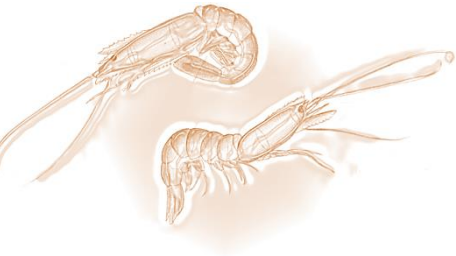


DON TONI
RESTAURANTE





ENTRANTE / VORSPEISEN / STARTER

Vieras sellada | vainilla, praliné de higos con almendras

Jakobsmuscheln | Vanille, Feigenpraline mit Mandeln

Sealed scallops, vanilla, fig praline with almonds

20 (L) (FS) (MO) (SF) (F)

Gambas rojas de Sóller | al Rum con ajo crujiente

Rote Garnelen aus Sóller | dazu Rum mit knuspriges Knoblauch

Red prawns from Sóller | Rum with crispy garlic

32 (L) (MO) (SF) (F)

Milhoja de perdiz | Foie, Manzana y Vainilla, ensalada de sésamo

Rebhuhn- Millefeuille | Foie, Apfel und Vanille, sesame salad

Partridge millefeuille | Foie, Apple and Vanilla, Sesamsalat

27 (L) (FS) (SS) (GL)



PESCADO / FISCH / FISH

Gallo san Pedro | sellado en aceite de ajo, mermelada de tomate aromatizado con vainilla y cebolla crujiente

Sankt Petersfisch | filet in Knoblauch-öl angebraten, Tomatenmarmelade mit Vanille, knusprigen Zwiebeln

John Dory | fillet sautéed in garlic oil, tomato jam with vanilla, crispy onions

32 (GL) (FS) (F)

Merluza | asada lacada con crema de guindilla, borraja y cardo acabado con jugo de puchero

Lackierter gebratener Seehecht | mit Chilicreme, Borretsch und Distel, verfeinert mit Eintopfsaft

Lacquered roasted hake | with chilli cream, borage and thistle finished with stew juice

29 (F) (SF)

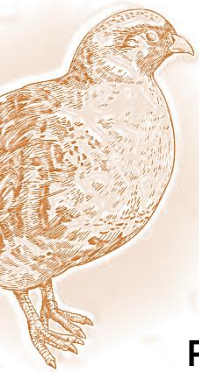
Bacalao confitado | texturas de tomates, acelgas, Pimientos asado en aceite de ajo, trinchado de patatas y piñones

Kabeljau-Confit | Tomatentexturen, Mangold, geröstete Paprika in Knoblauchöl, geschnittene Kartoffeln und Pinienkerne

Cod confit | tomato textures, chard, roasted peppers in garlic oil, carved potatoes and pine nuts

29 (F) (FS) (PN)





CARNE / FLEISCH / MEAT

Paletilla de Cordero | lechal en su caldo, trinchado de patatas con aceitunas negras

Lammschulter | in Brühe, geschnitzte Kartoffeln mit mallorquinischen schwarzen Oliven

Lamb shoulder | in its broth, carved potatoes with Mallorcan black olives

34 (L)

Porcella | de Mallorca prensada, virutas de foie, patatas confitadas y chutney de mango

Gepresstes Spanferkel | Gänseleberspäne, kandierte Kartoffeln mit Kräutern, Mangoreduktion

Pressed Mallorcan suckling pig | foie shavings, candied potatoes with herbs and mango reduction

28 (L)

Carrilleras de ternera | glaseadas sobre puré de patatas trufado

Glasierte Rinderbäckchen | auf getrüffeltem Kartoffelpüree

Glazed beef cheeks | on truffled mashed potatoes

27 (L) (GL)



POSTRE / NACHTISCH / DESSERT

Gato con Almendras helado de vainilla

Mallorquinischer Mandelkuchen

Mallorcan almond tart

11 (GL) (FS) (L) (E)

Pudin de brossat y parfait de almendras

Brossat-Pudding

Brossat pudding

12 (GL) (FS) (L) (E)

Sopa de Albaricque con coca de congret

Aprikosensuppe mit Coca de Congret

Apricot soup with coca de congret

13 (GL) (FS) (L) (E)

