

ZUM EINSTIEG

Hausgemachte Kroketten (Garnelen, iberischer Schinken)

(Gluten, Milch, Eier, Krebstiere)

..... 3,50€/ Stk.

“Gilda Can Pasqual” Eingelegtes, Sardelle, Boquerón und Ziegenkäse

(Fisch, Laktose, Gluten)

..... 10,00€

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Serviola-Brandade (4 Stk. pro Portion)

(Gluten, Fisch, Ei, Laktose)

..... 25,00€

Gillardeau-Austern Nr. 2

Natur mit Vinaigrette

..... 6,00€/ Stk.

Natur mit Osetra-Kaviar (Real Caviar)

..... 19,00€/ Stk.

In Tempura mit Passionsfrucht und Parmesan

(Gluten, Laktose)

..... 7,00€/ Stk.

Dose Osetra-Kaviar (30 g) mit Brioche und Crème fraîche

..... 130,00€

(Krebstiere, Fisch, Gluten, Milch)

Auswahl an gereiften balearischen Käsesorten mit
Feigenmarmelade**

(Milch, Gluten, Nüsse) je nach Verfügbarkeit**

..... 22,00€

Geröstetes XEIXA-Brot mit gereifter Sobrasada und
Honig von Can Pasqual (4 Stk.)

(gluten)

..... 15,00€

Sardellen „Serie Oro“ Rafa López

..... 6,00€ Stk.

(Fisch)

..... Portion 21,00€ (4 Stk)

100 % iberischer Eichelschinken (100 g), von Hand
geschnitten

..... 39,00€

Hausgemachtes Brot mit Olivenöl aus
Formentera und marinierten Oliven (gluten)

..... 4,75€ (p/p)

Allioli (Milch)

..... 2,50€

Glutenfreies Brot

..... 4,50€ (p/p)

Kristallbrot mit geriebener Tomate (4 Stk.)

(gluten)

..... 7,00€

MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

INSELGERICHTE... WIR LIEBEN TRADITION

Gerichte der Küche Formenteras, traditionell zubereitet

Fisch- und Meeresfrüchte-”Zarzuela”

(Fisch, Krebstiere, Weichtiere)

65,00€(p/p)(min.2 pax)

Fisch in grüner Sauce/provenzalischer Art oder
in Salzkruste (Wolfsbarsch, Steinbutt)

(Fisch, Milch)

85,00€/Kg

Fischerfrischer Wildfisch (”rotja”, Zackenbarsch, ”gallo”)

(Fisch)

120,00€/Kg

Fisch eintopf mit reis ”a banda”

(Fisch, Krebstiere, Weichtiere)

50,00€(p/p)

Gebratener Hummer mit Eiern aus Freilandhaltung,
Kartoffeln und Paprika

(Krebstiere)

130,00€/Kg

Gebratene Languste mit Eiern aus Freilandhaltung,
Kartoffeln und Paprika

(Krebstiere)

195,00€/Kg

Fischeintopf (mit weißem Reis und geröstetem Brot)

(Krebstiere, Nüsse, Gluten)

mit Hummer

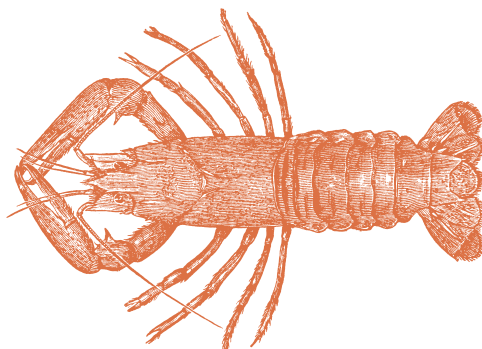
130,00€/Kg

mit Languste

195,00€/Kg

Gebratener Oktopus (Portion)

26,00€



MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

ROHGERICHTE..... UNSERE PRODUKTE IN IHRER FRISCHESTEN FORM

Ceviche „Can Pasqual“ von Corvina

(nach traditioneller Art, mit Koriander, Aji Amarillo, Limette, Mais, roter Zwiebel, Avocado, Süßkartoffel, Koriander und Zwiebelringen in Tempura)
(Fisch, Sellerie, Krebstiere, Gluten)

36,00€

Tatar vom roten Thunfisch und Avocado auf frischer Burrata

(Fisch, Soja, Sesam, Laktose)

45,00€

Tatar von roter „Gamba Roja“ mit zitrischer „Bullabesa“
aus den Köpfen

(Krebstiere, Gluten)

35,00€

Steak Tatar vom Rinderfilet mit gegrilltem Knochenmark und Brioche

(Gluten, Milch, Fisch, Ei)

38,50€

„Aguachile aus Tomate mit Rotgarnele

(Fisch)

39,00€

FRITTIERTES..... AUS DEM MEER UND KNUSPRIG

Schwarze Tintenfischringe a la bruta (Hommage an „Fuego Negro“)

(Gluten, Fisch)

29,00€

Calamari auf andalusische Art mit Kimchi-Mayonnaise

(Gluten, Fisch)

29,00€

Frittierter „Gallo San Pedro“ mit geschmorten Zwiebeln,
Limetten-Mayonnaise und Sweet-Chili

(Gluten, Fisch)

29,00€

Frittierte Sardellen mit Limette oder mit Knoblauchsoße und Spiegelei

(Gluten, Fisch)

21,50€

PASTA UND GERICHTE FÜR DIE JÜNGEREN

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (Gluten, Milch)

18,00€

Penne Rigate mit Spinatpesto und Garnelen-Carpaccio

(Gluten, Krebstiere, Nüsse)

42,00€

Halbes Bauernhähnchen aus dem Holzkohleofen
mit Pommes frites (soja)

32,00€

„Canelón“ vom Bauernhuhn, überbacken (gluten)

28,00€

MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

SALATE UND VORSPEISEN

“Ensalada Payesa“ Can Pasqual

(Tomate, „bescuit“, geröstete rote Paprika, grüne Paprika, Zwiebel, Kartoffel und „peix sec“)

(Gluten, Fisch)

21,50€

Gegrillte Avocado gefüllt mit Garnelen, Cocktailsauce,
roter Zwiebel und Algen

(Krebstiere, Fisch)

23,00€

Gartensalat

(Salat, Tomate, Zwiebel, weißer Spargel, grüne Paprika, Avocado, Karotte, Radieschen)

20,50€

Gegrillte Artischocken mit iberischem Schinken,
Mahón-Käse und Fleischjus (2 Stk.)

(Milch, Soja)

26,00€

Galicische Venusmuscheln in “Marinera“-Art

(Weichtiere)

25,50€

Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce

(Nüsse, Gluten)

22,50€

Pulpo “a feira”

(Fisch, Krebstiere)

35,00€

Gebratene Sepia mit Saubohnen und „Butifarra“ auf
Kartoffelschaum

(Fisch, Krebstiere, Milch)

27,00€



MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

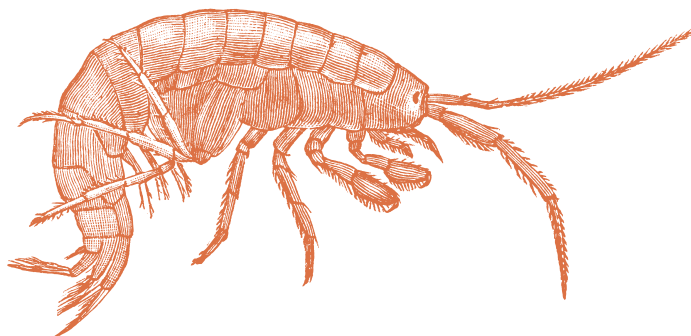
REIS UND NUDELGERICHTE

(Mind. 2 Personen / Preis pro Person)

(Fisch, Krebstiere, Weichtiere)

“Paella mixta“ (Bauernhuhn, Schweinerippchen, Sepia, Garnelen, Venusmuscheln, Kaisergranat)	36,00€
Reis „Senyoret“ (geschälte Garnelen, Miesmuscheln, Sepia, frischer Fisch)	32,00€
Paella mit frischem Fisch und Meeresfrüchten (Kaisergranat, Sepia, frischer Fisch, Venusmuscheln)	38,00€
Paella mit heimischem Hummer	130,00€/Kg + reis 14,00€ (p/p)
Paella mit Languste	195,00€/Kg + reis 14,00€ (p/p)
“Paella mit Carabineros“, Sepia und Jakobsmuscheln	49,50€
Schwarzer Reis oder “Fideuá“ (Garnelen, Sepia, Chipirones, Miesmuscheln)	32,00€
 Reis mit Bio-Gemüse der Insel (saisonal)	27,50€
Fideuà mit Zackenbarsch aus Formentera und Safran-Aioli	45,00€

***Alle unsere Reisgerichte können suppig, cremig oder trocken serviert werden**



MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

DIE GRILLGERICHTE VON CAN PASQUAL (FISCH UND FLEISCH)

(Zubereitet auf unserem Holzkohlegrill oder im Josper-Ofen)

Wildfangfisch ("Gallo", "Rotja", "Pargo", "Denton", "Virrey")	120,00€/Kg
Wolfsbarsch, Steinbutt, Dorade	85,00€/Kg
Portion Fisch des Tages	37,00€
Portion Zackenbarsch	46,00€
Gegrillter Kalmar (Fisch, Krebstiere)	35,00€
Rote Formentera garnelen (200 g) (Krebstiere) * saisonal	45,00€
Riesengarnelen (Krebstiere, Weichtiere)	200,00€/Kg
Grillplatte mit frischem Fisch des Tages	58,00€(p/p)
Dry Aged Kalbskotelett	105,00€/Kg (Mín. 1kg)
Dry Aged Entrecôte (ca. 300 g)	32,00€
Rinderfilet (ca. 200 g)	32,00€
Flambiert mit Pfeffersauce (Milch, Soja)	37,00€
Milchlammkoteletts mit "All i oli" aus dem Mörser und "Patatas al pastor"	46,00€
Burger vom Dry Aged Rind mit gereiftem Mahón-Käse, geheimer Sauce und unserem feinen Brot (Gluten, Milch)	29,50€
Gegrillte Voladeiras (Fish)	22,50€

MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.

BEILAGEN

“Echte“ Kartoffeln (Pommes nach Bauernart mit Knoblauch und Kleine paprikas von padron)	8,00€
Frische Blattsalate mit Caesar-Dressing (<i>Milch</i>)	8,00€
Gegrillter Bimi mit Romesco-Sauce	10,00€
Kleine paprikas von padron	7,50€
Piquillo“ paprika	9,00€

**Zum Mitnehmen. Ökologischer Behälter 1,00 €*

Seit 1964 pflegen wir bei Can Pasqual die Tradition und den Respekt vor dem Produkt als Grundlage unserer Küche.

Hausgemachte Zubereitungen, traditionelle Rezepte und eine Art, Gastronomie zu verstehen, die eng mit der Insel verbunden ist.

Authentische Aromen, ohne künstliche Zusätze, die von Formentera und ihrer Essenz erzählen.

Denn für uns bedeutet Kochen, die Erinnerung über die Zeit hinweg lebendig zu halten.

MwSt. in allen Preisen enthalten.

Unser Betrieb erfüllt die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information zu Allergenen.
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten.