



# ciento80

RESTAURANTE

## TAPAS ZUM TEILEN

---

TRADITIONELLER HUMMUS MIT KICHERERBSEN und Pita Brot	13,00	RÖLLCHEN MIT FOIE und karamelisierter Mango	18,00
PLATTE MIT IBERISCHEM SCHINKEN "AL CORTE" UND MANCHEGO KÄSE, dazu geröstetes Brot mit Tomate	21,00	CONFIERTE ARTISCHOCKEN vom Grill mit Trüffel und Guanciale	17,50
PLATTE MIT FALAFEL und einer Hausgemachten Minz-Sauce	13,00	TARTAR MIT ROTEM THUNFISCH "BALFEGÓ" mit Erdbeere und Mango	22,00
KNUSPRIGE KROKETTEN MIT HÜHNCHEN und Schinken	13,00	TATAKI VOM ROTEN "BALFEGÓ" mit einer Soja-Majonäse	23,00
KROKETTEN MIT CREMIGER FÜLLUNG AUS FILET-FLEISCH mit einer Sauce aus dem eigenem Sud	14,00	CEVICHE MIT SEEBARSCH "180" mit Yuzu-Eis	22,00
SPIESS MIT HÜHNCHEN IM BROTMANTEL, Majonäse und einem Mango-Curry	13,00	GEBRATENE ROTE GARNELEN mit Knoblauch und Peperonis	21,00
GARNELEN IN TEMPURA mit einer Chili-Thai Sauce	16,00	GEBRATENER TINTENFISCH, karamelierte Zwiebeln und "Sobrasada" (typische Wurst)	18,50
ÜBERBACKENE AUBERGINEN MIT ZIEGENKÄSE, süssen Tomaten und Basilikum	15,00	MIESMUSCHELN NACH SEEMANNSART mit einer Gemüse-Sauce	16,00
KNUSPRIGE "COCA"* MIT "SOBRASADA" (typische Wurst), karamellisierter Zwiebel und Ziegenkäse (*herzhafter Teigwaren, ähnlich wie Pizza)	14,00	GEBRATENE KAMMMUSCHELN mit einer Kokos-Sauce und gehacktem Gemüse	19,00

## SALATE

---

SALAT MIT KNUSPRIGEM ZIEGENKÄSE und einer Mango Vinaigrette	15,00
SALAT MIT BURRATINA, Tomaten Tartar, Avokado und Basilikum	16,00
IBIZENKISCHER SALAT mit gebratener Paprika, Kartoffeln, Ei und "Peix sec" (getrockneter Fisch)	15,00
GRÜNER SALAT MIT MARINIERTEM LACHS, eingelegten Gurken, Wakame und einer Sesam Sauce	17,00

## KINDERMENÜ

---

KROKETTEN MIT HÜHNCHEN UND SCHINKEN, und dazu Pommes Frites	8,00
MAKKARONI ALLA BOLOGNESE	8,00
PANIERTES HÜHNCHENSCHNITZEL mit Pommes Frites	8,00

\*Bei Lebensmittel-Intoleranz fragen sie unser Personal  
Inklusive Mehrwertsteuer

## REISGERICHTE

Min. 2 Personen / Preis pro Pers.

PAELLA MIT GEMÜSE (100% Vegetarisch)	19,00
GEMISCHTE PAELLA mit Bauernhuhn und Meeresfrüchten	23,00
SCHWARZER REIS mit roten Garnelen und Seeteufel	23,50
CREMIGER REIS mit frischen Krebsen, Tintenfisch und roten Garnelen	23,50
REIS "SECO DE PLUMA IBÉRICA" mit Enten-Confit und Pilzen	24,00
PAELLA MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN	26,00
FIDEUÁ (NUDELPAELLA) MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN	26,00
REISPLATTE "A BANDA" MIT HUMMER	29,00

All unsere Reisgerichte werden mit  
Premium Reis zubereitet und serviert

## GEBRATENES FLEISCH AUS DEM JOSPER-OFEN

Werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert	
HAMBURGER "180" mit einer Trüffel Majonäse, karamelierten Zwiebeln, Cheddar-Käse und Brioche Brot	18,50
GEBRATENE HÜHNCHENSCHENKEL mit unserer Chimichurri-Sauce	18,00
"MELOSO" VOM IBERISCHEM SCHWEIN und mit einer Kartoffel-Crême	17,00
IBERISCHE "PLUMA" vom Grill	24,50
RINDERRÜCKENSTEAK vom Grill	28,50
RINDERFILET VOM Holzofengrill	29,00
T-BONE STEAK VOM RIND "Seleccion" (mindestens 30 Tage gereift) Preis nach Gewicht (pro Kilo)	65,00
GEBRATENE LAMMSCHULTER im eigenem Saft geschmoren	22,00
UNSER KNUSPRIGES SPANFERKEL bei niedriger Temperatur kandiert	30,00

## FISCHGERICHTE

UMBERFISCH AUS DEM OFEN mit Sauce und Bratkartoffeln	25,00
GEBRATENER TINTENFISCH MIT ALIOLI AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH, Kartoffel-Creme und Paprika	24,50
KABELJAU "DE ANZUELO", kandiert und aus dem Ofen und dazu gebratener Kürbis	26,00
FISCH DES TAGES - Fragen Sie nach unserem Fisch des Tages	Preis nach Marktlage

## NACHSPEISEN

CHEESCAKE mit einer Lotuskesks-Creme	8,50
BLÄTTERTEIG MIT EINER KNUSPRIGEN PISTAZIEN FÜLLUNG	8,50
WARMES CRERMIGES SCHOKOLADENTÖRTCHEN	9,00
"TORRIJA" (FRENCH TOAST) MIT KARAMELISierter BRIOCHE	9,00
GEFÜLLTE KARAMELISIERTE ANANAS "180"	10,50