

La Despensa del Barón

CARTA RESTAURANTE



POSADA TERRA SANTA



La Despensa del Barón



Entrantes | Starters | Vorspeisen

Croquetas caseras de jamón ibérico (4ud.)

Homemade croquettes of iberian ham (4pcs.)

Kroketten mit iberischem schinken (4 stk.)

15€   


Tomates de temporada con ricotta y albahaca

Seasonal tomatoes with ricotta cheese and basil

Tomaten der Saison mit Ricottakäse und Basilikum

15€ 


Flor de alcachofa con virutas de ibérico y foie (Versión vegana acompañada de Ceps)

Artichoke flower with shavings of Iberian pork and foie (Vegan version accompanied by Ceps mince)

Artischockenblüte mit iberischem Schinken und Foie (vegane version mit Steinpilzen)

15€


Carpaccio de salmón marinado con Yuzu-Miso

Marinated salmon carpaccio with Yuzu-Miso

Carpaccio vom marinierten Lachs mit Yuzu-Miso

19€ 


Ceviche corvina

Sea bass ceviche

Seebarsch-Ceviche

20€  




POSADA TERRA SANTA

*Carta de alérgenos pág 3

*Allergen list page 3

*Allergenliste Seite 3



La Despensa del Barón



Principales | Mains | Hauptgänge

Lubina a la espalda con sofrito ajos y tumbet

Sea bass on the back with fried garlic and tumbet

Seebarsch auf dem Rücken mit gebratener Knoblauch und Tumbet

35€ 


Salmón a la plancha con espárragos y mayonesa de cilantro

Grilled salmon with asparagus and coriander mayonnaise

Gegrillter Lachs mit Spargel und Koriandermayonnaise

26€ 


Solomillo ternera acompañado de milhojas de patata

Beef tenderloin with potato millefeuille

Rinderlende mit Kartoffel-Millefeuilles

34€ 


Lechona Mallorquina con patató de Sa Pobla y brotes

Mallorcan suckling pig with Sa Pobla potato and sprouts

Mallorquinisches Spanferkel mit Sa Pobla-Kartoffeln und Browns

33€ 


Canelón meloso de pato con patata

Mellow duck cannelloni with potatoes

Zarte Enten-Cannelloni mit Kartoffeln

28€ 




POSADA TERRA SANTA

*Carta de alérgenos pág 3

*Allergen list page 3

*Allergenliste Seite 3



La Despensa del Barón



Postres | Desserts | Desserts

Tiramisú de Nutella

Nutella Tiramisu

Nutella-Tiramisu

12€



Tarta de queso La Viña con mermelada de arándanos

La Viña cheesecake with blueberry jam

La Viña Käsekuchen mit Heidelbeermarmelade

12€



Carpaccio de piña marinado en jengibre con gel de lima y helado de mango (o vainilla)

Pineapple carpaccio marinated in ginger with lime gel and mango (or vanilla) ice-cream

In Ingwer mariniertes Ananas-Carpaccio mit Limettengel und Mangoeis (oder Vanille)

12€



Alérgenos | Allergens | Allergene



Gluten



Huevos



Lácteos



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Cacahuetes



Soja



Frutos secos



Sésamo



Apio



Mostaza



Altramuces



Sulfitos



POSADA TERRA SANTA