



Per Compartir | Para Compartir | To Share | Gerichte zum Teilen

FRIT MALLORQUÍ Frito mallorquí Frito mallorquí (fried offal, potatoes, pepper and onion) Frito mallorquí (gebratene Innereien, Kartoffeln, Pfeffer und Zwiebeln)	12.00	PA AMB OLI DE PERNIL IBÈRIC Pa amb oli de jamón ibérico Pa amb oli (bread with oil and tomato) served with cured Iberian ham Pa amb oli (Brot mit Öl und Tomaten) mit Iberischer Sckinken	11.00
CALAMARS A L'ANDALUSA AMB MAIONESA AL CURRI Calamars a la andaluza con mayonesa al curry Fried squid rings at "Andalusian" style with curry mayonnaise Tintenfischringe nach andalusischer Art mit Curry-Mayonnaise	13.50	PA AMB OLI DE FORMATGE MAONÈS Pa ambo li de queso mahonés Pa ambo li (bread with oil and tomato) served whith Mahón cheese Pa amb oli (Brot mit Öl und Tomaten) mit Mahón-Käse	9.50
GAMBES AMB ALLADA Gambas al ajillo Prawns in garlic Garnelen in Knoblauchsauce	14.50	POP A LA GALLEGA Pulpo a la gallega Galician-style octopus Krake nach galizischer Art	16.90
GRAELLADA DE VERDURES AMB SALSA ROMESCO Parrillada de verduras con salsa romesco Grilled vegetables in romesco sauce Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	10.50	CARPACCIO DE VEDELLA AMB RÚCOLA I PARMESÀ Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Veal carpaccio with arugula and Parmesan cheese Carpaccio vom Kalb mit Rucola und Parmesan	15.50
CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES Croquetas de pollo caseras Homemade chicken croquettes Hausgemachte kroketten mit Hähnchen	10.50	ESPÁRRECS VERDS GRATINATS AMB CREMA DE FORMATGE Espárragos verdes gratinados con crema de queso Green asparagus whith cheese cream gratin Gratinierter grüner Spargel mit Käsesauce	11.00
TUMBET Tumbet Tumbet (fried aubergine, courgette, pepper and potato in tomato sauce) Tumbet (in Tomaten gebratene Kartoffelscheiben, Auberginen und Paprika)	10.50	LLAGOSTINS AMB SOBRASSADA I CEBA CAMEL-LITZADA Langostinos con sobrasada y cebolla caramelizada Prawns whith sobrasada and caramelised onion Garnelen mit Sobrasada und karamellisierter Zwiebel	12.50
PEBRES DE PADRÓN Pimientos de padrón Fried Padrón peppers Padrón-Paprika	9.50	PA, ALLIOLI I OLIVES Pan, alioli y aceitunas Bread, alioli (garlic mayonnaise) and olives Brot, Alioli (Knoblauchmayonnaise) und Oliven	4.00
ESPAGUETIS DE SÍPIA AMB GAMBES I ALLS Espaguetis de sepia con gambas al ajillo Black spaghetti with prawns in garlic Schwarze Spaghetti mit Garnelen in Knoblauchsauce	15.50		

CARN | CARNES | MEAT | FLEISCHGERICHTE

ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA Entrecot de ternera a la brasa Charcoal-grilled Sirloin steak Rinderentrecote vom Rost	22.50	PORCELLA ROSTIDA Lechona al horno al estilo mallorquí Mallorcan-style roast suckling pig Spanferkel im Holzofen gebacken nach mallorquinischem Stil	19.50
LLOMILLO DE VEDELLA AMB FOIE I REDUCCIÓ DE PEDRO XIMENES Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez Charcoal-grilled Fillet steak with foie gras and Pedro Ximénez reduction Rinderfilet vom Rost mit foie gras und Pedro-Ximenez-Reduktion	26.50	CUA DE BOU AMB PRUNES Rabo de toro con ciruelas Oxtail with plums Ochschwanz mit Pflaumen	19.50
SECRET DE PORC IBÈRIC A LA BRASA AMB TUMBET Secreto ibérico a la brasa con tumbet Charcoal-grilled Iberian pork slice with tumbet Secreto vom Iberico Schwein mit Tumbet	22.50	Salses Salsas Sauces Saucen Pebre o rocafort Pimienta o roquefort Pepper or roquefort cheese Pfeffer oder Roquefort käse	2,50
COSTELLES DE MÈ MALLORQUÍ A LA BRASA Chuletas de cordero Mallorquí a la brasa Charcoal-grilled Mallorcan lamb chops Gegrillte mallorquinische Lammkoteletts	18.50		



PAELLES | PAELLAS (min. 2pers)

PAELLA MIXTA (p.persona)

Paella mixta
Mixed paella
Paella mixta (Reis mit Fisch, Fleisch und Gemüse)

● 17.90

PAELLA DE VERDURES (p.persona)

Paella de verduras
Vegetable paella
Gemüse-Paella

● 15.90

ENSALADES | ENSALADAS | SALADS | GEROCHTE

ENSALADA CAN CAPÓ: MESCLES D'ENCIAMS, PINYA, ALVOCAT I GAMBES AMB VINAGRETA DE CÍTRICS

Ensalada Can Capó: lechugas variadas, piña, aguacate y gambas con vinagreta de cítricos

Can Capó Salad: assorted letuces, pineapple, avocado and prawns with citrus fruit vinaigrette

Salat Can Capó: Blattsalat, Ananas, Avocado und Garnelen mit Zitrusvinaigrette

● 11.90

ENSALADA DE FORMATGE DE CABRA: MESCLES D'ENCIAMS, NOUS, PANSES, POMA, PEBRE VERMELL, TOMÀTIGUES CHERRY AMB VINAGRETA DE MOSTASSA Y MEL

Ensalada de queso cabra: lechugas variadas, nueces, pasas, manzana, pimiento rojo, tomates cherry con vinagreta de mostaza y miel

Goat cheese salad: assorted lettuce leaves, walnuts, raisins, apple, ed peppers, and cherry tomatoes in Mustard and honey vinaigrette

Salat mit Ziegenkäse: Blattsalat, Nüsse, Rosinen, Äpfel, roter Paprika, Cherry Tomaten mit Senf-Honig-Vinaigrette

● ● ● 11.90

PEIX | PESCADO | FISH | FISCHGERICHTE

CALAMAR A LA PLANCHA

Calamar a la plancha
Grilled squid
Gegrillter Tintenfisch

● 18.50

BACALLÀ AMB GAMBES I SALSÀ D'ALLS

Bacalao con gambas y salsa de ajos
Cod with prawns in garlic sauce
Kabeljau mit Garnelen und Knoblauchsauce

● 18.50

FILET DE GALL AMB SALSÀ I MARISC

Filete de gallo con salsa y marisco
John Dory fillet with sauce and shellfish
Peterfischfilet mit sauce und Meeresfrüchten

● ● 16.00

LENGUADO A LA PLANXA

Lenguado a la plancha
Sole grilled
Seezunge gegrillt

● ● ● 27.00

PER ELS MÉS PETITS | PARA LOS MÁS PEQUEÑOS | FOR THE KIDS | KINDERGERICHTE

ESCALOPA DE POLLASTRE AMB PATATES

Escalope de pollo con patates frites
Chicken escalope milanese with French fries
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

● ● ● 7.50

ESPAGUETIS BOLONYESA

Espaguetis bolonyesa
Spaghetti bolognese
Spaghetti Bolognese

● 7.50

CROQUETES DE POLLASTRE CASOLANES AMB PATATES

Croquetas de pollo con patates
Homemade chicken croquettes with French fries
Hausgemachte kroketten mit Hähnchen mit Pommes Frites

● ● ● 7.50

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / MwSt. INKLUSIVE

LLEGENDA SOBRE AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES
LEYENDA SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
LENGEND ON FOOD ALLERGENS AND INTOLERANCES
LEGENDE ZU DEN LEBENSMITTELALLERGENEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN



Gluten



Lácteos



Huevo



Pescado
y Marisco



Frutos de
secos



Platos
Vegetarianos

