

H A N A I

M E N Ü

ZU TEILEN

BURRATA

Burrata mit marinierte Melone, würzige Vinaigrette mit Limette und Minze.

HÄHNCHENFLÜGEL

Gegrillte Hähnchenflügel im Holzofen mit würziger Pfirsichsauce.

TATAR

Wolfsbarsch-Garnelen-Tatar mit Guacamole und Soja-Yuzu-Vinaigrette.

OKTOPUS

Gegrillter Oktopus, Blumenkohlpüree, Concassé-Tomaten und grüne Mojo-Sauce.

DESSERTS

CRÈME BRULÉE

Passionsfrucht-Crème brûlée.

KÄSEKUCHEN

Käsekuchen, Apfel- Zimt-Crumble und grünes Apfeleis.

HAUPTSACHE WÄHLEN

RINDFLEISCHBURGER

Rindfleischburger mit Cheddar-Käse und Honig-Senf-Sauce.



ANGUS SKIRT STEAK

Angus skirt steak with chimichurri.

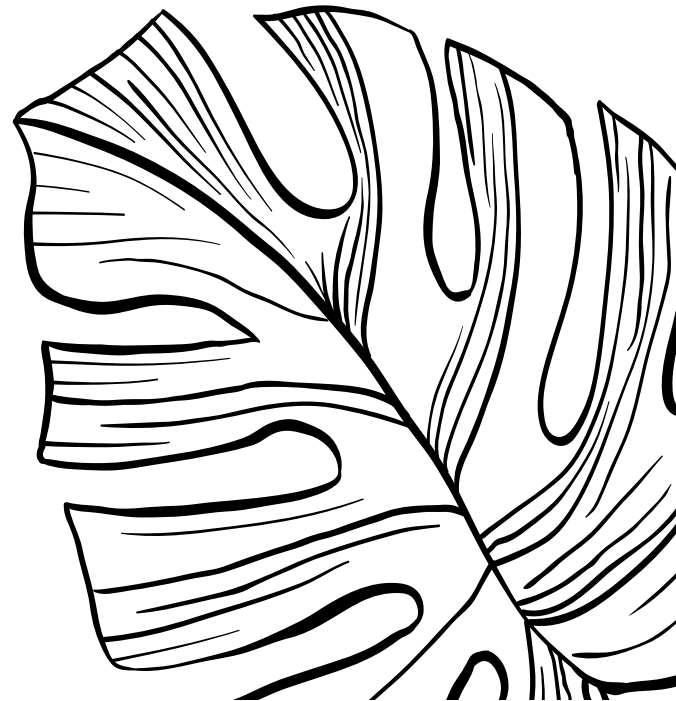
IBERISCHES PLUMA

Mariniertes iberisches Pluma mit Gewürzen und Kräutern.

BEILAGEN

Gebratener Bimi mit gerösteten Knoblauch-Aioli, gebratenen Zwiebeln und Parmesan-Käse.  

Pommes frites 



VEGETARISCH



LAKTOSE



GLUTEN



MOLLUSKEN



KRUSTENTIERE

VERVOLLSTÄNDIGEN SIE IHR MENÜ MIT EINEM WEINPAKET

HANAI MENÜ + PACK BASIC 46€ p.p

Intergalactic (Weißwein) & Intergalactic Negre (Rotwein)

HANAI MENÜ + PACK MALLORCA 56€ p.p

Mussol (B.Conde de Suyrot) (Weißwein) & Sa Llebre (B.Conde de Suyrot) (Rotwein)

HANAI MENÜ + PACK PREMIUM 65€ p.p

Lo cortinel·lo (Weißwein) & Elements (Rotwein)

HANAI MENÜ + PACK STAR 75€ p.p

Begrüßungsgetränk Ihrer Wahl (Cava, Kir Royal, Bier) &
Miquel Gelabert (Weißwein) & Dominio de Atauta (Rotwein)



Alle Preise unserer Menüs enthalten die Mehrwertsteuer.

Alle Weinpakete enthalten Wasser.

Die Gerichte auf den Menüs können sich ändern.

Dieses Menü ist vom 1. bis 20. November erhältlich.

BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE UND FOLGEN SIE
UNS IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN

KOA 
grill & cocktails