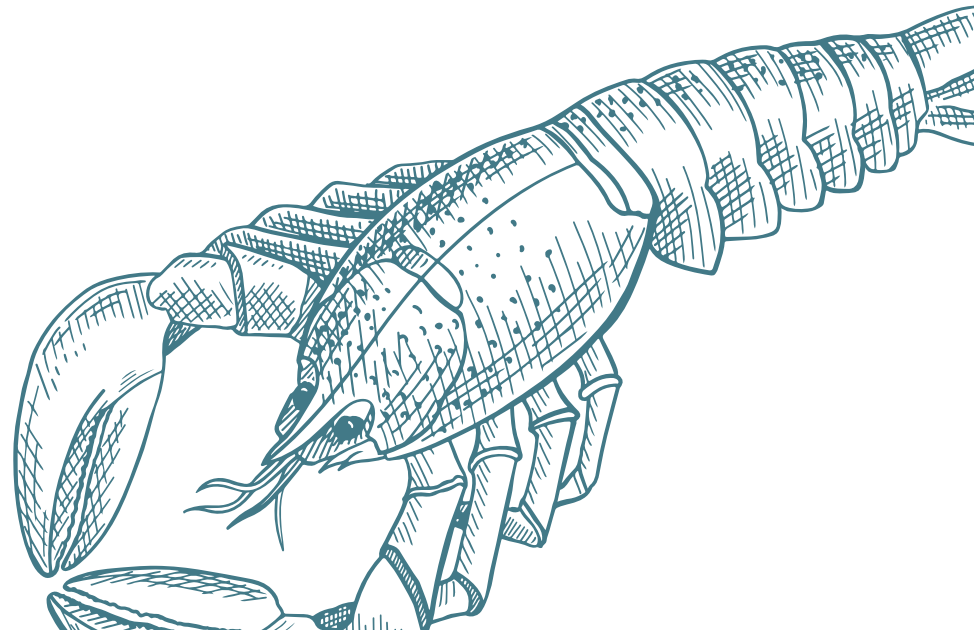


# ENTRANTES

## ENTRANTS



Pan de cristal con tomate de ramellet  8€ <i>Pan de vidre amb amb tomàtiga de ramellet</i>	Sepia "Cal Patró 1954"  25€ <i>Sípia "Cal Patró 1954"</i>
Pan de cristal con sobrasada, queso mahones   12€ y miel <i>Pa de vidre amb sobrassada, formatge de Maó i mel</i>	Frito marinero     25€ <i>Frito Mariner de peix i maric</i>
Croquetas de chipirón con alioli    14€ <i>Croquetes de calamarsó amb escuma d'allioli</i>	Tumbet Mallorquín  18€ <i>Tumbet mallorquí</i>
Croquetas de carabinero con mayonesa    16€ de sriracha y miel <i>Croquetes de gambot amb maionesa de Sriracha</i>	Trempo la ensalada de Mallorca     15€ <i>Trempó, l'ensalada de Mallorca</i>
Pulpo a la brasa con pure de boniato y  26€ emulsión de pimentón de la vera <i>Pop a la gallega amb emulsió de pebre vermell de la Vera</i>	Tartar de atún Balfegó con yema      26€ curada <i>Tàrtar de tonyina Balfegó amb gemma curada</i>
Pimientos de padrón fritos  15€ <i>Pebres de padrón</i>	Tataki de atún Balfegó con      28€ mayonesa de wakame <i>Tataki de tonyina Balfegó amb maionesa de wakame</i>
Mejillones a la plancha con salsa marinera  21€ <i>Musclus a la planxa</i>	Ensalada mixta "Cal Patró 1954" 18€ <i>Ensalada mixta "Cal Patró 1954"</i>
Zamburiñas del Mediterráneo a la plancha  21€ (6 unidades) <i>Petxines del Mediterrani a la planxa (6 unitats)</i>	Burrata artesana, relish de tomate, pesto   22€ y avellanas <i>Burrata artesana, relish de tomàtiga, pesto i avellanes</i>
Calamares a la andaluza, alioli    21€ <i>Calamar a l'andaluza amb all i oli</i>	
Gambas al ajillo  21€ <i>Gambes al allada</i>	






# STARTERS

## VORSPEISEN




Glass bread with ramellet (cluster) tomato  8€  
*Kristallbrot mit Ramallet-Tomaten*

Ciabatta-style bread with sobrassada (cured pork, paprika sausage), Mahón-Menorca cheese and honey   12€

*Kristallbrot mit Paprikastreiwurst, Mahón-Käse und Honig*

Baby squid croquettes with aioli    14€  
 (garlic mayo) foam

*Kroketten aus Baby-Tintenfisch mit Aioli-Schaum*

Scarlet shrimp croquettes with sriracha    16€  
 mayonnaise

*Kroketten aus Carabinero-Garnelen mit Sriracha-Mayonnaise*

Galician-style octopus with La Vera paprika  26€  
 emulsion

*Oktopus nach galicischer Art mit Emulsion mit Paprikapulver aus la Vera*

Padrón peppers  15€  
*Padrón-Paprika*

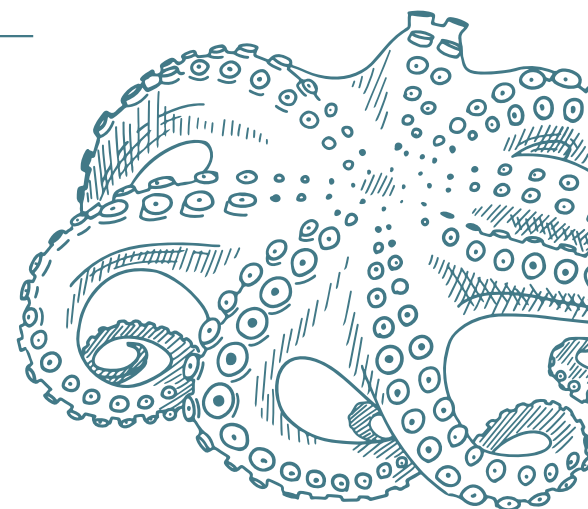
Grilled mussels  21€  
*Gegrillte Kammuscheln*

Grilled Mediterranean scallops (6 units)  21€  
*Gegrillte Kammuscheln aus dem Mittelmeer (6 Stück)*




Andalusian -style batter-fried squid with    21€  
 aioli

*Tintenfisch nach andalusischer Art mit aioli*

Garlic prawns  21€  
*Garnelen in Knoblauchöl*







Cuttlefish “Cal Patró 1954”  25€  
*Tintenfisch nach Art von “Cal Patró 1954”*

Mallorcan assorted fried fish and     25€  
 seafood dish






*Frittierter Fisch un Meeresfrüchte nach mallorquinischer Art*

Mallorcan tumbet (layered vegetables and  potatoes baked with tomato sauce) 18€

*Mallorquinischer Tumbet (Gemüseauflauf)*

Trempó, the Mallorcan salad (diced     15€  
 pepper, onion and tomato)

*Mallorquinischer Tumbet (Gemüseauflauf)*

Balfegó tuna tartar with cured yolk      26€  
*Balfegó-Thunfischtatar mit gepökeltem Eigelb*

Balfegó tuna tataki with wakame      28€  
 mayonnaise

*Tataki von Atún Balfegó mit Mayonesa de Wakame*


























“Cal Patró 1954” mixed salad 18€  
*Gemischter Salat “Cal Patró 1954”*

Artisan burrata, tomato relish, pesto and   22€  
 hazelnuts

*Handwerklich hergestellter Burrata, Tomaten-Relish, Pesto, Haselnüsse*

# ARROCES

## ARROSSOS

Arroz caldoso de pescado    	25€
<i>Arròs caldós de peix</i>	
Paella de marisco   	28€
<i>Paella de marisc</i>	
Paella ciega de pescado y marisco   	27€
<i>Paella cega de peix i marisc</i>	
Paella mixta   	27€
<i>Paella mixta</i>	
Paella negra de calamar nacional y lactonesa   	27€
<i>Paella negra de calamar nacional i lactonesa</i>	
Fideuà de pescado y marisco   	27€
<i>Fideuà de peix i marisc</i>	
Arroz bomba con carabinero de Huelva, emulsión de ajo asado   	32€
<i>Arròs bomba amb gambot de Huelva, emulsió d'all rostit</i>	
Paella de langosta   	SPM
<i>Paella de llagosta</i>	

\* Todas las paellas son para un mínimo de dos personas y el precio indicado es por persona

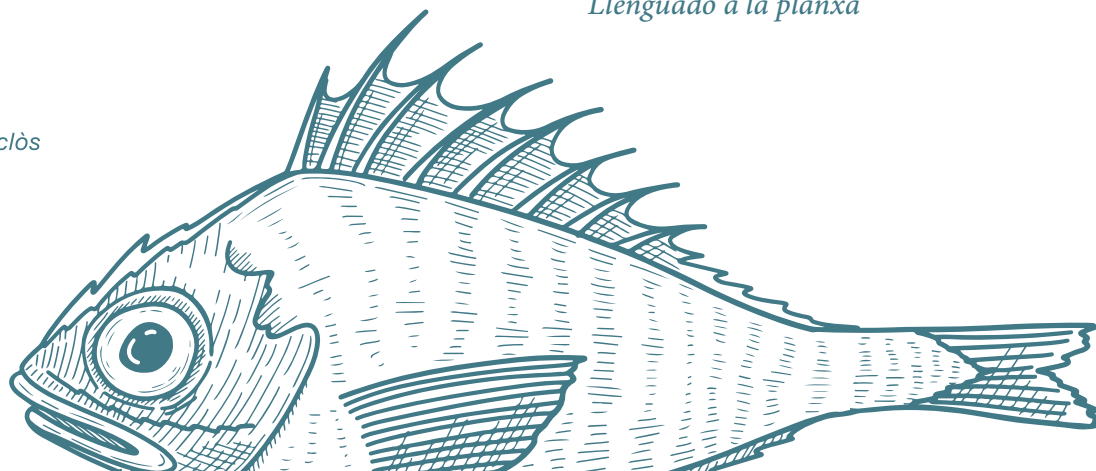
• Totes les paelles són per a un mínim de dues persones i el preu indicat és per persona

\* Iva incluido \* Iva inclòs

# PESCADOS Y MARISCOS

## PEIX I MARISC

Gallo San Pedro 	SPM
<i>Gall Sant Pere</i>	
Cap Roig 	SPM
<i>Cap Roig</i>	
Langosta a la plancha 	SPM
<i>Langosta a la plancha</i>	
Langosta con huevos, patatas fritas y cebolla   	SPM
<i>Llagosta amb ous fregits, patates fregides i ceba</i>	
Caldereta de langosta 	SPM
<i>Caldereta de llagosta</i>	
Gamba de Soller a la plancha 	SPM
<i>Gambes de Soller a la planxa</i>	
Parrillada mixta de pescado fresco del día   	SPM
<i>Graellada mixta de peix fresc del dia</i>	
Carabinero 	SPM
<i>Carabiner</i>	
Cigala 	SPM
<i>Escamarlà</i>	
Lenguado a la plancha 	SPM
<i>Llenguado a la planxa</i>	



# RICE

## REISGERICHTE



Fish soupy rice     25€

*Brühreis mit Fisch*


Seafood paella    28€

*Paella mit Meeresfrüchtern*




Fish and seafood blind mans paella    27€

(no bones or shells)

*“Blinde” (Paella mit Fisch und Meeresfrüchten ohne Gräten und Schalen)*

Mixed paella    27€

*Gemischte Paella*

Spanish squid ink paella (per person) and “lactonesa”    27€

*Schwarze Paella mit spanischem Tintenfisch mit “Lactonesa”*

Fish and seafood fideuà (paella style dish with    short noodle) 27€

*Fideuà Fadennudeln mit fisch und Meeresfrüchten*

Bomba rice with Huelva scarlet shrimp, roasted garlic emulsion    32€

*Bomba-Reis mit Carabinero-Garnelen aus Huelva und Emulsion aus geröstetem Knoblauch*

Lobster paella    SPM

*Paella mit Languste*

\* All the paellas are for a minimum of 2 people and the price is for person

*\*Alle Paellas sind für mindestens 2 Personen und der Preis ist pro Person*

\* VAT included \* M.w.S.t. Inbegriffen

# FISH

## FISCHGERICHTE

Saint Peter's Rooster  SPM

*Hahn des Heiligen Petrus*

Red scorpionfish  SPM

*Drachenköpfe*

Grilled lobster  SPM

*Gegrillte Languste*

Lobster with eggs, french fries    and onions SPM

*Riesengarnele mit Spiegelei, mit Pommer und Zwiebel*

Lobster stew  SPM

*Langustenragout*

Grilled Soller shrimps  SPM


*Soller Gegrillte Garnelen*

Mixed grill of fresh fish of the day    SPM

*Gemischte Grillplatte fangfrischem Fisch*

Carabineer  SPM

*Karabiner*

Crayfish  SPM

*Flusskrebs*

Grilled sole  SPM

*Gegrillte Flunder*



# CARNES

## CARNS

Chuletillas de cordero <i>Chuletillas de cordero</i>	32€
Paletilla de cordero Mallorquín al romero <i>Espatlla de me mallorquí al romaní</i>	32€
Solomillo premium, demi-glace, puré de patata <i>Filet prèmium, demi-glace, puré de patata</i>	36€

# NIÑOS

## NINS

Pechuga de pollo con arroz blanco <i>Pit de pollastre a la planxa amb arròs</i>	12€
Nuggets de pollo  <i>Nuggets de pollastre</i>	14€
Lubina a la plancha con arroz blanco  <i>Llobarro a la graella</i>	14€

## POSTRE

Fantasmikos  <i>"Fantasmikos"</i>	6€
---	----





# POSTRES

## POSTRES

Tarta de queso vasca al horno    "Mystic Group"	10€
<i>Pastís de formatge basc al forn "Mystic Group"</i>	
Flan cremoso "Mystic Group"   	10€
<i>Flam cremós "Mystic Group"</i>	
Tarta fina de manzana caliente  "Cal Patró 1954"	10€
<i>Pastís prim de poma calent "Cal Patró 1954"</i>	
Coulant de chocolate horneado al momento  	10€
<i>Coulant de xocolata enfornat al moment</i>	
Helados artesanales 	10€
<i>Gelats artesanals</i>	

				
Contiene gluten	Crustáceos	Lácteos	Pescado	Mostaza
Conté gluten	Crustacis	Lactis	Peix	Mostassa

				
Cacahuetes	Soja	Apio	Huevos	Moluscos
Cacauets	Soja	Api	Ous	Mol·luscos

			
Granos de sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Altramuces	Frutos de cáscara
Grans de sèsam	Diòxid de sofre i sulfits	Tramussos	Fruits de pela

# MEATS

## FLEISCHGERICHTE

Lamb chops <i>Chuletillas de cordero</i>	32€
Rosemary Mallorcan lamb shoulder <i>Espatlla de me mallorquí al romaní</i>	32€
Premium tenderloin, demi-glace, mashed potatoes <i>Filet prèmium, demi-glace, puré de patata</i>	36€

# FOR KIDS

## KINDERMENÜ

Chargrilled chicken breast served with rice <i>Gebratene Hähnchenbrust mit Reis</i>	12€
Chicken nuggets  <i>Hähnchennuggets</i>	14€
Grilled sea bass served with rice  <i>Seebarsch vom Grill mit Reis</i>	14€









## POSTRE

“Fantasmikos” Ice cream  <i>“Fantasmikos” Eiscreme</i>	6€
--	----

\* VAT included \* M.w.S.t. Inbegriffen

# DESSERTS

## POSTRES

“Mystic Group” baked Basque    cheesecake	10€
<i>Baskischer Käsekuchen aus dem Ofen nach Art von “Mystic Group”</i>	
“Mystic Group” creamy flan   	10€
<i>Cremiger Eierpudding nach Art von “Mystic Group”</i>	
Warm flat apple tart “Cal Patró 1954” 	10€
<i>Dünner warmer Apfelkuchen nach Art von “Cal Patró 1954”</i>	
Freshly baked chocolate coulant  	10€
<i>Frisch gebackenes Schokoladen-Coulant</i>	
Artisan ice cream 	10€
<i>Hausgemachte Eiscreme</i>	

			
Containing gluten Glutenhaltiges Getreide	Crustaceans Krebstiere	Lactic Milchprodukte	Fish Fisch
			
Mustard Senf	Peanuts Erdnüsse	Soybeans Soja	Celery Sellerie
			
Eggs Eier	Molluscs Weichtiere	Sesam seeds Sesamsamen	Sulphur dioxide & sulphites Schwefeldioxid und Sulfite
			
ILupin Lupinen	Nuts Schalenfrüchte		