Es Carbó

• ESTIMADOS CLIENTES •

¡Bienvenidos al Restaurante Es Carbó! Este restaurante debe su nombre a una maravillosa cala de color azul ultramarino y arena blanca situada cerca del pueblo costero llamado Colonia de Sant Jordi. Solo accesible a pie o por mar, esta cala es un secreto bien guardado entre los verdaderos conocedores de playas de la isla quiénes se encuentran ahí año tras año.

En comparación con esta cala, nuestro restaurante no es un lugar secreto, sino más bien un punto de encuentro de los grandes clásicos de la cocina europea. Famosos platos como el Chateaubriand francés, el escalope vienés, la popular lubina a la sal, creaciones de la Bella Italia o platos clásicos españoles, como la caldereta de rape y bogavante, se encuentran en las cartas de muchos restaurantes del mundo, y no solo porque alegran nuestros paladares, sino también porque muchas veces nos hacen revivir los momentos más bonitos de nuestra vida.

¡Esperamos que recuerde su visita de hoy al restaurante Es Carbó durante mucho tiempo y le deseamos una bonita y deliciosa velada!

• Dear Guests •

Welcome to the Es Carbó! The naming for our restaurant comes from the beautiful and azure blue beach of Es Carbó, close to the coastal village of Colonia de Sant Jordi. The beach can only be reached on foot or accessed from the sea and is a well-kept secret amongst the real beach connoisseurs who meet there year after year.

In comparison to the beach, our restaurant is not a well-kept secret but a meeting place of the big classics of European cuisine. Dishes such as the French Chateaubriand, the Wiener Schnitzel, the famous sea bass in a salt crust, creations from La Bella Italia and Spanish classics like angler-fish and lobster stew, can be found in the menus of many restaurants in the world, and this not only because, as long standing favorites they delight our palates, but also because, whilst enjoying them, we remember in many occasions the most beautiful moments of our lives.

We hope that you will remember for a long time your visit tonight at the Es Carbó and wish you a pleasant culinary evening!

• VEREHRTE GÄSTE •

Herzlich willkommen im Es Carbó! Namensgeberin unseres Restaurants ist die schöne und azurblaue Bucht Es Carbó in der Nähe des Küstenstädtchens Colonia de Sant Jordi. Die Bucht kann nur zu Fuss erreicht werden und ist ein gut gehütetes Geheimnis unter den wahren Strandkennern, die sich dort jedes Jahr aufs Neue treffen.

Im Gegensatz zur Bucht ist unser Restaurant kein Geheimtipp, dafür aber ein Treffpunkt mit den grossen Klassikern der europäischen Küche. Gerichte wie das französische Chateaubriand, das Wiener Schnitzel, der berühmte Wolfbarsch im Salzmantel, Kreationen aus Bella Italia und spanische Klassiker, wie der Eintopf aus Seeteufel und Hummer, sind aus den Menükarten der Restaurants dieser Welt nicht wegzudenken, und das nicht nur, weil sie als Dauerbrenner unsere Gaumen entzücken, sondern auch, weil wir mit ihnen oftmals Erinnerungen an die schönsten Momente in unserem Leben verbinden.

Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Besuch im Es Carbó heute noch lange in Erinnerung bleibt und wünschen Ihnen einen schönen und genussvollen Abend!

Estaremos encantados de atender las consultas de los clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Gerne beantworten wir Gästeanfragen, ob unsere Gerichte eine bestimmte Zutat enthalten. Bitte teilen Sie uns Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse mit, damit wir diese bei der Zubereitung Ihrer Bestellung berücksichtigen können.

La ingesta de alimentos crudos puede incrementar el riesgo contra alguna enfermedad

The consumption of raw or undercooked food may increase the risk of food–borne illness

Die Verzehrung von rohen oder ungekochten Lebensmitteln kann zu einer Lebensmittelunverträglichkeit führen

* **Suplemento media pension** · Half board supplement per person · Halbpension-Zuschlag pro Person 5

** **Suplemento media pension** · Half board supplement per person · Halbpension-Zuschlag pro Person 10

Vegetariano · Vegetarian · Vegetarisch

Precios en Euro, IVA incluido | Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, inkl. MwSt.

PARA EMPEZAR
to get Started
FÜR DEN ANFANG

Ensalada templada de pato crujiente con puré de manzana especiado y reducción de vino dulce
Warm and crispy duck salad with spiced apple purée and a reduction of sweet wine
Lauwarmer Salat mit knuspriger Ente, gewürztem Apfelpüree und einer Süßweinreduktion

17

Ensalada de hojas tiernas, vegetales y queso fresco con vinagreta mediterránea
Salad of tender leaves with vegetables, fresh cheese and Mediterranean vinaigrette
Zarter Blattsalat mit Gemüse und Frischkäse an einer mediterranen Vinaigrette

15

Ensalada templada de langostinos con hinojo, peras y vinagreta de naranja y pipas de calabaza
Warm king prawns salad with fennel, pear and orange vinaigrette served with pumpkin seeds
Warmer Riesengarnelensalat mit Birne, Fenchel und Orangen Vinaigrette mit Kürbiskernen

18

Crema de tomate con tosta de parmesano y aceituna negra
Tomato cream soup with parmesan bites and black olives
Tomatencremesuppe mit Parmesanhäppchen und schwarzen Oliven

12

PARA EMPEZAR
to get Started
FÜR DEN ANFANG

Tartar de Atún rojo con sésamo, cremoso de aguacate y chips de Wonton
Red tuna tartar with sesame, creamy avocado and Wonton chips
Roter Thunfisch Tataki mit Sesam, Avocado-Creme und Wonton Chips

19

Burrata con tomate fresco, finas hierbas, aceite de Kalamata y chips de Ibérico
Burrata cheese with fresh tomato, fine herbs, Kalamata olives and Iberian ham crisps
Burrata Käse mit frischen Tomaten, feinen Kräutern, Kalamata Oliven und iberischen Schinken Chips

19

Parrillada de verdura con queso Provolone al grill y sal d´Es Trenc
Grilled vegetables with Provolone cheese and salt from Es Trenc
Gegrilltes Gemüse mit Provolone Käse und Es Trenc Salz

15

Carpaccio de buey con virutas de foie, aceite de orejones, piñones y germinados
Beef Carpaccio with thinly sliced foie, dried apricot oil, pine nuts and sprouts
Rindercarpaccio mit fein geraspelter Gänseleber, Öl aus getrockneten Pinienkernen und Sprossen

20

• PARA CONTINUAR •

To continue

ALS NÄCHSTES

Lasaña de bogavante y gambas gratinada con verduritas, queso fresco y aceite de trufas
Lasagne of lobster and king prawns, gratinated with vegetables, fresh cheese and truffle oil
Lasagne mit Hummer und Riesengarnelen, gratiniert mit Gemüse, Frischkäse und Trüffelöl

27*

Linguine con salsa Napolitana con albahaca y aceitunas de Kalamata
o al Pesto con tomatitos cherry, rucula y parmesano curado
Linguine with Napolitana sauce, basil and Kalamata olives
or Linguine al Pesto with cherry tomatoes, rocket salat and cured paremsan cheese
Linguine mit Napolitana Sauce, Basilikum und Kalamata Oliven
oder Linguine al Pesto mit Cherry Tomaten, Rucola und Parmesan Käse

15

Linguine aglio olio con langostinos
Linguine aglio olio with king prawns
Lingunie aglio olio mit Riesengarnelen

19

Risotto de setas silvestres con tomate seco y rucula fresca
Wild mushroom risotto with sundried tomatoes and fresh rocket salad
Waldpilzrisotto mit sonnengetrockneten Tomaten und frischem Rucola

19

Paella mixta - Mixed paella - Gemischte Paella
(Min 2 personas – Min 2 persons – Min 2 Personen)
(Gambas, langostinos, sepia, mejillones, rape, pollo)
(Gambas, tiger prawns, cuttlefish, mussels, monkfish, chicken)
(Gambas, Garnelen, Tintenfisch, Miesmuscheln, Seeteufel, Hühnchen)

24 p.p.

PESCADO
Fish
FISCH

Rodaballo con puré de patata y cebollino, Bimi al grill y aceite de tomate seco y hierbas
Turbot with potato and chive purée, grilled Bimi broccoli and spiced sundried tomato oil
Steinbutt mit Kartoffel-Schnittlauchpüree, gegrilltem Bimi und würzigem getrockneten Tomatenöl
28

Brocheta de Rape adobado y langostinos con "Bratkartoffeln" y aros de cebolla
Marinated monkfish and king prawns skewer with "Bratkartoffeln" and onion rings
Spieß mit mariniertem Seeteufel und Riesengarnelen, Bratkartoffeln und Zwiebelringen
28

Atún rojo poco hecho sobre coca de trampó templada y puré de apio
Slightly grilled red tuna on warm vegetable pizza and celery purée
Leicht gebratener roter Tunfisch auf warmer Gemüsepizza mit Sellerie-Püree
28

Lubina a la sal, patata, menestra de verduras y salsa holandesa (2 personas)
Seabass in salt crust, potatoes, steamed vegetables and hollandaise sauce (2 persons)
Wolfsbarsch in Salzkruste, Kartoffeln, gedünstetes Gemüse und Sauce Hollandaise (2 Personen)
62**

CARNES

Meat

FLEISCH

Chuleta de ternera blanca, boniato frito y setas de temporada salteadas con espinacas
Veal chops with fried sweet potatoes and sautéed spinach with seasonal mushrooms
Kalbskotelett mit frittierten Süßkartoffeln und sautiertem Spinat mit Pilzen der Saison
29

Lechona mallorquina crujiente, patató salteado con hierbas y hortalizas
Crunchy Majorcan suckling pig with herbed potatoes and vegetables
Knuspriges Spanferkel aus Mallorca mit gewürzten Kartoffeln und Gemüse
26

Solomillo de Buey en su jugo al romero, chips de polenta y ratatouille
Beef tenderloin with rosemary in its own juice, polenta chips and ratatouille
Rinderfilet mit Rosmarin im eigenen Saft, Polenta Chips und Ratatouille
29*

Carré de cordero con salsa de morillas, Orzo pasta salteada y verduritas
Saddle of lamb with morel sauce, sautéed Orzo pasta and vegetables
Lammrücken mit Morchel Sauce, sautierter Orzo Pasta und Gemüse
28

“Wiener Schnitzel” de ternera blanca con arándano rojo, ensalada de pepino, patatas y alcaparras
Veal “Wiener Schnitzel” with cranberry, cucumber salad, potatoes and capers
„Wiener Schnitzel“ vom Milchkalb mit Preiselbeeren, Gurkensalat, Kartoffeln und Kapern
26

POSTRES
Dessert
NACHTISCH

Tartita fina de manzana caliente con helado de vainilla (20 min)
Warm apple cake with vanilla ice cream
Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis
9

Parfait de turrón con avellanas garrapiñadas y salsa de crema quemada
"Turrón" nougat Parfait with roasted hazelnuts and Crème Brûlée sauce
Parfait aus „Turrón" Nugat mit gerösteten Haselnüssen und Crème Brûlée Sauce
9

Crème Brûlée de leche merengada con pastas caseras
Crème Brûlée with homemade pastries
Crème Brûlée mit hausgemachtem Gebäck
8

Carpaccio de piña y mango con helado de yogur
Pineapple and mango carpaccio with yoghurt ice cream
Carpaccio aus Ananas und Mango mit Joghurteis
8

POSTRES
Dessert
NACHTISCH

Coulant de chocolate (10 min) Warm chocolate lava cake Warmer Schokoladen Lavakuchen	9

Petits fours Macarons, bombones y mini Crème Brûlée Macarons, chocolates and mini Crème Brûlée Makronen, Schokolade und mini Crème Brûlée	9

Copa de frutos del bosque con crema de mascarpone y crumble de cereales Red berry glass with mascarpone cream and cereal crumble Waldfrüchte im Glass mit Mascarponecreme und Müsli-Crumble	8