



EST. 2019



MALEVA

—
"PRIME MEATS"

MENÜ



MALEVA

“PRIME MEATS”

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachtes Brot mit Alioli	1,70€ P.P.
Steak Tatar (150gr vom Sirloin mit unseren Saucen und cremigem Eigelb)	27,00€
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 Krokette (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 SOßEN

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

HAUPTSPEISEN

MALLORQUINISCHES RIND WELCHES IM OFFENEN FELD AUFGEWACHSEN IST

Skirt Steak (CA. 250 gr)	17,00€
Entrecote (CA. 250 gr)	19,00€
Fillet steak ((CA. 250 gr)	28,00€
T-bone steak (CA. 450 gr)	29,50€
100 % Wagyu-Hamburger aus Mallorca mit Pommes	21,00€
(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 (CA. 250 gr)	26,00€
zwei Personen (CA.500 gr)	47,00€

DRY AGED

T-Bone Steak (inklusive zwei Beilage Ihrer Wahl)	70,00€/kg
Entrecote (CA. 250 gr)	25,00€

LAMM

Schulter vom mallorquinischen	29,00€
-------------------------------	--------

GEFLÜGEL

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

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Steinbutt Steak (1 Stk)	23,00€
Gegrillter Lachs	18,00€

EST. 2019

MALEVA

PRIME MEATS

MALLORQUINISCHES SCHWARZES SCHWEIN

Iberian Pork "Pluma" (CA. 220 gr)	19,00€
Schweinefleisch "bondiola" auf niedriger Temperatur gegart mit crispy Bacon und Pesto (CA. 250 gr)	19,00€

SPEZIALITÄTEN

Gemischter Grill für 2 Personen (Kalbfleisch, Iberisches Schwein und Hähnchen Spieße garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln)	39,00€
Gemischter Kalbfleisch Grill für 2 Personen (Creole Wurst, Blutwurst, Skirt Steak, entrecote und Fillet steak garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln) (Ungefähr. 750-800 gr)	52,00€
Maleva Grill (Selektion aus Premium-Rindfleisch) (Creole Wurst, Blutwurst, Skirt Angus, Fillet-Steak und mallorquinisches Kalbfleisch T-Bone garniert mit Salat oder gerösteten Kartoffeln) (Ungefähr. 850-900 gr)	64,00€

NACHTISCH

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



EST.  2019

MALEVA

—
"PRIME MEATS"

GETRÄNKE

EST. 2019

MALEVA

"PRIME MEATS"

WEIN

WEISSWEIN		Glas	Flasche
	Weißwein des Hauses - Chardonay o Verdejo	3,50€	
NAVARRA	Nekeas blanco Chardonay, Viura		16,00€
MALLORCA	Ses Nines Blanc de Blanc		20,00€
	Prensal Blanc, Chardonay y Muscat		
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 Alegre by Lurton y Rollan		24,00€
RIAS BAIXAS	Pazo de Rubianes, Albariño Lías		27,00€
VALDEORRAS	Orange Republic, Godello		30,00€
ROSSE WEIN		Glas	Flasche
BIERZO	Armas de Guerra Mencía	3,50€	16,00€
MALLORCA	Ses Nines		20,00€
MALLORCA	José L. Ferrer Pedro Rosat Roig Rosat, Mantonegro, Callet y Syrah		20,00€
FRANCIA	Figuiere Magali, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Cinsault		26,00€
ROTWEIN		Glas	Flasche
PENEDES	Marmellans Garnacha y Syrah	3,50€	16,50€
MALLORCA	8 Vents, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mantonegro, Callet		32,00€
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		44,00€
RIOJA	Remirez de Ganuza Reserva Temprianillo		55,00€



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

COCKTAIL

10,00€

GINEBRAS

Puerto de Indias Fresa, Beefeater, Seagram's, 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€

Muntaner

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€



MALEVA

"PRIME MEATS"

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

COCKTAIL

10,00€

GINEBRAS

Puerto de Indias Fresca, Beefeater, Seagram's, 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€

Muntaner

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€