



David Garcia, Chef from the Basque country in Spain, was awarded in Algora (Madrid) with 1 Michelin star and 2 Soles Repsol, among other recognitions and achievement. His unique style, always looking for a perfect balance between traditional and modern cuisines, was forged among the kitchen of his father and the gastronomic laboratory of Martín Berasategui.

“The Spanish tapas has reinvented itself to an international recognized concept although we should not forget that our tapas is a reflection of our love for the soil that feed us. That is what I would like you to remember.

Feel, try, cheer up, reunite with the traditional and discover the new. Travel, enjoy”

David Garcia, Ein Koch aus dem Baskenland, Besitzer eines Michelin Sterns und zweier Repsol Suns und weiteren Auszeichnungen und Erfolgen. Sein Stil entwickelte sich durch die Küche seines Vaters und gastronomischen Laboratorien von Martín Berasategui. Mit seinen Menüs versucht er eine Balance zwischen traditioneller und moderner Küche zu finden.

“Die spanische Tapa hat sich zu einem international anerkannten Konzept entwickelt. Dies im Sinn sollten nicht die Liebe zu uns vergessen und die Erde, die uns ernährt. Was ich versucht habe mit diesem Menü zu kreieren, ist, dass sie sich erinnern werden.

Fühlen, ausprobieren, aufheitern, Neues entdecken und wiedervereint mit dem traditionellen, auf Reisen gehen und genießen”

# Tapas



## Oak oven

With your choice of three side dishes  
Mit drei Beilagen ihrer Wahl

Marinated Squids 20€  
Marinierter Calamaretti

Iberian Flat Pork Neck 26€  
Iberischer Schweinenacken

For two  
Dry Aged Rib Eye Steak - 1 kg  
35€ per person

### SIDES

Potato wedges / Kartoffel wedges  
Mashed potatoes / Kartoffelpüree  
Padron peppers / Pimientos del Padrón  
Green salad / Blattsalat

---

## VEGETARIAN

Tomato Tartar 12€  
Tomaten Tartar

Warm Vegetable Salad 14€  
Warmer Gemüse Salat

Tumbet 12€

---

## Sweets

Caramelized French Toast 10€  
Karamelisierter French Toast

Creamy chocolate 12€  
Cremige Schokolade

Melon & Mint Infusion 9€  
Melonen & Minz Infusion

Crazy Sangria 9€  
by Jhonatan Maldonado

*Ask for our selection of sweet and port wines!*  
*Bitte fragen Sie nach unserer Süß- und*  
Portwein Auswahl

# Cheese selection

*Our cheese selection has everything that a true cheese lover would hope to see.*

*Unsere Käseauswahl bietet alles was Käseliebhaber erwarten.*

CARDONA TORRALBA SEMI CURED D.O. (Mahón)

CARDONA TORRALBA CURED D.O. (Mahón)

AFUEGA'L PITU D.O.P. (Asturias)

AFUEGA'L PITU D.O.P. WITH RED PAPRIKA (Asturias)

PASTA BLANDA MUNTANYOLA (Cataluña)

GALICIAN TETILLA CHEESE D.O. (Galicia)

BLUE BUFALA SEMICURED MUNTANYOLA  
(Empordà - Cataluña)

BOFFARD ARTESANO CURED (Madrid)  
Cow and sheep / Kuh und Schaf

## SHEEP CHEESE / SCHAFS KÄSE

MANCHEGO GRAN RESERVA DEHESA DE LOS LLANOS  
(Albacete)

AGOUR OSSAU-IRATY (País Vasco)

IDIAZÁBAL LA VASCO (Navarra)

TORTA DEL CASAR D.O.P. GRAN CASAR (Extremadura)

Oven Baked "LA RETORTA" Finca Pascualete 18€  
Ofen gebackener "LA RETORTA" Finca Pascualete  
(Cáceres) – Best Spanish Cheese

CABRALES D.O.P. (Asturias)

LINGOTE DE ORO SANTA EULALIA CURED (Teruel)

VADORREY SEMI CURED (Burgos)

*Our dishes are served with bread and fresh ramallet tomatoes,  
1.5€ per person will be added to your bill*

*Unsere Gerichte werden mit Brot und Ramallet Tomaten serviert,  
Ihnen wird dafür 1.5€ pro Person berechnet*

MARQUES DE HITA CURED WITH ROSEMARY (Albacete)

MARQUES DE HITA IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
(Albacete)

MARQUES DE HITA WITH BLACK TRUFFLE (Albacete)

## GOAT CHEESE / ZIEGEN KÄSE

SEMICURED MONTBRU (Cataluña)

FARCELLET SEMI CURED (Cataluña)

LA CASITA SANTA EULALIA (Teruel)

WHITE MOLD D.O.P ECOLOGICAL (Madrid)

Assortment of 3 cheeses - 17€

Assortment of 5 cheeses - 24€

Assortment of 8 cheeses - 29€



## Hand Sliced Iberian Ham

CEBO – CAMPO D.O. IBERIAN HAM 24€  
Cured for 14 months  
Gereift für 14 Monate

JAMON DE BELLOTA "GRAN RESERVA" 35€  
Cured for more than 48 months  
Gereift für mehr als 48 Monate

JOSELITO "GRAN RESERVA" 35€  
Cured for more than 48 months  
Gereift für mehr als 48 Monate

Tasting Of The Above Selection Of Hams 32€  
Verkostung von erlesenen Schinken

## TO SHARE / ZUM TEILEN

Creamy Iberian Ham Croquettes 10€  
Cremige Iberico Schinken Krokette

Spicy Sobrasada Croquettes 8€  
Pikante Sobrasada Krokette

Selection Of Croquettes 10€  
Verkostung von Krokette

## Cold Tapas *Kalte Tapas*

Ensaladilla Rusa 8€  
Kartoffel Salat

Coca Xeixa V 12€  
Coca Xeixa

Burrata & Smoked Sardines V 12€  
Burrata & geräucherte Sardinen

Tuna Tataki 15€  
Thunfisch Tataki

Steak Tartar 13€  
Rinder Tartar

Tuna Tartar With Scallops 17€  
Thunfisch Tartar mit Jakobsmuschel

---

## Hot Tapas *Warme Tapas*

Farm Egg Cooked At Low Temperature V 8€  
Bei niedriger Temperatur gegartes Landei

Mushroom Raviolis V 10€  
Pilz Ravioli

Tomato Stuffed With Baby Squid 10€  
Tomaten gefüllt Mit Baby Kalamar

Grilled Scallops With Smoked Butter 14€  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Taschenkrebs  
und geräucherter Butter

---

## Chef's Specials By Jhonatan Maldonado

Red Mullet, Green Peas And Trampo 14€  
Rotbarbe, grüne Erbsen, Trampo

Octopus And Fennel 18€  
Oktopus mit Fenchel

V - Available as a vegetarian option  
V - Auch Vegetarisch möglich

## Charcuteries

### CAN COMPANY

Xesc Reina, master butcher in Can Company, who brings back the ancestral sausages made only with lean and loin of Mallorcan porc negre.

Xesc Reina, Fleischer Meister in Can Company, stellt die vergessenen alten Wurst Sorten wieder her, dafür verwendet er nur das fettarme Fleisch vom mallorquinischem schwarzen Schwein.

SOBRASADA "SA BLAVA"  
With blue cheese  
Mit blauschimmelkäse

### SOBRASADA DE PORC NEGRE

NORA  
Pork loin stuffed with nuts and dried fruits  
Schweinerücken, gefüllt mit Nüssen und getrocknete Früchten

SOBRASADA BISBE GRAN RESERVA  
Biggest sobrasada produced.  
Cured during 12 months and weight of 8-15 kg.  
Ist die größte Sobrasada, gereift in mehreren Schichten für 12 Monate und hat ein Gewicht Zwischen 8-15kg

CAN MAGÍ  
From the farm Can Magi in Son Servera, Mallorca.  
Vom Bauernhof Can Magi in Son Servera, Mallorca.

CAMAIOT  
Pork sausage cured for two months  
Zwei Monate gereifte Wurst vom schwarzen Schwein

ARTURO SANCHEZ  
Arturo Sanchez uses 100% Iberian pigs that have been fed with acorn for two seasons.

Arturo Sánchez verwendet zu 100% Iberische Schweine die für zwei Jahre mit Eicheln gefüttert werden.

CHORIZO  
Spicy sausage  
Pikante Wurst

SALCHICHÓN  
Cured sausage  
Gereifte Wurst

LOMO EMBUCHADO  
Cured pork loin  
Gereifter Schweinerücken

Assortment of 3 cold cuts - 18€  
Assortment of 5 cold cuts - 25€  
Assortment of 8 cold cuts - 30€