

nuka

restaurant

TRIO DE ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Galleta de Inca con sobrasada y miel
"Inca" cookie with sobrasada and honey
"Inca" -Keks mit Sobrasada und Honig

Tartar de salmón y aguacate
Salmon and Avocado Tartar
Lachs und Avocado Tatar

Tosta de bacalao con tomate deshidratado y aceite de alioli
Cod on toast with dehydrated tomato and alioli oil
Kabeljau auf Toast mit getrockneten Tomaten und Ali Oli

PRINCIPAL / MAIN / HAUPTGERICHT

Solomillo de cerdo ibérico, salsa reducción de Pedro Ximénez y tumbet mallorquín (verduras fritas, patata y salsa de tomate)

Iberian pork sirloin with Pedro Ximénez reduction sauce and "tumbet Mallorquin" (fried vegetables and potatoes with tomato sauce)

Iberisches Schweinelende mit Pedro Ximénez Reduktionssoße auf "tumbet Mallorquin"
(Gebratenes Gemüse und Kartoffeln mit Tomatensauce)

O / Or / Oder

Rodaballo con salsa de azafrán y tumbet mallorquín
Turbot with saffron sauce and "tumbet Mallorquin"
Steinbutt mit Safransoße und "tumbet Mallorquin"

POSTRE / DESSERT / DESSERT

Carpaccio de piña flambeada, con piñones y helado de mango
Pineapple carpaccio flambé, with pine nuts and mango ice cream
Flambierter Ananas-Carpaccio mit Pinienkernen und Mango-Eis

Menú cena
Dinner menu
Abendmenü

20€

Menú cena + maridaje de vino
Dinner menu + wine pairing
Abendmenü + Weinpaarung

25€

En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria, dirijase a nuestro Jefe de Restaurante.
If you have any allergies or food intolerance, please inform the Restaurant Manager.

Falls Sie an irgendeiner Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter.