

# figuera

RESTAURANT

## PRIMEROS · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

- Tempura de verduras de nuestra huerta con tapenade de aceituna de Sóller y romesco** **12,50 €**  
Tempura of vegetables from our garden, served with Soller olive tapenade and romesco sauce  
*Gemüse aus unserem eigenen Garten im Tempurateig mit Tapenade aus Oliven aus Sóller und Romesco-Sauce*  
Tempura de petits légumes de notre potager avec tapenade aux olives de Sóller et sauce romesco
- Gambas de Sóller con brotes de lechugas y emulsión de ajo y perejil** **16,50 €**  
Sóller prawns with baby lettuce and garlic-parsley emulsion  
*Garnelen aus Sóller mit Kopfsalatsprossen und Knoblauch-Petersilien-Emulsion*  
Crevettes de Sóller avec pousses de laitues et émulsion d'ail et persil
- Surtido de raviolis con sobrassada, lengua con alcaparras y botifarrón** **14,40 €**  
Selection of ravioli with "sobrassada", tongue with capers and "botifarrón"  
*Arrangement von 3 ausgewählte Ravioli, « sobrasada- botifarron » (mallorquinische Würst) und Zunge mit Kappern*  
Assortiment de raviolis avec « sobrassada », langue avec câpres et « botifarrón »
- Salteado de calamar y verduras de nuestra huerta y emulsión de ajo tostado** **14,40 €**  
Sautéed calamari and vegetables from our own orchard with toasted garlic emulsion  
*Sautierter Tintenfisch mit Gemüse aus unserem eigenen Garten und Emulsion aus gebratenem Knoblauch*  
Poêlée de calamars et petits légumes de notre potager et émulsion d'ail grillé
- Salmón tipo tataki con brotes de escarola y mousse de mostaza** **15,50 €**  
Tataki style salmon with baby endives and mustard mousse  
*Lachs nach Tataki-Art mit Endiviensprossen und Senf-Mousse*  
Saumon style tataki avec des pousses de scarole et mousse à la moutarde
- Flor de calabacín crujiente rellena de suave crema de berenjena asada, bouquet de lechugas y vinagreta asiática** **16,00 €**  
Crispy fried zucchini flower stuffed with roasted aubergine cream with baby lettuce and an asian vinaigrette  
*Knusperige Zucchini gefüllt mit Zarte gerösterte Aubergine Creme, Salate Bouquet und asiatische Vinaigrette*  
Fleur de courgette farcie avec crème douce d'aubergine grillée, bouquet de salades et vinaigrette asiatique
- Ensalada de brotes tiernos con tomates confitados, queso mallorquín curado y vinagreta de higos** **12,30 €**  
Tender sprout salad with tomato confit, cured Mallorcan cheese and fig vinaigrette  
*Süße Sprossensalat mit kandierten Tomaten mit hartem mallorquinischen Käse und Feigen-Vinaigrette*  
Salade de jeunes pousses avec tomates confites, fromage majorquin affiné et vinaigrette aux figues

# figuera

RESTAURANT

## SEGUNDOS · MAINS · HAUPTSPEISEN · PLATS PRINCIPAUX

### **Arroz meloso de calamar con su tinta, tallarines de sepia y marisco** 18,45 €

Rice cooked in a rich squid ink-tinted, served with cuttlefish and seafood  
*Saftiges Reisgericht mit Tintenfisch in eigener Tinte, Sepia-Bandnudeln und meeresfrucht*  
Riz crémeux aux calamars dans leur encre, tagliatelles de seiche et fruits de mer

### **Lubina con patata violeta, sopa de miso con cítricos y verduritas escabechadas** 20,50 €

Sea bass with purple potatoes, marinated vegetables and a citrus-miso broth  
*Seebarsch mit violet Kartoffel, Miso Suppe mit Zitrusfrüchte und mariniertes Gemüse*  
Loup de mer avec pommes de terre violettes, soupe miso avec agrumes et légumes marinés

### **Calamar relleno a la mallorquina con gamba de Sóller y praliné salado de piñones** 19,50 €

Mallorcan-style squid filled with chard, spinach and pine nut with Soller prawns  
*Gefüllter Tintenfisch nach mallorquinischer Art mit Garnelen aus Sóller und salzigem Pinienkern- Praliné*  
Calamar farci à la majorquine avec crevettes de Sóller et praliné salé de pignons

### **Pescado del día con crema de hinojo y salteado de verduras ligeramente ahumadas** 23,60 €

Fish of the day with fennel cream and gently smoked sauted vegetables  
*Fisch vom Tag mit Fenchel Creme und leicht gerauchtes und sautiertes Gemüse*  
Poisson du jour avec crème de fenouille et légumes sautés légèrement fumés

### **Solomillo de ternera con parmentine trufada y salteado de setas** 21,50 €

Tenderloin filet of beef with truffled potatoes and sauteed mushrooms  
*Kalbsfilet mit getrüffelten Parmentine-Kartoffeln und sautierten Pilzen*  
Aloyau à la parmentine truffée et poêlée de champignons

### **Paletilla de cordero con costra de puerros y boletus, crema de coliflor y salvia** 19,50 €

Lamb shoulder with a porcini-leek crust, served with a sage and cauliflower cream  
*Lamm Schulter mit Lauch und Boletus Krust, Blumenkohl und Salbei Creme*  
Épaule d'agneau avec croûte de poireau et bolets, crème de choufleur et sauge

### **Lechona confitada con pastel de patata y boniato con salsa de manzana asada y canela** 18,50 €

Slow-braised suckling pig with potato and sweet potato gratin, and roasted apple cinnamon sauce  
*Spanferkel mit Kartoffel, Süßkartoffel und Sosse mit gebratenem Apfel und Zimt*  
Cochon de lait avec gratin de pommes de terre, patates douces et sauce aux pommes rôties avec cannelle

### **Secreto ibérico con falso risotto de trigo y setas con crema de orejones y chirivía con manzana** 18,50 €

Iberian pork with wheat-mushroom "risotto", apricot and parsnip puree and apple  
*Iberische Schwein mit Weizen und Pilzen Risotto, mit getrocknete Aprikose und Pastinak mit Appel Cremes*  
Travers du porc avec risotto de blé et champignons en crème d' apricots secs et panais avec pomme

### **Guarniciones extra: Patata panadera o verduritas salteadas** 4,00 €

Side dishes: Baked potato or sautéed vegetables  
*Zusätzliche Beilagen: Gebackene Kartoffeln oder Sautierte Gemüse*  
Accompagnements supplémentaires: gratin pommes de terre ou légumes grillés