



EST. 2019



MALEVA

—  
"PRIME MEATS"

MENÜ



# MALEVA

PRIME MEATS

## KALTE VORSPEISEN

Hausgemachtes Brot mit Alioli	1,70€ P.P.
Steak Tarar vom Sirloin	21,50€
Wagyu Carpaccio mit Trüffelöl, Parmesan und Rucola	18,50€

## HEIßE VORSPEISEN

Creole Wurst (1 Stk) mit Chimichurri-Sauce	4,50€
Blutwurst (1 Stk) mit Chimichurri-Sauce	4,50€
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/u
T-Bone Steak Krokettten (4 Stk)	9,00€
Geröstetes Knochenmark in knusprigen Kräutern und Panko (2 Stk)	16,00€
Herzbries	14,50€
Geröstete Jakobsmuscheln mit Passionsfrucht-Kaviar und Wasabi-Öl (6 Stk)	17,50€
Gegrillter Tintenfisch mit Paprika aus La Vera und Mango-Alioli	23,00€

## 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 SOBEN

Jamaikanische Pfeffer-Cremesoße	5,00€
Creme aus Blauschimmelkäse aus den Pyrenäen	6,00€
Geklärtete Butter mit Italienischem schwarzem Trüffel	9,00€

## HAUPTSPEISEN

### MALLORQUINISCHES RIND WELCHES IM OFFENEN FELD AUFGEWACHSEN IST

Skirt Steak	17,00€
Entrecote	19,00€
Fillet steak	28,00€
T-bone steak	29,50€
100 % Wagyu-Hamburger aus Mallorca mit Pommes	21,00€
(Chimichuri, 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	29,00€
Lammkoteletts (Neu Seeland) mit Gemüse	24,00€

### GEFLÜGEL

Glasierte Entenbrust (1 Stk)	28,00€
Hühnchen-Spieße mit Gemüse und Bacon	18,00€

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Steinbutt Steak	23,00€
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€

EST. 2019

MALEVA

PRIME MEATS

## SPEZIALITÄTEN

<b>Gemischter Grill für 2 Personen</b>	39,00€
(Kalbfleisch, Iberisches Schwein und Hühnchen garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	
<b>Gemischter Kalbfleisch Grill für 2 Personen</b>	48,00€
(Creole Wurst und dreierlei Stücke Rindfleisch garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	
<b>Maleva Grill (Selektion aus Premium-Rindfleisch)</b>	62,00€
(Creole Wurst, Skirt Angus, Fillet-Steak Angus und mallorquinisches Kalbfleisch T-Bone garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	

## NACHTISCH

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



EST. 2019



MALEVA

—  
"PRIME MEATS"

GETRÄNKE

EST. 2019

MALEVA

"PRIME MEATS"

WEIN

WEISSWEIN		Glas	Flasche
	<b>Weißwein des Hauses</b>	3,50€	
NAVARRA	<b>Nekeas blanco</b> Chardonnay, Viura	3,50€	16,00€
MALLORCA	<b>Ses Nines Blanc de Blanc</b> , Prensal Blanc, Chardonnay y Muscat		20,00€
MALLORCA	<b>Golos Blanc</b> , Moscatel, Riesling, Viognier y Giró Blanc		22,00€
MALLORCA	<b>José Luis Ferrer Pedra Blanc</b> , 100% Moll		20,00€
RUEDA	<b>Bicicletas y Peces Verdejo</b> , 90% Viura y 10% Malvasía		19,00€
RUEDA	<b>Montespina</b> , Sauvignon Blanc		17,50€
RUEDA	<b>Campo Eliseo Cuvee Elegre by Lurton y Rollan</b>		24,00€
RIAS BAIXAS	<b>Pazo de Rubianes</b> , Albariño Lías		27,00€
VALDEORRAS	<b>Orange Republic</b> , Godello		30,00€
BORGOÑA	<b>Domaine Bersan Saint Bris</b> Sauvignon Blanc		30,00€
ROSSE WEIN		Glas	Flasche
BIERZO	<b>Armas de Guerra</b> Mencía	3,50€	16,00€
MALLORCA	<b>Ses Nines</b>		20,00€
MALLORCA	<b>José L. Ferrer Veritas</b> Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Syrah		20,00€
FRANCIA	<b>Figuiere Magali</b> , Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault		26,00€
ROTWEIN		Glas	Flasche
	<b>Rotwein des Hauses</b>	3,50€	
PENEDES	<b>Marmellans</b> Garnacha y Syrah	3,50€	16,50€
MALLORCA	<b>8 Vents</b> , Merlot, Cabernet Sauvignon, Mantonegro, Callet		32,00€
MALLORCA	<b>Tianna Negre</b> , Callet		42,00€
MALLORCA	<b>Ses Nines Negre</b> , Mantonegro, Cabernet sauvignon, Callet		20,00€
MALLORCA	<b>Jose L. Ferrer</b> , Pedra Negre, Manto-Negro y Cabernet Sauvignon		18,00€
CASTILLA LEON	<b>A. Retuerta Selección Especial</b> Tinta Fina, Cabernet		39,00€
RIOJA	<b>Remirez de Ganuza Reserva</b> Tempranillo		55,00€



# MALEVA

"PRIME MEATS"

## ROTWEIN

		Glas	Flasche
RIOJA	<b>Izadi Crianza</b> , Tempranillo	4,50€	20,00€
RIOJA	<b>Remelluri Reserva</b> , Tempranillo		36,00€
RIBERA DEL DUERO	<b>Valtravieso Roble</b> Finca Santa María	4,50€	19,00€
RIBERA DEL DUERO	<b>Carmelo Rodeo Crianza</b> Tinta Fina		33,50€
RIBERA DEL DUERO	<b>Figuero 15 Reserva</b> Tinta Fina		47,00€
TORO	<b>Campo Alegre</b> , Tinta de Toro (Hermanos Rollan)		29,00€
BIERZO	<b>Dominio de Tares Cepas Viejas</b> , Mencía		26,50€
PRIORAT	<b>Porrera</b> Vi de Vila		29,50€
ARGENTINO	<b>Catena Paraje de Altamira</b> Malbec		29,00€

## 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	2,80€
Heineken Pinta	4,40€
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

"PRIME MEATS"

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### COCKTAIL

10,00€

### 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€