

La Despensa

del Barón

Entrantes | Starters | Vorspeise

Ensalada Caprese de tomate mallorquín y mozzarella de buffala Caprese salad of Majorcan tomato and buffalo mozzarella <i>Mallorquinisch-Tomaten und Büffelmozzarella Caprese Salat</i>	14,00€
Ensalada Thai: Hojas tiernas, langostinos, alga Nori, agar agar, anacardos, fresas y vinagreta de lima Kaffir, lemongrass, mango y aceite de sésamo Thai salad: Tender leaves, king prawns, Nori seaweed, agar-agar, cashew nuts, strawberries and Kaffir lime vinaigrette, lemongrass, mango and sesame oil <i>Thai Salat: Salatblätter, Garnelen, Nori Algen, Agar-Agar, Cashewnüsse, Erdbeeren und Vinaigrette aus Kaffirlimette, Zitronengras, Mango und Sesamöl</i>	16,00€
Anchoas de Santoña sobre Tartar de tomate "Santoña" superior quality anchovies on tomato Tartar <i>Santoña Sardellen Superior Qualität mit Tomatentartar</i>	15,00€
Salmorejo con huevo de codorniz y crujiente de cebolla "Salmorejo" with quail egg and crispy onion <i>Salmorejo mit Wachtelei und krokant Zwiebeln</i>	7,00€
Cremita de langostinos, leche de coco y azafrán con cilantro King prawn soup with coconut milk, saffron and coriander <i>Garnelencremesuppe mit Kokosmilch, Safran und Koriander</i>	8,00€
Torre de berenjena y queso de cabra sobre chutney de tomate Eggplant and goat cheese tower on tomato chutney <i>Aubergine und Ziegenkäse Turm auf Tomaten Chutney</i>	12,00€
Mini Raviolis de calabacín rellenos de puré de boniato con confitura de tomates secos y "Pak Choi" (plato vegano) Mini courgette raviolis filled with sweet potato purée accompanied by a sun-dried tomato and pak-choi (vegan friendly) <i>Mini-Zucchini-Ravioli gefüllt mit Süßkartoffelpüree, getrockneten Tomaten Marmelade und Pak Choi (Vegan)</i>	10,00€
Canelón verde relleno de pato confitado, trufa y manzana, con salsa de foie y almendras tostadas Green cannelloni stuffed with duck confit, truffle and apple served with a foie gras sauce and toasted almonds <i>Grüner Cannelloni gefüllt mit kandierter Ente, Trüffel und Apfel serviert mit einer Foie gras Soße und gerösteten Mandeln</i>	11,00€
Carpaccio casero de ciervo con rúcula y salsa suave de frutos rojos Homemade venison carpaccio with rocket and a smooth red berry sauce <i>Hausgemachtes Hirsch-Carpaccio mit Rucola und leichter Beerensoße</i>	15,00€

Para compartir | To share | Zum teilen

Pan cristal con tomate rama y jamón artesanal de bellota "Crystal" bread with tomato and artisanal ham <i>Brot mit Tomaten und Serrano Schinken</i>	18,00€
Tataki de Atún con algas Wakame Tuna Tataki with Wakame seaweed <i>Thunfisch Tataki mit Wakame Algen</i>	15,00€

La Despensa

del Barón

Tartar de Atún con piñones, aguacate y huevas de salmón Tuna Tartar with pine nuts, advocado and salmon roe <i>Thunfisch Tartar mit Pinienkernen, Avocado und Lachsrogen</i>	17,00€
Pulpo a la gallega con ali oli de mango Galician styled Octopus with mango ali oli <i>Galizischer Stil Oktopus mit Mango Ali-Oli</i>	18,00€
Cubito de arroz negro "socarrat" con langostino y salsa de azafrán Little cube of "socarrat" black rice with king prawn and saffron sauce <i>Türmchen mit schwarzem Reis "socarrat" mit Garnelen und Safransoße</i>	12,00€
Magret de pato macerado en salsa Oriental Duck breast marinated in Oriental sauce <i>Entenbrust mariniert in Orientalischer Soße</i>	20,00€
Pluma ibérica con meloso de higos y cebolla caramelizada Iberian pork meat Loin Muscle with fig and onion <i>Iberische Schweinefleisch Loin Muskel mit Feigen und Zwiebeln</i>	19,00€
Hamburguesa de Angus con rúcula y queso Mahonés (salsa finas hierbas o chilli dulce) Angus Burguer with rocket and Mahon cheese (herb sauce or sweet chilli) <i>Angus Burger mit Rucola und Mahon-Käse (Kräutersauce oder süßer Chili)</i>	17,00€
Bacalao negro de Alaska en salsa Miso Alaska's Black Cod in Miso sauce <i>Alaska schwarze Kabeljau Miso-Sauce</i>	24,00€
Solomillo de Angus (3 meses de maduración) con foie y patata gratén Angus filet steak (3 months beef aging) with foie and potato Gratin <i>Angus Rinderfilet (3 Monate Fleischreifung) mit Foie und Kartoffeln Gratin</i>	25,00€

* Guarniciones: pequeña ensalada 5€ o verduras asadas 6€ / Accompaniments: small salad €5 or roasted vegetables €6
Beilage: kleiner Salat €5 oder gebratenen Gemüse €6

Dulces tentaciones | Sweet Temptations | Süsse Genüsse

Sorbete de limón casero con esferas de lima-pimienta Homemade lemon sorbet with lime-pepper spheres <i>Hausgemachte Zitronen-Sorbet mit Limette-Pfeffer-Felder</i>	6,00€
Red Velvet Cake	7,00€
Marta's Wonderfull Cheesecake	7,00€
Tiramisú del Chef Chef's Tiramisu <i>Tiramisu des Chefs</i>	6,00€
Coulant de chocolate con helado artesano de vainilla Chocolate Coulant with homemade vainilla ice <i>Schokolade Coulant mit hausgemachten Vanilleeis</i>	7,00€

I.V.A. incluido