

Monday to Sunday | Dinner service

STARTERS

	<i>Half Portion</i>	<i>Full Portion</i>
HOMEMADE COD FISH CROQUETTES (4/8 UNITS) Inspired by the recipe for "bacallà amb llet" of the nuns of Santa Clara convent	8	14
ARTICHOKES WITH WHITE WINE Vegetarian recipe from the Mallorcan farmer accompanied by old Menorcan cheese	9	16
MALLORCAN "PORC NEGRE" SUCKLING PIG CANNELLONI A dish of traditional Catalan influence, from where they first appeared in 1900	8	14
FRIED EGGS WITH RED PRAWN AND POTATOES In the past, the egg was the most luxurious product in the cuisine. Today we combine free-range eggs with one of the most appreciated products on the islands		18
MALLORQUIN TOMATO SALAD AND FRESH TUNA One of the best combinations of the summer		16
GRILLED SQUID WITH "GARUM", ROASTED TOMATITOS AND CONFITED LEEKS We accompany the chopped squid with a modern version of the famous Roman sauce and vegetables		18
DRY RICE WITH SEPIA AND LONG CURING SOBRASADA (Minimum 2 people, preparation time approx. 25 minutes, price per paella) A very Mallorcan "sea and mountain" recipe, made in a paella pan with Sa Pobla bombeta rice		30
"COCA MALLORQUINA" OF VEGETABLES AND FISH OF THE DAY A classic of the Island, fine and crispy dough with leafy vegetables and fish fillets of the day		14

MAIN DISHES

Full
Portion

SEA BASS WITH MALLORCAN RED WINE SAUCE Recipe inspired by ancient Roman cuisine, served with glazed onions and leafy greens	28
OVEN BAKED COD FISH The most widely used fish in the interior of the Island, with a stir-fry of roasted vegetables	24
SNAPPER WITH TUMBET Summer vegetables from "tumbet" accompany our snapper loin, the Mallorcan version of "ratatouille"	28
ROASTED SUCKLING PIG SHOULDER OF MALLORCAN "PORC NEGRE" FROM CAN COMPANY Minimum 2 people, price per piece (Preparation time approx. 25 minutes) Very slowly roasted to a crispy skin and served with sour pomegranate sauce, bouquet of herbs salad and potatoes; a holiday meal	42
MENORCAN RED BEEF TURNEDÓ SIRLOIN Served with the juices from the asado, creamy garlic confit sauce, bouquet of herbs salad and potato fritters	31
CHATEAUBRIAND Menorcan beef cut of approximately 600 gr. (Preparation time approx. 45 minutes) Served with the juices from the asado, creamy garlic confit sauce, bouquet of herbs salad and potato fritters	90
ROAST LAMB WITH PLUMS Recipe taken from the Roman cookbook "De re coquinaria" from the 4th century and made with Mallorcan lamb cooked slowly and served boneless with onions and creamed swede	26

DESSERT

PREPARATION TIME APPROX. 15 MINUTES

APRICOT COCA Crunchy puff pastry for one of the most appreciated summer fruits in the Islands, served with a dairy touch	9
CHOCOLATE WITH "ENSAÏMADA" A popular combination on the island brought to life through our particular vision	9
"GINET" OF SAN JUAN The refreshing Menorcan gin lemon versioned as a dessert, to be eaten with a spoon	9
"GATÓ" OF ALMONDS WITH ITS ICE CREAM One of the most popular desserts on the Island in our own way	9

In the case of any allergies or intolerances, please inform our dining room staff

*Homemade bread with extra virgin olive oil (EVOO) with "xeixa" wheat and sourdough, served with smoked butter 6 Euros (unit)
VAT included – all prices expressed in euros (€)*

STARTERS

COD CROQUETTES      

ARTICHOKES WITH WHITE WINE  

"PORC NEGRE" SUCKLING PIG CANNELLONI  

FRIED FREE-RANGE EGGS WITH RED PRAWN   

MALLORQUIN TOMATO SALAD AND FRESH TUNA    

GRILLED SQUID WITH GARUM  

DRY RICE WITH SEPIA AND LONG CURING SOBRASADA  

"COCA MALLORQUINA" OF VEGETABLES AND FISH  

MAIN DISHES

SEA BASS WITH MALLORCAN RED WINE SAUCE     

BAKED COD 

SNAPPER WITH TUMBET 

ROASTED SHOULDER OF MALLORCAN "PORC NEGRE" SUCKLING PIG

MENORCAN RED COW TURNEDÓ SIRLOIN   

CHATEAUBRIAND   

ROAST LAMB WITH PLUMS   

DESSERTS

APRICOT COCA     

CHOCOLATE WITH "ENSAÏMADA"     

"GINET" OF SAN JUAN  

"GATÓ" OF ALMONDS WITH ITS ICE CREAM   

 Crustaceans

 Fish

 Nuts

 Gluten

 Egg

 Mollusks

 Milk

 Mustard

 Sulphites

 Soy

 Celery

D | N S

EL LLORENÇ
A LA CARTA

Montag bis Sonntag | Abendessen

VORSPEISEN

	1/2 Halbe Portion	1 Ganze Portion
KROKETTEN MIT KABELJAUFÜLLUNG (4/8 Stück) Inspiriert vom Rezept "bacallà amb llet" der Nonnen von Santa Clara	8	14
ARTISCHOCKEN MIT WEIßWEIN Vegetarisches Rezept der Bauern Mallorcas, mit altem menorquinischem Käse	9	16
CANNELLONI MIT SPANFERKEL "PORC NEGRE" Des katalanischen Einflusses, wo diese 1900 das erste Mal aufgetaucht sind	8	14
SPIEGELEI VON FREILAUFENDEN HÜHNERN MIT ROTER GAMBA UND KARTOFFELN Vor langer Zeit war das Ei das luxuriöseste Produkt der Bauern. Heute kombinieren wir es mit den beliebtesten Produkten der Inseln		18
MALLORQUINER TOMATENSALAT UND FRISCHER THUNFISCH Eine der besten Kombinationen des Sommers		16
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT GARUM, GERÖSTETEN TOMATITOS UND KONFITIERTEN LUCH Wir begleiten den gehackten Tintenfisch mit einer modernen Version der berühmten römischen Sauce und Gemüse		18
"ARROZ BRUT" REISGERICHT MIT SEPIA UND SOBRASADA (Min.2 Personen, ungefähre Zubereitungszeit 25 Minuten, Preis pro Paella) "Meer und Gebirge" sehr mallorquinisch, hergestellt in der Paella mit Reis aus Sa Pobla		30
"COCA MALLORQUINA" MIT GEMÜSE UND FISCH DES TAGES Ein Klassiker der Insel, feiner und knuspriger Teig mit Blattgemüse und Fisch des Tages		14

HAUPTSPEISEN

1 Ganze
Portion

WOLFSBARSCH MIT MALLORQUINISCHER ROTWEINSAUCE Rezept inspiriert von der alten römischen Küche, serviert mit glasierten Zwiebeln und Blattgemüse	28
KABELJAU AUS DEM OFEN Der meistgenutzte Fisch im Innland der Insel, mit einer Gemüsebeilage	24
MEERBRASSE MIT "TUMBET" Sommergemüse von "tumbet" begleitet unsere Schnapper-Lende, die mallorquinische Version von "ratatouille"	28
SCHULTER VOM MALLORQUINISCHEN SPANFERKEL "PORC NEGRE" CAN COMPANY Min. 2 Personen, Preis pro Stück (Ungefähre Zubereitungszeit 25 Minuten) Langsam gegart mit knuspriger Haut und serviert mit Granatapfelsauce, kleiner Salat und Kartoffeln "rostit", ein Gericht zum Feiern	42
FILET "TURNEDÓ" VOM ROTEN RIND VON MENORCA Serviert im eigenen Saft, cremiger Sauce, kleinem Salat und Kartoffeln "Buñuelos"	31
CHATEAUBRIAND STÜCK VOM MENORQUINISCHEM RIND 600 Gramm ugf. (Ungefähre Zubereitungszeit 45 Minuten) Serviert im eigenen Saft, cremiger Sauce, kleinem Salat und Kartoffeln "Buñuelos"	90
GESCHMORTES LAMM MIT PFLAUMEN Rezept aus dem römischen Rezeptbuch "De re coquinaria" aus dem IV Jhdt. und langsam zubereitet mit mallorquinischem Lamm, serviert getrennt vom Knochen, Zwiebeln und cremiger Steckrübe	26

NACHSPEISEN

UNGEFÄHRE ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

APRICOT "COCA" Knuspriger Blätterteig für eine der beliebtesten Sommerfrüchte der Insel, serviert mit einem Hauch von Milch	9
SCHOKOLADE MIT "ENSAÏMADA" Beliebte Kombination auf der Insel, serviert auf unsere spezielle Art und Weise	9
"GINET" VON SAN JUAN Die erfrischende menorkanische Gin-Zitrone als Dessert, die mit einem Löffel gegessen werden kann	9
"GATÓ" VON MANDELN MIT SEINER EISCREME Eines der beliebtesten Desserts der Insel auf unsere Art	9

*Im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit, informieren Sie bitte unser Personal
Hausgemachtes Brot mit Olivenöl „AOVE“ und Sauerteig, serviert mit geräucherter Butter **6 Euro**
Inklusive MwSt. - Preise in Euro (€)*

VORSPEISEN

KROKETTEN MIT KABELJAUFÜLLUNG      

ARTISCHOCKEN MIT WEIBWEIN  

CANNELLONI MIT SPANFERKEL "PORC NEGRE"  

SPIEGELEI VON FREILAUFENDEN HÜHNERN MIT ROTER GAMBA   

MALLORQUINER TOMATENSALAT UND FRISCHER THUNFISCH   

GEGRILLTER TINTENFISCH MIT GARUM  

"ARROZ BRUT" REISGERICHT MIT SEPIA UND SOBRASADA  

"COCA MALLORQUINA" MIT GEMÜSE UND FISCH DES TAGES  

HAUPTSPEISEN

WOLFSBARSCH MIT MALLORQUINISCHER ROTWEINSAUCE     

KABELJAU AUS DEM OFEN 

MEERBRASSE MIT "TUMBET" 

SCHULTER VOM MALLORQUINISCHEN SPANFERKEL "PORC NEGRE"

FILET "TURNEDÓ" VOM ROTEN RIND VON MENORCA   

CHATEAUBRIAND   

GESCHMORTES LAMM MIT PFLAUMEN   

NACHSPEISEN

APRICOT "COCA"     

SCHOKOLADE MIT "ENSAÏMADA"     

"GINET" VON SAN JUAN  

"GATÓ" VON MANDELN MIT SEINER EISCREME   

 Krebstiere

 Fisch

 Nüsse

 Gluten

 Ei

 Mollusken

 Milchprodukte

 Senf

 Sulfite

 Soja

 Sellerie