



Queridos clientes, además de nuestra carta
nos gustaría ofrecerle nuestro pescado fresco del día,
de los pescadores locales



Dear customers, in addition to our menu
we would like to offer you our daily fresh fish,
from our local fisherman



Liebe Gäste, zusätzlich zu unserer Speisekarte
möchten wir Ihnen fangfrischen Fisch von unseren
lokalen Fischern anbieten



Chers clients, en plus de notre carte
nous aimerions vous proposer le poisson
fraîchement pêché par les pêcheurs locaux

ENTRANTES

Tabla de jamón 100% Ibérico de bellota	29€
Queso de oveja curado	18€
Anchoas de Santoña con pan cristal y tomate (6 unidades)	19€
Carpaccio de albacora (atún blanco de Mallorca) con aliño de sésamo y mostaza	20€
Carpaccio de ventresca de atun rojo	28€
Ceviche de corvina con aguacate y mango	22€
Tartar de atún rojo con trufa	27€
Croquetas de sobrasada y queso de Mahón	17€
Calamar frito a la andaluza	22€
Pulpo braseado con adobo de soja y miel	24€
Tumbet mallorquín con queso de Mahón y pesto de albahaca	17€
Bacalao dorado (cebolla confitada, patata paja, huevo y aceituna)	22€
Vieiras con picada asiática de mango	24€
Calamar de potera a la plancha	32€
Ostras Daniel Sorlut nº3	4,75€ / udad.
Caviar Royal Baikal (20 gr.)	60€
Caviar Royal Baikal (20 gr.) + 6 ostras Daniel Sorlut nº3	75€

ENSALADAS

Ensalada de sandia, queso feta, menta y vinagreta de pistacho	17€
Ensalada de tomates variados, burrata y albahaca	18€
Ensalada de tomate y anchoas	20€
Ensalada de rúcula, melocotón asado, ricota y bresaola	20€

ARROCES

Arroz de verduras (mín. 2 pax.)	25€ P.P.
Arroz meloso de gamba roja (mín. 2 pax.)	28€ P.P.
Arroz en llauna de pulpo y alcachofas (mín. 2 pax.)	26€ P.P.
Arroz con bogavante nacional (mín. 2 pax.)	39€ P.P.
Arroz negro de calamar de potera (mín. 2 pax.)	32€ P.P.
Arroz de pluma ibérica con espárragos y setas (mín. 2 pax.)	33€ P.P.
Fideuà de calamar (mín. 2 pax.)	26€ P.P.
▪ Caldereta de langosta mallorquina o bogavante nacional por encargo	



PESCADOS

Dorada a la espalda con patató y tomate asado	27€
Rape al horno (mín. 2 pax.)	27€ P.P.
Gallo San Pedro a la plancha	S.P.M
Gallo San Pedro frito con cebolla	S.P.M
Merluza en salsa marinera con langostinos y alcachofas	29€
Atún rojo marinado en soja, jengibre y cítricos	32€
Calamar de potera a la plancha	32€

CARNES

Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura	32€
Pluma ibérica de bellota al grill	29€
Chuleta de vaca (madurada 40 días)	75€/kg
Solomillo de ternera con patató, espárragos y setas (200 gr.)	32€
Hamburguesa de ternera (Carne de ternera, pepinillo, cebolla caramelizada y queso)	18€
Salsas: pimienta o roquefort	4€

POSTRES CASEROS

Tarta de queso de Mahón con puré de albaricoque	9€
Panacota con crema de limón, crumble y pistacho	8€
Brownie, dulce de leche y helado de chocolate blanco	8€
Gató con crema de chocolate blanco, piña tostada y helado de café	10€
Queso manchego curado (100% oveja) con membrillo	9€
Sorbetes (limón o mango)	7€
Cocktail tiramisú Martini	13€
Copa de vino dulce Tokaj	8€

MENÚ NIÑOS

Filete de pollo plancha con patatas fritas	12€
Nuggets de pollo con patatas fritas	12€
Filete de merluza empanada con patatas fritas	12€
Pasta (carbonara, boloñesa o tomate)	12€

Solicite al camarero la carta de los alérgenos si es necesario

STARTERS / TAPAS

Platter of cured, acorn-fed Iberian ham	29€
Sheep's cheese cured	18€
Santoña anchovies served with "pan de cristal" (Spanish-style ciabatta) and tomato (6 unidades)	19€
Albacore (Mallorcan white tuna) carpaccio with sesame and mustard dressing	20€
Red tuna belly carpaccio	28€
Ceviche of stone bass with avocado and mango (Pieces of corvine marinated in citrus)	22€
Red tuna tartar with truffle	27€
Croquettes of sobrasada with Mahon cheese (Balears)	17€
Fried fresh squid	22€
Braised octopus dressed with soy and honey	24€
Mallorca-style tumbet with Mahón cheese and basil pesto	17€
Golden cod (onion confit, straw potatoes, egg and olives)	22€
Scallops on its bed of asian style mango salad	24€
Grilled Mallorcan squid	32€
Daniel Sorlut N° 3 oysters	4,75€ / unit
Royal Baïkal Caviar (20 g)	60€
Caviar Royal Baïkal (20 gr.) + 6 Daniel Sorlut n°3 oysters	75€

SALADS

Watermelon, feta cheese, mint and pistachio vinaigrette salad	17€
Assorted tomato, burrata and basil salad	18€
Tomato and anchovy salad	20€
Arugula, roasted peach, ricotta and bresaola salad	20€

RICE (PAELLA)

Vegetable paella (mín. 2 pax.)	25€ P.P.
Creamy rice with red prawns (mín. 2 pax.)	28€ P.P.
Paella with octopus and artichokes (mín. 2 pax.)	26€ P.P.
Lobster and rice (mín. 2 pax.)	39€ P.P.
Black squid ink paella (mín. 2 pax.)	32€ P.P.
Paella with Iberan "pluma", asparagus and mushrooms (mín. 2 pax.)	33€ P.P.
Noodle paella with squid (mín. 2 pax.)	26€ P.P.
▪ Stew with Mallorcan spiny lobster or clawed lobster, to order	



FISH

Grilled gilt-head bream with small Majorcan potatoes and roasted tomato	27€
Oven roasted monkfish (mín. 2 pax.)	27€ P.P.
Grilled John Dory fish (according to market price)	S.P.M
Fried John Dory fish with onion (according to market price)	S.P.M
Hake in marinara sauce with king prawns and artichoke	29€
Red Tuna, marinated in soy, ginger and citrus	32€
Grilled Mallorcan squid	32€

MEAT

Slow roast milk lamb shoulder	32€
Grilled acorn-fed Iberian "pluma" (pork loin)	29€
Dry Aged Rib Eye Steak (Matured 40 days)	75€/kg
Beef tenderloin with patató, asparagus and mushrooms (200 gr.)	32€
Beef burger (Beef, gherkin, caramelised onion and cheese)	18€
Sauces: peppercorn and Roquefort	4€

HOMEMADE DESSERTS

Mahón cheesecake with apricot purée	9€
Panna cotta with lemon cream, crumble and pistachio	8€
Brownie, dulce de leche and white chocolate ice cream	8€
Almond cake with white chocolate cream, toasted pineapple and coffee ice cream	10€
Cured Manchego cheese (100% sheep's milk) with quince	9€
Sorbet (Lemon or Mango)	7€
Cocktail tiramisú Martini	13€
Glass of Tokaj sweet wine	8€

CHILDREN'S MENU

Grilled chicken breast with fries	12€
Chicken nuggets with fries	12€
Breaded fillet of hake with fries	12€
Pasta (Carbonara, Bolognese or tomato)	12€

Please ask waiting staff for the allergen menu if required

VORSPEISEN / TAPAS

Schinkenplatte "Jamon Iberico Bellota"	29€
Gereifter Schafskäse in Olivenöl	18€
Anchovis aus Santoña mit Kristallbrot und Tomate (6 Einheiten)	19€
Carpaccio vom weißen Thunfisch aus Mallorca mit Sesam-Senf-Dressing	20€
Rotes Thunfischbauch-Carpaccio	28€
Ceviche vom Adlerfisch mit Avocado und Mango	22€
Roter Thunfisch-Tartar mit Trüffel	27€
Kroketten gefüllt mit Sobrasada und Mahon-Käse (Menorca)	17€
Fritierter Tintenfisch nach andalusischer Art	22€
Gegrillter Oktopus angemacht mit Honig und Sojasoße	24€
Mallorquinisches Tumbet (Gemüsegericht) mit Mahón-Käse und Basilikumpesto	17€
Kabeljau Gold (kandierte Zwiebel, Strohkartoffel, Ei und Olive)	22€
Jacobsmuscheln mit asiatischen Mangostücken	24€
Mallorcinischer Tintenfisch vom Grill	32€
Austern "Daniel Sorlut" Nr. 3	4,75€ / Einheit
Kaviar "Royal Baikal", 20 g	60€
Caviar Royal Baikal (20 gr.) + 6 Austern Daniel Sorlut n°3	75€

SALATE

Wassermelonen-, Feta-Käse-, Minz- und Pistazien-Vinaigrette-Salat	17€
Salat aus verschiedenen Tomaten, Burrata und Basilikum	18€
Tomaten-Sardellen-Salat	20€
Rucola, gerösteter Pfirsich, Ricotta und Bresola-Salat	20€

REIS (PAELLA)

Gemüsepaella (min. 2 pax.)	25€ P.P.
Saftige Reispfanne mit roten Garnelen (min. 2 pax.)	28€ P.P.
Paella mit Oktopus und Artischocken (min. 2 pax.)	26€ P.P.
Reis mit inländischem Hummer (min. 2 pax.)	39€ P.P.
Paella mit Tintenfisch und seiner Tinte (schwarzer Reis) (min. 2 pax.)	32€ P.P.
Paella mit iberischen Schweinefleisch Pluma-Art mit grünem Spargel und Pilzen (min. 2 pax.)	33€ P.P.
Nudelpfanne "Fideua" mit Tintenfisch (min. 2 pax.)	26€ P.P.
▪ Kasserolle mit Langusten aus Mallorca oder mit spanischem Hummer, auf Bestellung	



FISCH

Offen gebratene Dorade mit gebackener Kartoffel und Grilltomate	27€
Seeteufel aus dem Ofen (min. 2 pax.)	27€ P.P.
Gegrillter St. Petersfisch (Tagespreis)	S.P.M.
Frittierter St. Petersfisch mit Zwiebeln (Tagespreis)	S.P.M.
Seehecht in Meeresfrüchtesauce mit Garnelen und Artischocken	29€
Roter Thunfisch in einer Marinade aus Sojasoße, Ingwer und Zitrusfrüchten	32€
Mallorcinischer Tintenfisch vom Grill	32€

FLEISCH

Milchlammschulter, bei Niedrigtemperatur gegart	32€
Pluma-Cut des Ibérico Schweins	29€
Rinderkotelett (40 Tage gereift)	75€/kg
Rinderfilet mit Kartoffelchen, Spargel und Pilze (200 gr.)	32€
Hamburger aus Kalbfleisch (Rind, mit Essiggurke, karamellisierten Zwiebeln, Käse)	18€
Soßen: Pfefferrahmsauce oder Roquefortsoße 4€	

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

Kuchen aus Mahonkäse mit Aprikosenpüree	9€
Pannacotta mit Zitronencreme, Streusel und Pistazien	8€
Brownie, Dulce de Leche (Milchkonfitüre) und Eis aus weißer Schokolade	8€
Mandelkuchen mit weißer Schokolade, geröstete Ananas und Kaffeeis	10€
Gereifter Manchego-Käse (100 % Schafskäse) mit Quitte	9€
Zitronensorbet oder Mangosorbet	7€
Cocktail tiramisú Martini	13€
1 Glas Tokajer-Süßwein	8€

KINDER-MENÜ

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes frites	12€
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12€
Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites	12€
Pasta (Carbonara, Bolognese, Tomate)	12€

Fragen Sie den Kellner gegebenenfalls nach einer Liste der Allergene

ENTRÉES / TAPAS

Plateau de jambon cru iberique de Bellota	29€
Fromage de brebis affiné	18€
Anchois de Santoña avec du pain «Cristal» et de la tomate (6 unités)	19€
Carpaccio d'albacore (thon blanc de Majorque) avec assaisonnement au sésame et à la moutarde	20€
Carpaccio de ventrèche de thon rouge	28€
Ceviche de maigre avec avocat et mangue	22€
Tartare de thon rouge à la truffe	27€
Croquettes de Sobrasada et fromage de Mahón (Menorca)	17€
Calamars frits à l'andalouse	22€
Poulpe braisé avec de la marinade au soja et au miel	24€
Gratin majorquin «Tumbet» au fromage de Mahón et pesto au basilic	17€
Morue à Brás (oignons confits, pommes de terre paille, œuf et olives)	22€
Coquilles Saint-Jacques sur lit de mangue à l'asiatique	24€
Calamars grillés de Majorque	32€
Huîtres Daniel Sorlut n°3	4,75€ / unité
Caviar Royal Baïkal 20 g	60€
Caviar Royal Baïkal (20 gr.) + 6 Huîtres Daniel Sorlut n°3	75€

SALADES

Salade de pastèque, feta, menthe et vinaigrette à la pistache	17€
Salade de tomates variées, burrata et basilic	18€
Salade de tomates et anchois	20€
Salade de roquette, pêches rôties, ricotta et bresaola	20€

RIZ (PAELLA)

Paella aux légumes (min. 2 pax.)	25€ P.P.
Riz moelleux aux crevettes rouges (min. 2 pax.)	28€ P.P.
Paella au poulpe et artichauts (min. 2 pax.)	26€ P.P.
Riz avec du homard national (min. 2 pax.)	39€ P.P.
Paella noir à l'encre de calamar de ligne (min. 2 pax.)	32€ P.P.
Paella avec pluma Ibérique, asperges et champignons (min. 2 pax.)	33€ P.P.
Fideuà aux calamars (min. 2 pax.)	26€ P.P.

- Cassolette de langouste majorquine ou homard espagnol sur commande



POISSONS

Dorade à l'unilatérale avec pommes de terre et tomates grillées	27€
Lotte rôtie au four (min. 2 pax.)	27€ P.P.
Saint-pierre à la plancha	S.P.M
Saint-pierre frit aux oignons	S.P.M
Colin aux gambas et artichauts avec sauce de la mer	29€
Thon rouge mariné a la sauce de soja, gingembre et agrumes	32€
Calamars grillés de Majorque	32€

VIANDES

Epaule d'agneau de lait marinée à basse température	32€
Pluma de porc ibérique de bellota grillée	29€
Côte de bœuf (maturée 40 jours)	75€/kg
Filet de bœuf avec patatò, asperges et champignons (200 gr.)	32€
Hamburger de veau (Bœuf, cornichons, oignons caramélisés, fromage)	18€
Sauces: Poivre vert ou Roquefort	4€

DESSERTS MAISON

Cheese cake au fromage de Mahón avec purée d'abricots	9€
Panna cotta avec crème de citron, crumble et pistaches	8€
Brownie, confiture de lait et glace au chocolat blanc	8€
Gâteau à la crème de chocolat blanc, ananas grillé et glace au café	10€
Fromage manchego affiné (100 % brebis) avec du coing	9€
Sorbet (citron o mangue)	7€
Cocktail tiramisú Martini	13€
Verre de vin doux Tokaj	8€

MENU ENFANT

Escalope de poulet grillée avec des frites	12€
Nuggets de poulet et frites	12€
Filet de colin pané avec des frites	12€
Pâtes (sauce carbonara, bolognaise ou tomate)	12€

En cas de besoin, demandez la carte des allergènes au serveur



RESTAURANT
NORAI