

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Hier oben, zwischen dem Meer und den Terrassen von Banyalbufar, habe ich gelernt, dass die besten Tische jene sind, die zum Verweilen einladen. Gute Produkte, Menschen, die mit Leidenschaft ihrem Handwerk nachgehen, und Zeit, um das Mittagessen zu verlängern, während die Sonne langsam untergeht.

Joan Escalas und Sebastian Longo sowie ihre geschätzten Teams haben diese Art der Gastfreundschaft geprägt, die sich bereits sehr nach uns anfühlt: Fisch, Fleisch und Gemüse, die wir täglich von den lokalen Bauern beziehen, sorgfältig ausgewählte Weine und Abendessen, die ruhig beginnen, aber selten früh enden – man sagt, es liege an der Wärme des Moments.

Nach so vielen Reisen ist es etwas, das ich immer mit mir nehme: die Magie, die sich an einem guten Tisch überall auf der Welt entfaltet – eine zur richtigen Zeit geöffnete Flasche und etwas Außergewöhnliches, das scheinbar mühelos geschieht. Und wenn du mich fragst, ja, dieser Ort ist mein liebster von allen.



Vorspeisen

Geschmorte Lauch mit Vanille- und Trüffel-Vichyssoise	18 €
Vitello Tonnato mit Kaviar	20 €
„Margalida“ Rindertatar, am Tisch gewürzt	25 €
Cremige Croquetas mit Carabineros-Garnelen	18 €
Blauflossenthunfisch mit Trempó, gegrillter Avocado und Kaviar	25 €

Hauptgerichte

Gegrillter Zahnbrasse mit Beurre blanc	38 €
Mediterrane Meerbarbe und ihre Caldereta	32 €
Wolfsbarsch mit Pil-Pil, grüner Sauce und Zuckerschoten	32 €
Carabineros-Garnele, Linsen, iberisches Backenfleisch und aromatische Kräuter	45 €
Confierter schwarzer Schweinebauch, Kohl, Camaiot und Pinienkerne	34 €
Gegrilltes Rinderfilet, saisonale Pilze, Eigelb und Trüffel	42 €
Entenbrust mit Jus, konfiertes Gemüse und Pastinakenpüree	34 €



Beilagen

4 €

Pommes frites

Kartoffel-Parmentier mit Trüffel

Frischer Bio-Grüner Salat

Geröstete Piquillo-Paprika

Mac and Cheese mit Sa Vinya Käse und Thymian

Gebratenes Saisongemüse

Desserts

Gegrillte Pfirsich-Tarte Tatin mit Bio-Joghurteis

12 €

Zitrusfrüchte, Thymian und Lavendel

10 €

Vanilleflan, Pastinaken-Toffee und Nussbutter

12 €

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Palo-Likör

8 €