



MALEVA

—
"PRIME MEATS"

SPEISEKARTE



KALTE VORSPEISEN

Hausgemachtes Brot mit Alioli	1,70€
Santoña Sardellen mit Tomaten Tartar (6 Stk)	12,00€
Steak Tarar vom Sirloin	18,50€
Wagyu Carpaccio mit Trüffelöl, Parmesan und Rucola	14,00€

HEIßE VORSPEISEN

Provolone Käse "Maleva" (Provolone Käse, Serrano-Schinken, getrocknete Tomaten und Rucola)	10,00€
"Empanadas" Creole Teig mit handgeschnittenem Hackfleisch "wie bei Großmutter"	3,50€ c/
T-Bone Steak Krokette (4 Stk)	9,00€
Geröstetes Knochenmark in knusprigen Kräutern und Panko	12,00€
Herzbries mariniert in Cava	13,00€
Geröstete Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht-Kaviar und Wasabi-Öl (6Stk)	17,50€
Gegrillter Tintenfisch mit Paprika aus La Vera und Mango-Alioli	19,00€

SALATE UND BEILAGEN

Zarter Blattsalat mit Röstzwiebeln und getrockneten Tomaten	8,00€
Rucola-Salat mit Parmesan und schwarzen Oliven	9,00€
Gegrilltes Gemüse	8,50€
Pommes Frites	5,00€
Baked Potato mit Sour Cream	5,00€

EXTRA SOßEN

Jamaikanische Pfeffer-Cremesoße mit Brandy aufgegossen und frischer Sahne	5,00€
Crema aus Blauschimmelkäse aus den Pyrenäen	6,00€
Bio Lauch- und Zwiebelcreme	5,00€
Geklärte Butter mit Italienischem schwarzem Trüffel	9,00€



HAUPTSPEISEN

MALLORQUINISCHES RIND WELCHES IM OFFENEN FELD AUFGEWACHSEN IST

Skirt Steak	16,00€
Entrecote	18,00€
Fillet steak	25,00€
T-bone steak	28,00€
Hamburger	18,00€
(Chimichurri, Kimchi-Mayonnaise, sonnengetrocknete Tomaten, Rucola und geschmolzener Provolone Käse)	
“Flauta” Ribs (Rippen) mit sieben Pfeffersorten und Schottischem Whisky	24,00€

ANGUS

Tomahawk (inklusive einer Beilage Ihrer Wahl)	60,00€/kg
Rump Cover (Picanha) für eine Person	26,00€
zwei Personen	45,50€

DRY AGED

T-Bone Steak (inklusive zwei Beilage Ihrer Wahl)	70,00€/kg
--	-----------

LAMM

Schulter vom mallorquinischen Milchlamm	24,00€
Lammkoteletts (Neu Seeland) mit Gemüse	24,00€

GEFLÜGEL

Glasierte Entenbrust	20,00€
Hühnchen-Spieße mit Gemüse und Bacon	18,00€

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Steinbutt Steak	21,00€
Gegrillter Lachs	18,00€

MALLORQUINISCHES SCHWARZES SCHWEIN

Iberian Pork “Pluma”	18,00€
Schweinefleisch “bondiola” auf niedriger Temperatur gegart mit crispy Bacon und Pesto	18,00€



SPEZIALITÄTEN

Gemischter Grill für 2 Personen	38,00€
(Kalbfleisch, Iberisches Schwein und Hühnchen garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	
Gemischter Kalbfleisch Grill für 2 Personen	45,00€
(Creole Wurst und dreierlei Stücke Rindfleisch garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	
Maleva Grill (Selektion aus Premium-Rindfleisch)	58,50€
(Creole Wurst, Skirt Angus, Fillet-Steak Angus und mallorquinisches Kalbfleisch T-Bone garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	

NACHTISCH

GOLD ROCHE	7,00€
Cremige Mandelpraline und Milkschokolade. Ein Kern aus Pailleté-Feuillentine umhüllt von Schokolade mit goldenen Mandelkörnern.	
XOCOEXPERIENCE	8,00€
54% dunkles Schokoladenmousse mit einem Kern aus Creme Anglaise begleitet von Vanille-Kaviar und Himbeer-Perlen, auf einem Kakaosalz-Crumble-Cookie.	
FRESH	7,00 €
Weichkäse-Mousse, gefüllt mit Himbeergel, Crumbled-Cookie-Basis mit Zimtaroma und Ingwer, mit Himbeer-Glitzer und Mohn verfeinert.	
BBQ Banofee	7,50€



WEIN

WEISSWEIN

		Glas	Flasche
	Weißwein des Hauses	3,50€	
NAVARRA	Nekeas blanco Chardonnay, Viura	3,50€	16,00€
MALLORCA	Ses Nines Blanc de Blanc, Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat		20,00€
MALLORCA	Golos Blanc, Moscatel, Riesling, Viognier y Giró Blanc		22,00€
MALLORCA	José Luis Ferrer Pedra Blanc, 100% Moll		20,00€
RUEDA	Bicicletas y Peces Verdejo, 90% Viura y 10% Malvasía		19,00€
RUEDA	Montespina, Sauvignon Blanc		17,50€
RUEDA	Campo Eliseo Cuvee Elegre by Lurton y Rollan		24,00€
RIAS BAIXAS	Pazo de Rubianes, Albariño Lías		27,00€
VALDEORRAS	Orange Republic, Godello		30,00€
BORGOÑA	Domaine Bersan Saint Bris Sauvignon Blanc		30,00€

ROSSE WEIN

		Glas	Flasche
BIERZO	Armas de Guerra Mencía	3,50€	16,00€
MALLORCA	Ses Nines		20,00€
MALLORCA	José L. Ferrer Veritas Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Syrah		20,00€
FRANCIA	Figuiere Magali, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault		26,00€

ROTWEIN

		Glas	Flasche
	Rotwein des Hauses	3,50€	
PENEDES	Marmellans Garnacha y Syrah	3,50€	16,50€
MALLORCA	8 Vents, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mantonegro, Callet		28,50€
MALLORCA	Tianna Negre, Callet		42,00€
MALLORCA	Ses Nines Negre, Mantonegro, Cabernet sauvignon, Callet		20,00€
MALLORCA	Jose L. Ferrer, Pedra Negre, Manto-Negro y Cabernet Sauvignon		18,00€
CASTILLA LEON	A. Retuerta Selección Especial Tinta Fina, Cabernet		39,00€
RIOJA	Remirez de Ganuza Reserva Tempranillo		55,00€



ROTWEIN

		Glas	Flasche
RIOJA	Izadi Crianza , Tempranillo	4,50€	19,00€
RIOJA	Remelluri Reserva , Tempranillo		36,00€
RIBERA DEL DUERO	Valtravieso Roble Finca Santa María	4,50€	18,00€
RIBERA DEL DUERO	Carmelo Rodeo Crianza Tinta Fina		33,50€
RIBERA DEL DUERO	Figuerro 15 Reserva Tinta Fina		47,00€
TORO	Campo Alegre , Tinta de Toro (Hermanos Rollan)		29,00€
BIERZO	Dominio de Tares Cepas Viejas , Mencía		26,50€
PRIORAT	Porrera Vi de Vila		29,50€
ARGENTINO	Catena Paraje de Altamira Malbec		27,00€

SCHAUMWEIN

		Glas	Flasche
Chamcalet Brut	Macabeo, Xarel.lo y Parellada	5,00€	18,00€
Rovellats Rosé Brut	Garnacha		19,00€
Mestres Coquet	Gran Reserva		34,00€
Gramona Imperial	Chardonnay, Macabeo y Xarel.lo		36,00€

WASSER UND SOFTDRINKS

Still and Sparkling Water	2,50€
Soft drinks and juice	2,50€

BEER

Heineken Caña	2,60€
Heineken Pinta	3,80€
Estrella Galicia x 33cl	3,50€
Heineken 0.0° x 330 cl.	3,00€
18/70 Rubia x 330 cl.	3,50€
Ipa 355 cl.	4,00€



MALEVA

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

COCKTAIL

9,00€

GINEBRAS

Puerto de Indias Fresa, Beefeater, Seagram's, Cabraboc (Mallorca), The London

WHISKY

J&B, Ballantine's, J. Walker Black, Cardhu

RON

Havana Club 3 Años, Barceló

BRANDY

Brandy Carlos I

6,00€

LICORES

Majorcan Sweet, Mix or Dry Herbs

3,50€

Bailey's

3,50€

Red Martini

4,00€

White Martini

4,00€

Vodka 9 Mile

4,50€

APPETIZERS

Tinto de Verano

7,50€

Copa Sangria

8,00€

Aperol Spritz

9,00€

KAFFEE UND AUFFUSIONEN

Coffee Espresso

1,80€

Coffee Cortado

2,00€

White coffee

2,20€

Cappuccino

2,50€

Infusions

2,50€