



THE PALACE MEETS IBIZA

**Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise nach Ibiza!
Genießen Sie Weine, Drinks und landestypische Speisen.**

APERITIVOS

Pa amb oli

Knuspriges Fladenbrot mit spanischem Olivenöl, Meersalz und leichter Aioli

6,00

Ensalada de pescado

marinierter Fischsalat mit Avocado, Fenchel, Staudensellerie und Zitronenvinaigrette

16,90

Camarones al ajillo

gegrillte spanische rote Garnelen mit jungem Knoblauch, Piment despelette und Zitrusaromen

19,00

Iberico jamón

24 Monate am Knochen gereifter Ibericoschinken auf mariniertem Gemüsesalat mit Chili, Knoblauch und Petersilie

18,90

Sopa de pescado

12 Stunden sanft gekochter Fischsud mit Fischfilets, Paprika, Zitrone und geröstetem Brot

12,00

BEBIDAS

Sangria „Sant Mique“

mit Zitrusaromen und Minze

7,00

Gin Mare

mit „1724 Tonic“ und Orange

12,00

Ferdinand's Dry Vermouth

erster, Riesling basierter, Vermouth der Welt

8,00

PLATOS PRINCIPALES

Chuletas de cordero

rosa gebratene Lammkoteletts mit Kartoffel-Chorizo-Ragout, Pimientos und Gewürzjus

29,00

Pollo picante

Gegrillte Maispouardenbrust mit Pilzen, Zwiebeln, jungem Lauch und mojo rocho

24,00

Filete de ternera

Gegrilltes, spanisches Rinderentrecôte mit Knoblauch-Zwiebel-Kartoffelcreme und grünem Spargel

31,00

Bacalao Pescado

Geangelter Kabeljau mit gerührtem mediterranem Risotto, jungem Spinat, Kräuter-Olivenölvinaigrette

24,00

Salmón flameado

Geflämmter Lachs mit Paella-Aromen, Zucchini und Safransauce

24,00

POSTRES

Crema catalána

gebrannte Creme mit Vanille, Beeren, und Salz-Karamell-Parfait

11,00

Menta de granito

Minzgratinée mit Sauerrahm und Limette

9,00

Unsere Allergenkarte erhalten Sie separat-fragen Sie bitte unser Service-Team!

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard.



THE PALACE MEETS IBIZA

**Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise nach Ibiza!
Genießen Sie Weine, Drinks und landestypische Speisen.**

VORSPEISEN

Pa amb oli

Knuspriges Fladenbrot mit spanischem Olivenöl, Meersalz und leichter Aioli

6,00

Ensalada de pescado

marinierter Fischsalat mit Avocado, Fenchel, Staudensellerie und Zitronenvinaigrette

16,90

Camarones al ajillo

gegrillte spanische rote Garnelen mit jungem Knoblauch, Piment despelette und Zitrusaromen

19,00

Iberico jamón

24 Monate am Knochen gereifter Ibericoschinken auf mariniertem Gemüsesalat mit Chili, Knoblauch und Petersilie

18,90

Sopa de pescado

12 Stunden sanft gekochter Fischsud mit Fischfilets, Paprika, Zitrone und geröstetem Brot

12,00

DRINKS

Sangria „Sant Mique“

mit Zitrusaromen und Minze

7,00

Gin Mare

mit „1724 Tonic“ und Orange

12,00

Ferdinand's Dry Vermouth

erster, Riesling basierter, Vermouth der Welt

8,00

HAUPTSPEISEN

Chuletas de cordero

rosa gebratene Lammkoteletts mit Kartoffel-Chorizo-Ragout, Pimentos und Gewürzjus

29,00

Pollo picante

Gegrillte Maispouardenbrust mit Pilzen, Zwiebeln, jungem Lauch und mojo rocho

24,00

Filete de ternera

Gegrilltes, spanisches Rinderentrecôte mit Knoblauch-Zwiebel-Kartoffelcreme und grünem Spargel

31,00

Bacalao Pescado

Geangelter Kabeljau mit gerührtem mediterranem Risotto, jungem Spinat, Kräuter-Olivenölvinaigrette

24,00

Salmón flameado

Geflämmter Lachs mit Paella-Aromen, Zucchini und Safransauce

24,00

DESSERTS

Crema catalána

gebrannte Creme mit Vanille, Beeren, und Salz-Karamell-Parfait

11,00

Menta de granito

Minzgratinée mit Sauerrahm und Limette

9,00

Unsere Allergenkarte erhalten Sie separat-fragen Sie bitte unser Service-Team!

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. Wir akzeptieren Zahlungen in bar sowie Kartenzahlungen via EC, Visa, Maestro oder Mastercard.