTS

Fondant au chocolat mit Vanilleeis · <i>Spezialität des Hauses.</i> <i>10 Minuten Zubereitung</i>	9.50
Tiramisu mit Kakaoaroma	7.00
Sundae Eis: Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	7.00
Feine Apfeltorte	7.00
Käsekuchen mit Waldbeerensauce	7.50
Filloas Crepes mit Vanilleeis und heißer Schokoladensauce	7.50
Verschiedene Eissorten des Hauses	7.00
Eiskugel	2.50

pippers
restaurant
mediterrani 

 **DEN GEIST ZURÜCKBEKOMMEN**
VON PORT D'ALCUDIA 

bahia d'alcudia