

K A L U A

M E N Ü

ZU TEILEN

GEGRILLTES BROT

Gegrilltes Brot in unserem Holzofen mit Tomaten und Olivenöl.

KROKETTE

Kalbskrokette mit hili-aioli.

BURRATA

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

TATAR

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

HÄHNCHENFLÜGEL

Gegrillte Hähnchenflügel im Holzofen mit würziger Pfirsichsauce.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Passionsfrucht-Crème brûlée.

BROWNIE

Bananen-Brownie, Schokoladen-Orangen-Sauce und Bananeneis

JAKOBSMUSCHELN

Gegrillte Jakobsmuscheln mit geräuchertem Süßkartoffelpüree und Tamarinden-Sauce.

BRUSCHETTA

Bruschetta mit pikantem Beef Tatar.



OKTOPUS

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

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

KALUA MENÜ + PACK BASIC 42€ p.p

Intergalactic (Weißwein) & Intergalactic Negre (Rotwein)

KALUA MENÜ + PACK MALLORCA 50€ p.p

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

KALUA MENÜ + PACK PREMIUM 59€ p.p

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

KALUA MENÜ + PACK STAR 69€ 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