Entrantes y ensaladas

Vorspeisen und Salate
Starters and salads
Entrées et salades

Pan, all i oli y aceitunas 3,50€
(precio por persona)
Brot,all i oli und Oliven (preis pro person)
Bread, all i oli and olives (price per person)
Pain, all i oli et olives (prix par personne)

Aguacate con gambas 19,50€
Avocado mit Garnelen
Avocado with shrimps
Avocat aux crevettes

Tartar de salmón 19,50€
Lachstatar
Salmon and Avocado tartar
Tartare de Saumon et Avocat

Tomate y burrata 19,50€
Tomaten und Burrata
Tomato and burrata
Tomate et burrata

Ensalada Cala Conills 19,50€
(endivia, aguacate, manzana, nueces y salsa yogurt)
Cala Conills Salat (Endivie,Avocado, Apfel, Walnüsse und Jogurtsauce)
Cala Conills salad (Endive, avocado, apple, walnuts and yogurt sauce)
Salade Cala Conills (Endive, avocat, ponme, noix et sauce yaourt)

Ensalada de queso de cabra 18,50€
Salat mit gratiniertem Ziegenkäsesalat
Salad with gratineé goat cheese
Salade au fromage de chèvre gratinée

Ensalada tomate, atún,cebolla 16,50€
Tomaten, Zwiwbel und Thunfisch
Tomato, onion and tuna salad
Salade de tomates, oignons et thon

Ceviche vegano 16,50€
(tomate, aguacate y cebolla morada)
Veganer Ceviche(Tomaten, Avocado und rote Zwiebel)
Vegan Ceviche (Tomato, avocado and red onion
Ceviche végétalien (Tomate, avocat et oignon rouge)

Gazpacho 9,75€
Gazpacho
Gazpacho
Gazpacho

Crema de verdura 9,75€
Gemüsesuppe
Vegetable soup
Soupe de légumes

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Entrantes para compartir

Vorspeisen zum Teilen-Starters to Share
Entrées à partager

Lomitos de boquerones fritos 15,50€
Gebratene Sardellenfilets
Fried fresh anchovies loins
Petits filets d'anchois frais et fits

Calamares a la andaluza 23,50€
Tintenfischringe im "Andaluza" Still
Andalusian squids
Calamars à la andalaou

Chipirones fritos 20,50€
Fritierter Tintenfische
Fried baby squids
Chipirons frits

Almejas en salsa verde 24,50€
Venusmuscheln in grüner Sosse
Clams in green sauce
Clovisses en sauce verte

Pimientos de Padrón fritos 13,50€
Gebratene Zwergschoten
Fried Padrón peppers
Piments padrón frits

Navajas a la plancha 24,50€
Gegrillte Schwertmuscheln
Grilled razor clams
Couteaux grillés

Mejillones gallegos al vapor 21,50€
Gedämpfte Miesmuscheln
Galician Steamed mussels
Moules de Galice à la vapeur

Mejillones gallegos marinera 22,50€
Miesmuscheln in Marinera
SosseGalician Mussels in sauc
Moules de Galice en sauce

Gambas al ajillo 23,50€
Garnelen in Knoblauchöl gebraten
Prawns in garlic oil
Crevettes à l'ail

Croquetas caseras 15,50€
(6 unidades pollo y pescado)
Hausgemachte Kroketten
(Hähnchen/Fisch)
Home made croquetes (chiken/fisch)
Croquetes de maison(Poulet et Poisson)

Jamón ibérico de bellota 28,50€
Iberischer Schinken Aus Eichelmast
Acorn Iberian ham
Jambon ibérique alimenté á base de glands

Alcachofas con gambas 23,50€
Artischocken mit Garnelen
Artichokes with prawns
Artichauts aux crevettes

Sardinas a la plancha 21,50€
Sardinen vom Grill
Grilled sardines
Sardines grillés

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Pescado y Marisco

Fischgerichte und Meeresfrüchte
Fish and Seafood - Poissons et Fruits de mer

Lubina (ración) 26,75€
Seebarsch (Portion)
Bass (portion)
Bar (portion)

Dorada (ración) 26,75€
Goldbrasse (Portion)
Gilt Head (portion)
Daurade (portion)

Rape 34,00€
Seeteufel
Monkfish
Lotte

Cap Roig 110,00€ /kg
Drachenkopf
Scorpion fish
Racasse

Lenguado 39,50€
Seezunge
Sole
Sol

Calamar a la plancha 26,50€
Tintenfische vom Grill
Grilled squid
Calamars grillés

Rodaballo 32€
Steinbutt
Turbot
Turbot

Gallo de San Pedro 110,00€/kg
(Plancha o frito con cebolla)
St Peterfisch (gegrillt oder gegraten mit Zwiebeln)
John Dory (Grilled or fried with onion)
Saint Pierre (Grillé ou frit avec onion)

Salmón a la plancha 27,50€
Gegrillter Lachs
Grilled Salmon
Saumon grillée

Lubina a la sal (grande) 95,00€ /kg
Seebarsch in Salz (gross)
Bass in salt crust (large)
Bar au sel (grand)

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Pescado y Marisco

Fischgerichte und Meeresfrüchte
Fish and Seafood - Poissons et Fruits de mer

Gamba roja 100gr 18,00€
del Port d'Andratx
Rote Garnelen aus Port d'Andratx
Red prawns of the Port d'Andratx
Crevettes rouges de Port d'Andratx

Bogavante 130,00€/Kg
Hummer
Lobster
Homard

Cigalas 160,00€/kg
Kaisergranat
Cape Town Lobster
Langoustines

Langosta 160,00€/kg
(plancha o caldereta)
Languste (vom Grill oder gekocht)
Spimy lobster (grilled or stewed)
Langouste (grille ou en ragout)

Mariscada para dos personas 195,00€
(bogavante, cigalas, gambas, mejillones, navajas, almejas y zamburiñas)
Meeresfrüchteplatte für zwei Personen (Hummer, Flusskrebse, Garnelen, Muscheln, Schwertmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln)
Seafood Platter for two people (lobster, crayfish, prawns, mussels, razor clams, clams, scallops)
Plateu de fruits de Mer pour deux personnes (homard, écrevisses, gambas, moules, couteaux, palourdes, pétoncles)

Especial Cala Conills langosta con ajo, chile y espaguetis 160,00€/kg
Spezialität Cala Conills, Languste mit Knoblauch, Chili und Spaghetti
Special Cala Conills, spimy lobster with garlic, chili and spaghetti
Spécial Cala Conills, langouste à l'ail, piment et spaghetti

Especial Cala Conills bogavante con ajo, chile y espaguetis 130,00€/kg
Spezialität Cala Conills, Hummer mit Knoblauch, Chili und Spaghetti
Special Cala Conills, lobster with garlic, chili and spaghetti
Spécial Cala Conills, homard à l'ail, piment et spaghetti

Guarniciones extras de verdura, ensalada o patatas fritas 6€
Extra Gemüsebeilage, Salat oder Pommes 6€
Extra vegetable garnishes, salad or French fries 6€
Supplément garnitures végétales, salade u frites 6€

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Carnes

Fleischgerichte – Meat – Viandes

Entrecotte "Premium" vaca vieja del País Vasco (350gr) 29,50€
Entrecote "Premium" von der Altkuh aus dem Baskenland (350gr)
"Premium" Entrecotte aged cow of the Basque Country(350gr)
Entrecotte "Premium" Boeuf âgé du Pays Basque(350gr)

Solomillo de ternera añojo del Pais Vasco (230gr) 33,50€
Filet vom Jungen Rind aus dem Baskenland (230gr)
Yarling Tenderloin of the Basque Country (230gr)
Steak de Surlonge (Jeune Veau) du Pais Basque (230gr)

Solomillo del Pais Vasco con salsa pimienta (230gr) 34,50€
Rinderfilet aus Baskenland mit Pfeffersauce (230gr)
Tenderloin of the Basque Country with pepper sauce (230gr)
Steak de Surlonge du Pais Basque á la sauce au poivre (230gr)

Solomillo de cerdo ibérico con salsa Café de Paris 28,50€
Iberisches Schweinefilet mit Café-de-Paris-Sauce
Iberian pork tenderloin with Café de Paris sauce
Filet mignon de porc ibérique sauce Café de Paris

Chuletitas de cordero 29,50€
Lammkoteletts
Lamb chops
Cotlettes d'agneau

Guarniciones extras de verdura, ensalada o patatas fritas 6€
Extra Gemüsebeilage, Salat oder Pommes 6€
Extra vegetable garnishes, salad or French fries 6€
Supplément garnitures végétales, salade u frites 6€

Salsa extra de pimienta o Café de Paris 4€
Extra Sauce, Pfeffersauce oder Café-de-Paris-Sauce 4€
Extra sauce, pepper or Café de Paris 4€
Supplément sauce, poivre ou Café de Paris 4€

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Arroces

Reisgerichte-Rice-Riz

Paella mixta ciega (carne y pescado) 24,50€
(mín. 2 personas/precio por persona)
Gemischte paella fleisch und fisch (min. 2 person/preis pro person)
Mixed blind paella, meat and fish (minimum 2 person/price per person)
Paella mixte viande et poisson (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Paella de marisco con bogavante 34,50€
(mín. 2 personas/precio por persona)
Paella mit Meeresfrüchten und Hummer (mindestens 2 person/preis pro person)
Seafood Paella with lobster (minimum 2 person/price per person)
Paella de fruits de mer au homard (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Arroz negro 24,50€
(mín. 2 personas/precio por persona)
Schwarzer Reis (mindestens 2 person/preis pro person)
Black rice (minimum 2 person/price per person)
Riz noir (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Arroz marinera caldoso 34,50€
(mín. 2 personas/precio por persona)
Suppiger Reis mit Meeresfrüchten (mindestens 2 person/preis properson)
Soupy seafood rice (minimum 2 person/price per person)
Riz aux frits de mer, bouillon (mínimum 2 personnes/prix par personne)

“Arroces especiales y fideuas por encargo 24 horas antes”
“Spezielle Reisgerichte und Fideuas auf Bestellung 24 stunden imVoraus”
“Special rice and fideuas on request 24h in advance”
“Riz Spéciaux et Fideuas sur comande 24h à l’avance”

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Menú para niños

Menü fürKinder -Children Menu - Menu pour enfant

Nuggets de pollo con patatas fritas **12,50€**
Hähhnchen Nuggets mit pommes frites
Chicken Nuggets with French fries
Nuggets de Poulet (Accompagnée de frites)

Espaguetis a la boloñesa **12,50€**
Spaghetti mit Fleischsauce
Spaghetti with meta sauce
Spaghetti à la bolonaise

Croquetas caseras (4 unidades con patatas fritas) **12,50€**
Hausgemachte Kroketten (4 stück mit pommes frites)
Home made croquetes (4 pieces with fries)
Croquetes de maison (4 unités accompangnée de frites)

Filete de rodaballo fresco plancha con patatas fritas **19,00€**
Frisches Gegrilltes Steinbutfilet mit pommes frites
Turbot filet with fries
Filet de Turbot frais grillé accompangnée de frites

Patatas fritas **6,50€**
Pommes frites
Fries
Pommes frites

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Postres

(Elaboración propia)

Nachspeisen (Hausgemacht) **Desserts** (Home–made) **Desserts** (Maison)

Crema catalana **8,50€**
Katalanische Creme
Crema Catalana (crème brûlée)
Crème catalane (crème brûlée)

Fresas con chocolate **9,50€**
Erdbeeren mit Schokolade
Strawberries and chocolat
Fraises avec chocolat

Tarta de la casa de limón **11,50€**
Zitronen-HausKuchen
Lemon house pie
Tarte maison au citron

Gató y helado de almendra **10,50€**
Mandeltorte mit Mandel Eis
Almond cake with Almond Ice cream
Gâteau et crême glacé d'amande

Brownie de chocolate con helado de vainilla **11,50€**
Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis
Chocolate brownie with vanilla ice cream
Brownie au chocolat avec glacè à la vanille

Soufflé especial por encargo (precio por persona) **9,50€**
Hausgemachtes Soufflé auf Bestellung (preis pro person)
Special Soufflé on request (Price per person)
Soufflé special sur comande (Prix par personne)

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise