

Vorspeisen

| | | |
|--|------------|-------|
| Trilogie von Krokettten ^{1, 2} Iberischer Schinken Steinpilze Knoblauchgarnelen | 16€ | 4000🍷 |
| Rote-Bete-Tatar ¹⁵ Avocado Apfel- und Balsamico-Vinaigrette | 20€ | 5000🍷 |
| Kalte Terrine aus Hähnchen und Foie Gras ^{12, 13} Apfelkompott Salatsprossen | 24€ | 6000🍷 |
| Cremiger Salmorejo mit Hummer ^{1, 3, 6, 14} Avocado Wilder Spargel Blattsalatmix | 39€ | 9750🍷 |
| Burrata-Creme mit gegrillter Avocado ^{2, 6, 8} Gebratene Rotgarnelen Basilikumöl-Perlen Pinienkerne | 27€ | 6750🍷 |
| Spargelcreme mit gebratenem Kabeljau ^{1, 2, 3, 5} Wakame Mini-Gemüse Grüne Bohnen | 21€ | 5250🍷 |
| Knusprige Riesengarnelen ^{3, 6, 13} Mayonnaise Grüner Senf Manchego-Pisto | 32€ | 8000🍷 |



HIER KÖNNEN SIE MIT
MELIÁREWARDS
PUNKTEN ZAHLEN

Wenn Sie dieses Symbol sehen, heißt es, dass können Sie mit **MeliáRewards** Punkten zahlen können.

Wenn Sie kein MeliáRewards Mitglied sind, können Sie sich auf meliarewards.com anmelden und eine Welt von Vorteilen genießen.

250🍷 = 1 €/€

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption

1. Gluten
2. Laktose
3. Eier

4. Sulfite
5. Fisch
6. Krustentiere

7. Weichtiere
8. Nüsse
9. Erdnüsse

10. Lupinen
11. Sesam
12. Soja

13. Sellerie
14. Senf
15. Vegetarisch

oben

RESTAURANT & SKYBAR

Aus dem Meer

| | | |
|--|------------|-------|
| Gebratene Jakobsmuscheln ^{1,7} Wilder Spargel Karottenmousseline Rote-Bete-Chips | 42€ | 10500 |
| Gegrillter Hummer ^{2,3,6} Halber Hummer Kartoffelcreme Steinpilze Gänseschmalz Koriandersprossen | 69€ | 17250 |
| Umberfisch ^{2,5,12} Morcheln Rucola-Pesto Sommertrüffelsauce Zucchini Parmesan-Espuma | 38€ | 9500 |
| Wolfsbarsch mit gefüllten Paprika ^{2,3,5,6} Kürbiscreme Krabbenfleisch Estragon-Perlen | 42€ | 10500 |
| Steinbutt mit Tintenfisch-Marmitako ^{5,7} Glasierte Schalotten Kartoffeln Tintenfisch | 42€ | 10500 |
| Gegrillter Oktopus ^{1,2,3,7} Artischocken-Ravioli Bergamotte Trüffel | 42€ | 10500 |



HIER KÖNNEN SIE MIT
MELIÁREWARDS
PUNKTEN ZAHLEN

Wenn Sie dieses Symbol sehen, heißt es, dass können Sie mit **MeliáRewards** Punkten zahlen können.

Wenn Sie kein MeliáRewards Mitglied sind, können Sie sich auf meliarewards.com anmelden und eine Welt von Vorteilen genießen.

250 = 1 €/€

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption

- | | | | | |
|------------|-----------------|---------------|-------------|-----------------|
| 1. Gluten | 4. Sulfite | 7. Weichtiere | 10. Lupinen | 13. Sellerie |
| 2. Laktose | 5. Fisch | 8. Nüsse | 11. Sesam | 14. Senf |
| 3. Eier | 6. Krustentiere | 9. Erdnüsse | 12. Soja | 15. Vegetarisch |

Preise inkl. 7% MwSt.

Vom Lande

| | | |
|--|------------|-------|
| Geschmorte iberische Schweinebäckchen ^{2, 13} Rotweinsauce Blumenkohl-Sellerie-Püree Wilder Spargel | 38€ | 9500 |
| Freiland-Hahn-Eintopf ^{2, 3, 6, 7, 13} Kaisergranat Jakobsmuscheln Linsen | 42€ | 10500 |
| Perlhuhn in Cava-Sauce ^{2, 3, 13} Morcheln Mini-Gemüse Sahne | 38€ | 9500 |
| Gebratene Rinderfiletwürfel ^{2, 13} Zuckerschoten Babykarotten Kartoffelcreme Iberischer Schinken | 49€ | 12250 |
| Lammkarree ^{1, 2, 3, 13} Portweinsauce Fettuccine Pfifferlinge Sommertrüffel | 52€ | 1300 |
| Dry Aged Rinderfilet ² Gegrillte Avocado Sautierte Kirschtomaten | 54€ | 13500 |

Vegan

| | | |
|--|------------|------|
| Cremiger Salmorejo ^{1, 14, 15} Avocado Wilder Spargel Blattsalat-Mix | 18€ | 4500 |
| Rote-Bete-Tatar ¹⁵ Avocado Apfel- und Balsamico-Vinaigrette | 20€ | 5000 |
| Blumenkohlsteak ^{8, 11, 15} Pinienkerne Artischockenherz Tahini-Sauce Sommertrüffel | 39€ | 9750 |



HIER KÖNNEN SIE MIT
MELIÁREWARDS
PUNKTEN ZAHLEN

Wenn Sie dieses Symbol sehen, heißt es, dass können Sie mit **MeliáRewards** Punkten zahlen können.
Wenn Sie kein MeliáRewards Mitglied sind, können Sie sich auf meliarewards.com anmelden und eine Welt von Vorteilen genießen.

250 = 1 €/€

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption

- | | | | | |
|------------|-----------------|---------------|-------------|-----------------|
| 1. Gluten | 4. Sulfite | 7. Weichtiere | 10. Lupinen | 13. Sellerie |
| 2. Laktose | 5. Fisch | 8. Nüsse | 11. Sesam | 14. Senf |
| 3. Eier | 6. Krustentiere | 9. Erdnüsse | 12. Soja | 15. Vegetarisch |

oben

RESTAURANT & SKYBAR

Dessert

- Mallorquinische Zitronentarte** ^{1,2,3} **15€** 3750🍷
Cassis Sorbet | Schoko Crumble
- Schokolade Karamell Turrón** ^{1,2,3,8} **15€** 3750🍷
Mandel-Haselnussteig | Goldblatt
- Matcha Turrón** ^{3,8} **15€** 3750🍷
Kokos-Maracuja | Himbeersorbet | Kresse
- Crème brûlée** ^{2,3,8} **15€** 3750🍷
Beerenragout



HIER KÖNNEN SIE MIT
MELIÁREWARDS PUNKTEN ZAHLEN

Weitere Informationen erhalten Sie an der Rezeption.