



STARTERS & TAPAS / VORSPEISEN & TAPAS

Brioche bread with anchovies, burrata and lime 12

Brioche mit Sardellen, Burrata und Limette

Allergens / Allergene: 1, 4, 7

Fish tacos with tuna, pineapple, soy sauce, lime, chives and marinated red onion 18

Fisch-Tacos mit Thunfisch, Ananas, Sojasauce, Limette, Schnittlauch und mariniertes roter Zwiebel

Allergens / Allergene: 1, 4, 6

 **Trio of tartare (tuna with berries, salmon with avocado, prawn with mango)** 25

Tatar-Trio (thunfisch mit beeren, lachs mit avocado, garnele mit mango)

Allergens / Allergene: 2, 4

Sautéed mussels with toasted bread 16

Miesmuscheln mit geröstetem Brot

Allergens / Allergene: 1, 14

100% Iberian ham "Cebo de Campo" with tomato bread 24

100% Iberischer "Cebo de Campo" schinken mit Tomatenbrot

Allergens / Allergene: 1

Beetroot hummus with vegetables crudites and pita bread 16

Rote bete hummus mit gemüse crudites und pitabrot

Allergens / Allergene: 7, 8, 10

Eggplant and potato croquettes with mint mayonnaise 12

Auberginen-Kartoffel-Kroketten mit Minzmayonnaise

Allergens / Allergene: 1, 3, 4

SALADS / SALATE (LUNCH ONLY / NUR ZUM MITTAGESSEN)

Caesar salad with chicken, bacon, grana cheese and croutons 19

Caesar-Salat mit Hähnchen, Bacon, Grana-Käse und Croûtons

Allergens / Allergene: 1, 7

 **Salad with goat cheese, walnuts and fig jam from Formentera** 19

Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Feigenkonfitüre aus Formentera

Allergens / Allergene: 5, 7, 8

 **Greek salad with feta cheese, tomatoes, cucumber, taggiasca olives and red onions** 19

Griechischer Salat mit Feta, Tomaten, Gurke, Taggiasca-Oliven und roten Zwiebeln

Allergens / Allergene: 7, 12

SANDWICHES (LUNCH ONLY / NUR ZUM MITTAGESSEN)

Formentera Smash : 19

100% beef burger with cheddar, bacon, lettuce, pickles and burger sauce, served on a Potato Bun with French fries

100 % Rindfleisch mit Cheddar, Bacon, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, serviert im Kartoffelbrötchen mit pommes

Allergens / Allergene: 1, 2, 7, 10

Lobster Roll : 26

Lobster, celery, spring onion and lemon mayonnaise, served with french fries

Hummer, Staudensellerie, Frühlingszwiebel und Zitronenmayonnaise, serviert mit pommes frites

Allergens / Allergene: 1, 2, 4, 7, 10





PASTA / ERSTE GÄNGE

Fresh tagliolini with butter, red prawns tartare and bottarga Frische Tagliolini mit Butter, roten Garnelen tatar und bottarga <i>Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 7</i>	24
Calamarata with pistachio pesto and burrata Calamarata mit Pistazienpesto und Burrata <i>Allergens / Allergene: 1, 7, 8</i>	19
Linguine with clams Linguine mit venusmuscheln <i>Allergens / Allergene: 1, 14</i>	24
Black egg spaghetti with prawns, zucchini and bottarga Schwarze eier-spaghetti mit garnelen, zucchini und bottarga <i>Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 4, 14</i>	20
spaghettone with fresh tomatoes and basil spaghettone mit frischen tomaten und basilikum <i>Allergens / Allergene: 1, 7</i>	18

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

Squid with padrón peppers and squid ink crumble Tintenfisch mit Padrón-Paprika und Sepia-Tinten-Crumble <i>Allergens / Allergene: 14</i>	20
Octopus with truffle mashed potatoes and paprika Oktopus mit Kartoffelpüree mit Trüffel und Paprika <i>Allergens / Allergene: 7, 14</i>	25
Fried seafood with lime mayonnaise (prawns, squid, small fish and vegetables) Frittierte Meeresfrüchte mit Limettenmayonnaise (Garnelen, Tintenfisch, Fisch und Gemüse) <i>Allergens / Allergene: 1, 2, 3, 4, 14</i>	24
Catch of the day baked mediterranean-style (taggiasca olives, cherry tomatoes, potatoes) or grilled with roasted potatoes Fang des tages aus dem ofen nach mediterraner art (mit taggiasca-oliven, cherrytomaten und kartoffeln) oder vom grill mit ofenkartoffeln <i>Allergens / Allergene: 4</i>	M. P. T.
Beef fillet with sweet potato and rosemary mash Rinderfilet mit süßkartoffel und rosmarinpüree <i>Allergens / Allergene: 7</i>	26
XL Turkey cutlet with cherry tomatoes, rocket and french fries XL Putenschnitzel mit cherrytomaten, rucola und pommes frites <i>Allergens / Allergene: 1, 3</i>	19

SIDE DISHES / BEILAGEN

Mashed potatoes (plain / truffle / rosemary) Kartoffelpüree (natur / trüffel / rosmarin) <i>Allergens / Allergene: 7</i>	Edamame with "Sal de Ibiza" Edamame mit "Sal de Ibiza" <i>Allergens / Allergene: 6</i>	French fries Pommes frites
Grilled vegetables of the day Gegrilltes Tagesgemüse	Padrón peppers Padrón-Paprika	green salad Grüner Salat

Allergens:

1. Gluten / 2. Crustaceans/ 3. Eggs and egg products/ 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.

1. Gluten/ 2. Krebstiere/ 3. Eier und Eierzeugnisse/4. Fisch/5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse/6. Soja/7. Milch und Milcherzeugnisse/8. Schalenfrüchte/9. Sellerie/ 10. Senf/ 11. Sesam/ 12. Schwefeldioxid und Sulfite/ 13. Lupinen/ 14. Weichtiere
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.





BEER / BIER

Draft beer Estrella Galicia Estrella Galicia vom Fass <i>Allergens / Allergene: 1</i>	(small / medium) 3 / 5 (klein / mittel)
Bottled beer (Estrella / Corona / Gluten free) Flaschenbier (Estrella / Corona / glutenfrei) <i>Allergens / Allergene: 1</i>	Except gluten free 6 Außer glutenfrei

SANGRIA

Sangria by the glass Sangria im Glas <i>Allergens / Allergene: 12</i>	8
Sangria Pitcher (1 litre): White / Red / Cava Sangria-Karaffe (1 Liter): Weiß / Rot / Cava	25
Bellavista Sangria (bottle served at the table) Bellavista Sangria (flasche am tisch serviert)	65

COCKTAILS

Spritz Aperol / Campari <i>Allergens / Allergene: 12</i>	8
Mojito	10
Gin Tonic	10

BEVERAGES / GETRÄNK

Still / Sparkling Water Stilles / Sprudelwasser	4
Coca-Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite / Tè al limone	5

COFFEE / KAFFEE

Espresso / Macchiato / Decaffeinated Coffee Espresso / Espresso macchiato / Entkoffeinierter kaffee	2
---	----------

DIGESTIFS / SPIRITUOSEN

Hierbas / Montenegro / Amaro del Capo / Limoncello / Meloncello	4
Grappa "Nonino" bianca o barricata	5
Bread and Service / 2.5 - Brot und Service / 2.5	

*Allergens: 1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs and egg products / 4. Fish / 5. Peanuts and peanut products / 6. Soy / 7. Milk and dairy products / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphur dioxide and sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs
Allergens are indicated on the menu with their corresponding reference number. Our dishes are handcrafted and prepared in shared kitchen areas; therefore, we cannot guarantee the complete absence of traces of allergens, including gluten, even when not specifically listed in the recipe. We offer gluten-free dishes upon request; however, we do not have a separate certified gluten-free kitchen. Guests with coeliac disease, allergies, or intolerances are kindly asked to inform our staff before ordering so that we can help identify the safest option together. Depending on market availability, some products may be frozen or deep-frozen at origin. Fish intended to be consumed raw or virtually raw has undergone preventive reclamation treatment in compliance with EC Regulation 853/2004.*

*Allergene: 1. Gluten / 2. Krebstiere / 3. Eier und Eiererzeugnisse / 4. Fisch / 5. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / 6. Soja / 7. Milch und Milcherzeugnisse / 8. Schalenfrüchte / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid und Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere
Die Allergene sind auf der Speisekarte mit der entsprechenden Referenznummer angegeben. Unsere Speisen werden handwerklich hergestellt und in gemeinsam genutzten Küchenbereichen zubereitet; daher können wir das vollständige Fehlen von Spuren von Allergenen, einschließlich Gluten, auch dann nicht garantieren, wenn diese nicht ausdrücklich im Rezept vorgesehen sind. Wir bieten auf Anfrage glutenfreie Gerichte an, verfügen jedoch nicht über eine separate zertifizierte glutenfreie Küche. Wir bitten Gäste mit Zöliakie, Allergien oder Unverträglichkeiten, unser Personal vor der Bestellung zu informieren, damit wir gemeinsam die sicherste Option auswählen können. Je nach Marktverfügbarkeit können einige Produkte tiefgekühlt oder schockgefrostet geliefert werden. Fisch, der zum rohen oder nahezu rohen Verzehr bestimmt ist, wurde gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen.*

