


C A R T A

Bocaditos crujientes...

Buñuelos de bacalao con alioli _____	13.95
Langostinos en tempura con salsa Estel _____	18.50
Croquetas de Jamón Ibérico  _____	15.50

Nuestros entrantes

Crema fría de tomate con virutas de jamón ibérico crujiente _____	11.00
Foie-Gras casero en lingotes con gelatina de mango y pistachos _____	21.95
Jamón de bellota  100% Ibérico y pan de cristal con tomate _____	29.85
Vieiras a la plancha con puré de chirivía y crema de azafrán _____	23.75
Mejillones marinera al estilo del chef _____	22.75
Ceviche de sirvia y gamba con crema picante de aguacate _____	24.50
Risotto de rabo de toro estofado con crujiente de parmesano _____	22.75

Ensaladas

Ensalada de la huerta _____	12.00
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel _____	16.75
Burratina con mermelada de tomate, pesto de pistacho y granizado de albahaca _____	14.95
Ensalada de quinoa con puerros confitados, almendras y vinagreta de miel _____	13.50

Paellas y arroces • (min. 2 pax)

Paella de pescado y marisco _____	24.95 p.p.
Arroz del "Señorito" _____	26.75 p.p.
Arroz marinera _____	23.50 p.p.
Paella vegetariana con verduras de la finca de Can Curreu _____	22.50 p.p.

Pescados

Lubina a la sal con patata panadera y verduritas salteadas (min. 2 pax) _____	31.95 p.p.
Souquet de rape con gambas y mejillones _____	26.95
Sirvia con patatú ibicenco y verduritas _____	27.50

Carnes

Magret de pato a la plancha con sal gruesa y salsa de frutos rojos _____	21.95
Pluma Ibérica 100% Bellota con guiso de setas y crema de ajo _____	23.95
Solomillo de ternera con salsa Café de París y patatas rostizadas _____	28.95
Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo _____	26.50
Muslo de pollo payés deshuesado con puré de coliflor y salsa curry _____	21.50

Postres

Couland de chocolate con sorbete de mango _____	10.50
Royal de fruta de la pasión con espuma de coco y granizado de menta _____	9.50
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla _____	10.90
Sorbetes de la finca (limón ó naranja) _____	7.00
Melón en texturas aromatizado en caipiriña y jengibre _____	9.75

El chef propone, según el mercado y la temporada, un menú degustación compuesto por:

Menú de Degustación

Cinco platos (42.95 € por persona)

Menú del Chef

Seis platos (56,50 € por persona)

Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas

Pan y aperitivo 2,50€ por personas


Abierto mediodía y noche, todo el año

10 % IVA INCLUIDO


ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



Crunchy appetizers...

Codfish doughnuts with alioli _____	13.95
Shrimps in Tempura with Estel sauce _____	18.50
Iberican ham  Cincos Jotas croquettes _____	15.50

Our starters

Tomato soup with crispy Iberian ham shavings _____	11.00
Homemade foie-Gras terrine with mango jelly and pistachios _____	21.95
Bellota 100% Iberico ham 5 Jotas  Cincos Jotas with toast and tomato _____	29.85
Grilled scallops with parsnip purée and saffron sauce _____	23.75
Mussels 'A la Marinera' chef style _____	22.75
Sirvia fish and Prawn ceviche with spicy avocado cream _____	24.50
Roast ox-tail risotto with crispy parmesan _____	22.75

Salads

Green salad from our garden _____	12.00
Grilled goats cheese salad with berries and honey vinaigrette _____	16.75
Burrata with tomato jam, pistachio pesto and basil slush _____	14.95
Quinoa salad with caramelised leeks, almonds and honey vinaigrette _____	13.50

Rice dishes • (min. 2 pax)

Fish and seafood Paella _____	24.95 p.p.
Rice "del Señorito" (with unshelled seafood) _____	26.75 p.p.
Seafood rice _____	23.50 p.p.
Vegetarian paella with vegetables from the Can Curreu garden _____	22.50 p.p.

Fish

Salt crusted sea bass with oven roasted potatoes and sautéed vegetables (min. 2 p.) _____	31.95 p.p.
Monkfish "souquet" with prawns and mussels _____	26.95
Sirvia Fish with ibicencan potatoes and vegetables _____	27.50

Meat

Grilled duck breast with sea salt and red fruit sauce _____	21.95
Iberian pork loin with mushroom and garlic cream sauce _____	23.95
Beef tenderloin with Café de Paris sauce and roasted potatoes _____	28.95
Roast lamb shoulder with potatoes _____	26.50
De-boned free range chicken thigh with cauliflower puree and curry sauce _____	21.50

Desserts

Chocolate coulant with mango sorbet _____	10.50
Royal passion fruit with coconut foam and mint slush _____	9.50
Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream _____	10.90
"Finca" sorbets (Lemon & Orange) _____	7.00
Textured Melon with caipirinha and ginger aroma _____	9.75

According to the market and seasonal offers, the chef suggests a tasting menu:

Tasting menu

Five dishes (42.95 € per person)

Menú del Chef

Six dishes (56,50 € per person)

We recommend the Chef's Menu for a complete table,
min. 2 persons

Bread and aperitif 2,50€ per person


Open for lunch and dinner, all year round

10 % VAT INCLUDED


ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE INFORMATIONS
CONCERNING ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES.
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS.



Knusperiges für zwischendurch...

Kabeljaukrapfen mit Alioli _____	13.95
Scampi mit Tempura mit Estel-Sauce _____	18.50
Iberico Schinkencroquetten  _____	15.50

Unsere Vorspeisen

Tomatenkaltschale mit knusprig gebraten Iberischen Schinken _____	11.00
Hausgemachte Stopfleberpastete mit Mangogelatine und Pistazien _____	21.95
Bellota 100% Iberico-Schinken 5 jotas  mit Brot und Tomaten _____	29.85
Jakobsmuscheln vom Grill mit Pastinakenpüree und Safrancreme _____	23.75
Muscheln a la marinera im stil von Chef _____	22.75
Spanischen Fischgericht mit Garnelen und shcarfer Avocadokrem _____	24.50
Risotto mit geschmortem Ochschwanz und Knusprigen Parmesan _____	22.75

Salate

Grüner salat aus unserem Garten _____	12.00
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, roten Beeren und Hönigvinaigrette _____	16.75
Burrata mit Tomatenschmelze, Pistazienpesto und Basilikumschaum _____	14.95
Quinoa salat mit Karamelisierten Lauch, Mandeln und Hönig Vinagrette _____	13.50

Reisgerichte • (min. 2 pax)

Fisch und Meeresfrüchte Paella _____	24.95 p.p.
Reis del Señorito (mit ungeschälte Meeresfrüchten) _____	26.75 p.p.
Reis mit Meeresfrüchten _____	23.50 p.p.
Vegetarische Paella mit Gemüse aus dem garten von Can Curreu _____	22.50 p.p.

Fisch

Wolfsbarsch (Loup de Mer) in Salzkruste mit Ofenkartoffeln und gebratenem Gemüse (min. 2 P) _____	31.95 p.p.
Stew von Seeteufel mit Garnelen und Muscheln _____	26.95
Fischteufel mit Ibsenkische katroffeln und Gemüse _____	27.50

Fleisch

Entenbrust in Salz-kruste mit einer süß sauren Sauce von roten Beeren _____	21.95
Rückendeckel von Ibérico-Schwein mit Knoblauchcreme und Pilzen _____	23.95
Rinderfilet mit Café de Paris Sauce and Bratkartoffeln _____	28.95
Lammschulter aus dem Ofen mit Kartoffeln _____	26.50
Emtbeinte Hünchenschenkel mit Blumenkohlpuree und curry sauce _____	21.50

Nachspeisen

Schokoladen Coulant mit Mango Sorbet _____	10.50
Royal Passionsfrucht mit Kokosschaum und Granita _____	9.50
Tarte Tatín mit Vanilleeis _____	10.90
Sorbet "Finca" (Zitrone oder Orange) _____	7.00
Melonenwürfel aromatisiert mit Caipirinha und Ingwer _____	9.75

Der Chef empfiehlt ein Degustation's Menu, je nach Saison und Marktangebot:

Degustation's Menu

Fünf Gänge (42.95 € pro Person)

Chefs Menu

Sechs Gänge (56,50 € pro Person)

Wir empfehlen das Menü für den ganzen Tisch, min. 2 Personen

Brot und Gedeck 2,50€ pro Person


Ganzjährig geöffnet, mittags und abends

10 % MWST. EINBEGRIFFEN


BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERES PERSONAL,
WELCHES IHNEN WEITERE INFORMATIONEN GEBEN WIRD.



Amuse-bouches croustillants...

Beignets de Morue a l' aioli _____	13.95
Tempura de langoustines sauce Estel _____	18.50
Croquettes de jambon iberique  <i>Cinco Jotas</i> _____	15.50

Nos Entrées

Velouté froid de tomate accompagné d'émincés de jambon ibérique croustillant .	11.00
Foie gras maison en pavés avec gélatine de mangue et pistache _____	21.95
Jambon cru 100% iberique de Bellota 5 Jotas  <i>Cinco Jotas</i> accompagné de pain et tomate _____	29.85
Coquilles Saint Jacques à la plancha, purée de panais et crème de safran _____	23.75
Moules à la marinera, style du Chef _____	22.75
Ceviche de Sirvia (poisson) et crevettes à la crème d' avocat épicée _____	24.50
RAGOÛT de risotto de queue de toro au parmesan croustillant _____	22.75

Salades

Salade verte de notre verger _____	12.00
Salade de fromage de chèvre avec fruits rouges et vinaigrette au miel _____	16.75
Burratine à la confiture de tomates, pesto de pistache et granité de basilic _____	14.95
Salade de quinoa aux poireaux confits, vinaigrette aux amandes et au miel _____	13.50

Les Riz • (min. 2 pax)

Paella de poisson et fruits de mer _____	24.95 p.p.
Riz "du maître" _____	26.75 p.p.
Riz aux fruits de mer _____	23.50 p.p.
Paella végétarienne aux légumes du verger de Can Curreu _____	22.50 p.p.

Poissons

Loup de mer au sel, pommes de terre "panadera" et légumes sautés (min. 2 pers.) _____	31.95 p.p.
Souquet de lotte aux gambas et moules _____	26.95
Sirvia (poisson) accompagné de pommes de terre ibicenne et légumes _____	27.50

Viandes

Magret de canard grillé au gros sel, sauce aux fruits rouges _____	21.95
Pointe d'échine de porc ibérique avec crème à l'ail accompagnée _____	23.95
Filet de boeuf à la sauce "café de Paris", p. de terre rôties _____	28.95
Epaule d'agneau au four accompagnée de p. de terre et arrosée de son jus _____	26.50
Cuisse de poulet fermier désossée accompagnée de purée de chou-fleur sauce au curry _____	21.50

Desserts

Couland de chocolate con sorbete de mango _____	10.50
Royal de fruits de la passion, mousse de coco et granité à la menthe _____	9.50
Tarte tatin et glace à la vanille _____	10.90
Sorbets maison (citron ou orange) _____	7.00
Melon aux textures aromatisées à la caipirinha et au gingembre _____	9.75

Le chef propose un menu de dégustation, selon l'arrivage et la saison:

Menu de dégustation

Cinq cours (42.95 € par personne)

Menu du Chef

Six cours (56,50 € par personne)

Nous vous recommandons une table complète pour ce menu,
avec un minimum de deux personnes

Pain et mises en bouche 2,50€ par personne

Ouvert toute l'année, midi et soir

10 % TVA INCLUSE

ETABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS DISPONIBLES CONCERNANT
LES ALLERGIES ET LES INTOLERANCES ALLIMENTAIRES;
POUR TOUTE QUESTION, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL



RESTAURANT & COCKTAIL BAR
BY CAN CURREU

