

Botànic

PLANT-FORWARD PLEASURE

A L L E R G E N

UNSER SORTIMENT VON INDIEN NACH MALLORCA

Fladenbrot und Sumach (KM.0)
Raita mit mallorquinischem Joghurt (KM.0)
Chutney mit Aprikosen aus Porreres (KM.0)
Pikante Tomatensauce, Cirereta und Tap de Cortí (KM.0)
(Brot für den vollen Tisch)
Gluten, Milchprodukte, Sesam

GEMÜSE TACOS IM SALAT

Das ganze Vergnügen eines Salats in einem Bissen zu essen

OKTOPUS

Mit Limetten-Sauce, gelber Chili-Mayonnaise und eingelegten Zwiebeln
Eier, Mollusken

IBERISCHES SCHWEIN

Mit Ananas und Zwiebel- Koriander- Minz- Salat
Soja, Nüsse, Mollusken

VEGETARISCH

Mit Bohnen und Edamame, angerichtet mit vietnamesischer Sauce, Ananas
und Kräutern
Soja, Nüsse

PLANT-FORWARD PLEASURE

Wo das pflanzliche Erzeugnis den maximalen protagonismus erlangt

KALE (KM.0)

Mit ras al hanout Chips, getrockneten Tomaten und Gomasio
Sesam

KIRSCHTOMATEN

Auf einer vietnamesischen Pizza mit frischem Basilikum und hausgemachter
Burrata
Eier, Milchprodukte
Begleiten Sie es mit 10g Beluga-Kaviar
Fisch

BABY ZUCCHINI (KM.0)

Mit veganem Pistazienpesto und Mangovinaigrette
Nüsse

GERICHTE MIT DEM SYMBOL (OKM) GEKENNZEICHNET ENTHALTEN ZUMINDEST EINE ZUTAT 100% AUS DEN BALEAREN.

PLANT-FORWARD PLEASURE

Wo das pflanzliche Erzeugnis den maximalen protagonismus erlangt

ARTISCHOKEN

Confit aus Navarra, halb-knusprig, Caesar-Stil mit Sardellen aus L'Escala
Eier, Fisch, Milchprodukte, Senf, Suphites

ROTE BETE

In Dim Sum, Galgant-Teriyaki und frischem Wasabi
Gluten, Soja, Sesam
Begleiten Sie es mit 50g roter Thunfischbrust
Fisch

ROSA TOMATE (KM.0)

In einem Blatt gefüllt mit Sommersalat und frischem Tomatensaft
Senf, Suphites
Begleiten Sie es mit 40g rotem Garnelen-Carpaccio aus Mallorca
Krustentiere

AUBERGINE (KM.0)

Glasiert mit Mandelcreme, Mutabel, Kichererbsenstreuseln und eingelegter Zitrone
Soja, Nüsse, Sesam
Begleiten Sie es mit 50 g geräuchertes Cecina vom Wagyu de Mallorca

KAROTTE

Geröstet, mit japanischer Vinaigrette und Kokoscreme
Soja, Senf

BEYOND THE GARDEN

*Denn in der #plantforward verzichten wir nicht auf Erweiß, wenn
auch von hohem biologischem Wert*

LUMAGORRI FEILANDHUHN

Gegrillt mit Thai Salat und Erdnusssauce
Fisch, Erdnuss, Soja

WOLFSBARSCH

In einer Nori-Algen-Papillote und Chop-Suey Gemüse
Fisch, Soja, Mollusken

GALIZISCHES BLONDES LENDENSTÜCK AUF DER WEIDE GEZÜCHTET

In einer Tagliata mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Rucola Salat, Mahones
Käse und Balsamico
Molkereiprodukte, Nüsse, Sulfite

GERICHTE MIT DEM SYMBOL (OKM) GEKENNZEICHNET ENTHALTEN ZUMINDEST EINE ZUTAT 100% AUS DEN BALEAREN.

KURRIES

Da sie hausgemacht sind, schreiben wir sie mit K. von KM.0

ROT (KM.0)

Nach Indischer Art mit Lammfleisch mariniert in Joghurt und Zumach Sauce
Gluten, Soja, Milchprodukte

GELB

Thailändischer Stil mit Karotte, Kokosmilch und gedünsteter Avocado
Gluten, Soja

GRÜN

Aus frischen Kräutern, Kokos- und Meeresfrüchte Brühe und gebratenem Tintenfisch
Gluten, Krustentiere, Fisch, Soja, Milchprodukte, Weichtiere

Begleiten Sie es mit...

Mit Basmatireis angerichtet mit Senf und Gewürzen
Senf

SWEET PLEASURE

Sünde ohne Reue mit unseren plant-forward Desserts

BANANE

Glasiert mit Miso-Toffee, Banoffee-Creme und Eiscreme
Eier, Soja, Milchprodukte

ROTE BETE

Mit Pavlova Creme, frischem saisonalen Obst und Passionsfruchtkernen
Eier, Milchprodukte

PFIRSICH

Ofengeröstet mit Kardamom-Chantilly und floralen Noten
Gluten, Eier, Milchprodukte, Nüsse

ANANAS (KM.0)

Carpaccio, in cremigem Kokos Reis und Kakao - und Johannisbrot Sorbet

GERICHTE MIT DEM SYMBOL (OKM) GEKENNZEICHNET ENTHALTEN ZUMINDEST EINE ZUTAT 100% AUS DEN BALEAREN.

B

LIQUID PLEASURE

Ihr bester Begleiter auf dieser Reise der geschmäcker, texturen und empfindungen

SMOKED ROSEMARY

Mezcal, weißer Wermut, Met und Bitter, verfeinert mit ein paar Tropfen würzigem Öl
Sulfite

GARDEN'S ROSE

Mallorquinischer Gin, St-Germain, Zitrone, Rosenwasser

ORANGE BLOSSOM

Vodka, Aperol, Passionsfrucht und Ingwerbier

PASSION MULE

Mango, Gurke, Tequila, eine Prise Curry und Ingwerbier

GIN BASIL SMASH

Mallorquinischer Gin, Basilikum und frisch gepresstem Zitronensaft

GINGERFUL

Whisky, Met mit Ingwer, Zitrone und Ginger Ale

HONEST GARDEN (MOCKTAIL)

Frische Minzblätter, Limette und Ginger Ale. Wähle zwischen Mango oder Passionsfrucht

CLASSICS

APEROL SPRITZ - Sulfite	12€	MARGARITA	14€
HUGO - Sulfite	13€	TEQUILA SUNRISE	13€
NEGRONI -Sulfite	14€	DRY MARTINI	14€
MOSCOW MULE	13€	PORNSTAR MARTINI - Sulfite	15€
MOJITO	13€	ESPRESSO MARTINI	14€
BLOODY MARY	13€	SANGRIA	15€
COSMOPOLITAN	14€	CLASSIC PIÑA COLADA	15€
OLD FASHIONED	14€	CLASSIC DAIQUIRI	14€
WHISKEY SOUR	14€		

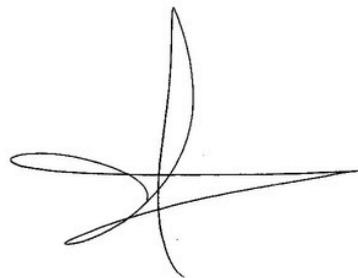
SPARKLING WATER	3,5€
STILL WATER	3,5€
OLIBA GREEN BEER	7,0€
ROSA BLANCA (KM.0) - Gluten	5,0€
ALHAMBRA	5,5€
MAHOU TOASTED ALCOHOL FREE BEER - Gluten	5,5€

GERICHTE MIT DEM SYMBOL (OKM) GEKENNZEICHNET ENTHALTEN ZUMINDEST EINE ZUTAT 100% AUS DEN BALEAREN.

BASIEREND AUF EINER GESCHICHTE VOLLER ENTDECKUNGEN,
DIE DENNOCH IN DER LIEBE ZUM LAND VERWURZELT IST,
BIETET BOTANIC EIN SINNLICHES UND VERFÜHRERISCHES
ERLEBNIS, DAS IHRE WAHRNEHMUNG VON GESUNDER
ERNÄHRUNG BESTIMMT VERÄNDERN WIRD..

BOTANIC SERVIERT EIN KLASSISCHES GEMÜSE MENÜ DAS
EINE AUSGEWOGENE ROLLE FÜR TRADITIONELLE FLEISCH-
UND FISCHGERICHTE VORBEHALTET WÄHREND ES GEMÜSE AUF
EIN KOMPLETT NEUES NIVEAU BRINGT.

LEBENDIG, DYNAMISCH UND MUTIG; ENTDECKEN SIE
BOTANIC.



EXECUTIVE CHEF: ANDRÉS BENÍTEZ

Botanic
PLANT-FORWARD PLEASURE