

figuera

RESTAURANT

PRIMEROS · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

- Tempura de verduras de nuestra huerta con tapenade de aceituna de Sóller y romesco** **12,50 €**
Tempura of vegetables from our garden, served with Soller olive tapenade and romesco sauce
Gemüse aus unserem eigenen Garten im Tempurateig mit Tapenade aus Oliven aus Sóller und Romesco-Sauce
Tempura de petits légumes de notre potager avec tapenade aux olives de Sóller et sauce romesco
- Gambas de Sóller con brotes de lechugas y emulsión de ajo y perejil** **16,50 €**
Sóller prawns with baby lettuce and garlic-parsley emulsion
Garnelen aus Sóller mit Kopfsalatsprossen und Knoblauch-Petersilien-Emulsion
Crevettes de Sóller avec pousses de laitues et émulsion d'ail et persil
- Surtido de raviolis con sobrassada, lengua con alcaparras y botifarrón** **14,40 €**
Selection of ravioli with "sobrassada", tongue with capers and "botifarrón"
Arrangement von 3 ausgewählte Ravioli, « sobrasada- botifarron » (mallorquinische Würst) und Zunge mit Kappern
Assortiment de raviolis avec « sobrassada », langue avec câpres et « botifarrón »
- Salteado de calamar y verduras de nuestra huerta y emulsión de ajo tostado** **14,40 €**
Sautéed calamari and vegetables from our own orchard with toasted garlic emulsion
Sautierter Tintenfisch mit Gemüse aus unserem eigenen Garten und Emulsion aus gebratenem Knoblauch
Poêlée de calamars et petits légumes de notre potager et émulsion d'ail grillé
- Salmón tipo tataki con brotes de escarola y mousse de mostaza** **15,50 €**
Tataki style salmon with baby endives and mustard mousse
Lachs nach Tataki-Art mit Endiviensprossen und Senf-Mousse
Saumon style tataki avec des pousses de scarole et mousse à la moutarde
- Flor de calabacín crujiente rellena de suave crema de berenjena asada, bouquet de lechugas y vinagreta asiática** **16,00 €**
Crispy fried zucchini flower stuffed with roasted aubergine cream with baby lettuce and an asian vinaigrette
Knusperige Zucchini gefüllt mit Zarte gerösterte Aubergine Creme, Salate Bouquet und asiatische Vinaigrette
Fleur de courgette farcie avec crème douce d'aubergine grillée, bouquet de salades et vinaigrette asiatique
- Ensalada de brotes tiernos con tomates confitados, queso mallorquín curado y vinagreta de higos** **12,30 €**
Tender sprout salad with tomato confit, cured Mallorcan cheese and fig vinaigrette
Süße Sprossensalat mit kandierten Tomaten mit hartem mallorquinischen Käse und Feigen-Vinaigrette
Salade de jeunes pousses avec tomates confites, fromage majorquin affiné et vinaigrette aux figues

figuera

RESTAURANT

SEGUNDOS · MAINS · HAUPTSPEISEN · PLATS PRINCIPAUX

Arroz meloso de calamar con su tinta, tallarines de sepia y marisco 18,45 €

Rice cooked in a rich squid ink-tinted, served with cuttlefish and seafood
Saftiges Reisgericht mit Tintenfisch in eigener Tinte, Sepia-Bandnudeln und meeresfrucht
Riz crémeux aux calamars dans leur encre, tagliatelles de seiche et fruits de mer

Lubina con patata violeta, sopa de miso con cítricos y verduritas escabechadas 20,50 €

Sea bass with purple potatoes, marinated vegetables and a citrus-miso broth
Seebarsch mit violet Kartoffel, Miso Suppe mit Zitrusfrüchte und mariniertes Gemüse
Loup de mer avec pommes de terre violettes, soupe miso avec agrumes et légumes marinés

Calamar relleno a la mallorquina con gamba de Sóller y praliné salado de piñones 19,50 €

Mallorcan-style squid filled with chard, spinach and pine nut with Soller prawns
Gefüllter Tintenfisch nach mallorquinischer Art mit Garnelen aus Sóller und salzigem Pinienkern- Praliné
Calamar farci à la majorquine avec crevettes de Sóller et praliné salé de pignons

Pescado del día con crema de hinojo y salteado de verduras ligeramente ahumadas 23,60 €

Fish of the day with fennel cream and gently smoked sauted vegetables
Fisch vom Tag mit Fenchel Creme und leicht gerauchtes und sautiertes Gemüse
Poisson du jour avec crème de fenouille et légumes sautés légèrement fumés

Solomillo de ternera con parmentine trufada y salteado de setas 21,50 €

Tenderloin filet of beef with truffled potatoes and sauteed mushrooms
Kalbsfilet mit getrüffelten Parmentine-Kartoffeln und sautierten Pilzen
Aloyau à la parmentine truffée et poêlée de champignons

Paletilla de cordero con costra de puerros y boletus, crema de coliflor y salvia 19,50 €

Lamb shoulder with a porcini-leek crust, served with a sage and cauliflower cream
Lamm Schulter mit Lauch und Boletus Krust, Blumenkohl und Salbei Creme
Épaule d'agneau avec croûte de poireau et bolets, crème de choufleur et sauge

Lechona confitada con pastel de patata y boniato con salsa de manzana asada y canela 18,50 €

Slow-braised suckling pig with potato and sweet potato gratin, and roasted apple cinnamon sauce
Spanferkel mit Kartoffel, Süßkartoffel und Sosse mit gebratenem Apfel und Zimt
Cochon de lait avec gratin de pommes de terre, patates douces et sauce aux pommes rôties avec cannelle

Secreto ibérico con falso risotto de trigo y setas con crema de orejones y chirivía con manzana 18,50 €

Iberian pork with wheat-mushroom "risotto", apricot and parsnip puree and apple
Iberische Schwein mit Weizen und Pilzen Risotto, mit getrocknete Aprikose und Pastinak mit Appel Cremes
Travers du porc avec risotto de blé et champignons en crème d' apricots secs et panais avec pomme

Guarniciones extra: Patata panadera o verduritas salteadas 4,00 €

Side dishes: Baked potato or sautéed vegetables
Zusätzliche Beilagen: Gebackene Kartoffeln oder Sautierte Gemüse
Accompagnements supplémentaires: gratin pommes de terre ou légumes grillés