



# GUST


Para compartir | To share | Zum Teilen | À partager

**HUMMUS**  15,50 €  
pepino, aceituna Kalamata, tomate, pimiento rojo, granada, cilantro, menta, perejil y acompañamiento con pan de masa madre con 7 tipos de semillas tostado y crudités con Sumak |  
Portion of classic hummus, cucumber, Kalamata olives, tomato, red pepper, pomegranate, coriander, mint, parsley and accompanied by seven-seed toasted sourdough bread and crudités with sumac |  
*Portion traditioneller Hummus, Gurke, Kalamata-Oliven, Tomate, rote Paprika, Granatapfel, Koriander, Minze und Petersilie, mit geröstetem Sauerteigbrot mit 7 verschiedenen Samen und Crudités mit Sumach* |  
Hummus classique, concombres, olives Kalamata, tomates, poivrons rouges, grenade, coriandre, menthe, persil et accompagné de pain au levain avec 7 types de graines grillées et crudités au suma


---

**CARPACCIO DE CALABAZA FLAMBEADA**  14,00 €  
“Smoked Ricotta” de almendra y macadamia ahumada en casa, aliño maple, granada, brotes tiernos, nueces caramelizadas y nuez moscada |  
Carpaccio of flambéed pumpkin, smoked ricotta with home-smoked almond and macadamia, maple dressing, pomegranate, tender shoots, caramelised walnuts and nutmeg |  
*Flambiertes Kürbis-Carpaccio, Hausgemachter „Smoked Ricotta“ mit Mandeln und Macadamianüssen, Ahorn-Dressing, Granatapfel, zarten Sprossen, karamellisierten Nüssen und Muskat* |  
Carpaccio de courge flambée « Ricotta fumée » d’amande et macadamia fumée maison, vinaigrette d’érable, grenade, pousses tendres, noix caramélisées et noix de muscade

---

**COMPARTE NUESTRAS CROQUETAS**  14,00 €  
de rabo de toro y bacalao rústicas (2 UNID.) |  
Share our croquettes, choose from oxtail or rustic cod (2 croquettes) |  
*Kroketten zum Teilen, Rustikale Kroketten mit Ochschwanz und Kabeljau (2 STK.)* |  
Partagez nos croquettes de queue de taureau et morue rustiques (2 unités)

---

**FALAFEL CASERO CON SALSA TAHINI**  14,50 €  
Mezcla de garbanzos, puerros, pimientos, comino y hierbas, elaborado con orujo de aceite de oliva |  
Homemade falafel with tahini, mix of chickpeas, leeks, peppers, cumin and herbs, seasoned with olive-kernel oil |  
*Hausgemachte Falafel mit Tahini-Sauce Kichererbsen-Mix, Porree, Paprika, Kümmel und Kräuter, zubereitet mit Olivenöltrester* |  
Falafel maison avec sauce au tahini, mélange de pois chiches, poireaux, poivrons, cumin et herbes, élaboré avec grignons d’huile d’olive

## Elige una ensalada | Choose your salad | Salat nach Wahl | Choisissez une salade

Ensalada elaborada con los mejores ingredientes de temporada.

Salad made with the best seasonal ingredients |

Salat mit saisonalen Highlights | Salade élaborée avec les meilleurs ingrédients de saison

////////////////////////////////////

WARM WINTER BURRATA  17,50 €

con mezcla caliente de verduras de temporada asadas, kale,

lentejas, pesto de limón, albahaca morada, fideos de calabacín y pistachos |

Burrata cheese with a warmed mix of roasted seasonal vegetables, kale, lentils, lemon pesto, purple basil, courgette ribbons and pistachios |

*Burrata mit gemischtem Grillgemüse der Saison, Grünkohl, Linsen, Zitronenpesto, rotem Basilikum, Zucchini-Nudeln und Pistazien |*

Warm winter burrata avec mélange de légumes de saison chauds et rôtis,

chou kale, lentilles, pesto de citron, tulsí, nouilles de courgettes et pistaches

---

QUESO DE CABRA CRUNCH  17,50 €

con boniato, pétalos de cebolla morada asados, remolacha liofilizada, judía verde,

pera caramelizada, nueces Candy, arándanos, polen, rúcula, espinacas, vinagreta de jengibre y miel |

Goat's cheese crunch with sweet potato, roasted red onion petals, freeze-dried beetroot, green beans, caramelised pear, candied walnuts, blueberries, pollen, rocket, spinach, ginger vinaigrette and honey |

*Crunchy Ziegenkäse mit Süßkartoffel, gerösteten roten Zwiebelblättern, gefriergetrockneter Roter Bete, grünen Bohnen, karamellisierten Birne, kandierten Nüssen, Blaubeeren, Blütenpollen, Rucola, Spinat und Ingwer-Honig-Dressing |*

Fromage de chèvre crunch avec patate douce, pétales d'oignon rouge grillés, betteraves lyophilisées, haricots verts, poires caramélisées, noix candy, myrtilles, polen, roquette, épinards, vinaigrette de gingembre et miel

---

HONEST POKE CON SPICY SALMÓN  17,50 €

Aguacate, zanahoria, cebolla, jalapeño encurtidos caseros, piña, cebolla crujiente,

algas, pepino, edamame, remolacha, manzana, cilantro, jengibre y furikake |

Poke with spicy salmon, avocado, carrot, onion, homemade pickled jalapeño peppers,

pineapple, crunchy onion, seaweed, cucumber, edamame, beetroot, apple, coriander, ginger and furikake. Served on a base of white or brown rice and accompanied by sushi-zu sauce and spicy tamarind |

*Honest Poke mit würzigem Lachs*

*Avocado, Karotte, Zwiebel, hausgemachte eingelegte Jalapeños, Ananas, Röstzwiebeln, Algen, Gurke, Edamame, Rote Bete, Apfel, Koriander, Ingwer und Furikake Wahlweise mit weißem Reis oder schwarzem Vollkornreis, garniert mit Sushy-Zu-Sauce und würzigem Tamarinde |*

Poke avec saumon épicé, avocat, carottes, oignons, jalapeños marinés maison, ananas, oignons frits, algues, concombres, edamame, betteraves, pommes, coriandre, gingembre et furikake.

Au choix, riz blanc ou riz noir, accompagné de sauce Sushy-zu et sauce épicée au tamarin

## Verduras de temporada al carbón | Coal-roasted seasonal vegetables

*Saisongemüse vom Holzkohlegrill* | Légumes de saison au charbon de bois

ZANAHORIA MALLORQUINA CON AGUACATE Y TAHINI DE LIMÓN    14,50 €

con vinagreta de mostaza, dukkah de pistachos y brotes tiernos |

Majorcan carrot with avocado and lemon tahini with mustard vinaigrette, pistachio dukkah and tender shoots |

*Mallorquinische Karotten mit Avocado und Zitronen-Tahini mit Senf-Dressing,*

*Pistazien-Dukkah und zarten Sprossen |*

Carottes majorquines avec avocat et tahini de citron avec vinaigrette

à la moutarde, dukkah de pistaches et pousses tendres

HORNEADO DE BONIATO MAPLE-TAHINI   14,50 €

Boniato asado al horno Jospser con sirope de arce, Tahini, avellana, arándanos semisecos, ají molido y albahaca morada |

Tahini-maple roasted sweet potato. Jospser-roasted sweet potato with maple syrup, tahini, hazelnuts, semi-dried blueberries, ground chillis and purple basil |

*Gebackene Süßkartoffel mit Ahorn-Tahini. Im Jospser-Ofen gegrillte Süßkartoffel mit Ahornsirup, Tahini, Haselnuss, halbtrockneten Blaubeeren, gemahlenem Chili und rotem Basilikum |*

Patates douces au four au tahini et érable. Patate douce grillée au four Jospser avec sirop d'érable, tahini, noisettes, myrtilles semi-sèches, poivre moulu et tulsi

LINGOTE DE BERENJENA CON YOGUR AGRIO  15,00 €

Berenjena asada al carbón, glaseada con su jugo y acompañada con salsa de yogur agria |

Slice of aubergine with sour yoghurt

Coal-roasted aubergine, glazed in its juices and accompanied by sour yoghurt sauce

*Aubergine mit Schmand*

*In eigenem Saft glasierte Aubergine vom Holzkohlegrill an Schmand-Sauce |*

Lingot d'aubergines avec yaourt aigre

Aubergine grillée au charbon de bois, glacée dans son jus et accompagnée de sauce au yaourt aigre

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA  18,00 €

asadas en el horno Jospser, acabadas con pesto de limón, hinojo laminado y rábano |

Seasonal vegetable mixed grill

Vegetables roasted in the Jospser oven, dressed with lemon pesto, fennel ribbons and radish |

*Gegrilltes Saisongemüse*

*Im Jospser-Ofen gegrillt und mit Zitronenpesto, Fenchelscheiben und Meerrettich verfeinert |*

Grillade de légumes de saison

grillés au four Jospser, arrosés de pesto au citron, émincé de fenouil et radis

**ARROCES GUST MEDIDO DÍA | MIDDAY GUST RICE DISHES**  
**REISGERICHTE DES HAUSES AM MITTAG | RIZ GUST LE MIDI**

ARROCES SECOS | RICE DISHES WITHOUT | SAUCES KLASSISCHER | REIS RIZ SECS

ARROZ MARINERO CON LANGOSTINOS   P.P. 22,00 €  
Marinero rice with prawns | *Meeresfrüchte-Reis mit Garnelen* | Riz mariné aux langoustines

---

ARROZ NEGRO   P.P. 18,00 €  
Black rice | *Schwarzer* | Reis Riz noir

---

FIDEUÁ ROSSEJAT DEL MAR...    P.P. 21,00 €  
Traditional pan-fried seafood noodles | *Nudelpaella nach „Rossejat“-Art* |  
Fideuá rossejat de la mer

---

ARROZ MELOSO | CREAMY RICE | CREMIGER REIS | RIZ MOELLEUX

ARROZ CON MARISCO   P.P. 22,00 €  
Rice with shellfish | *Reis mit Meeresfrüchten* | Riz aux fruits de mer


---

////////////////////

**DE NUESTRAS BRASAS | FROM OUR GRILLS | VOM GRILL | DE NOS BRAISES**

COSTILLA DE CERDO ADOBADA HECHA AL HORNO DE CARBÓN 22,00 €  
con especias y miel de romero, acompañado con compota de manzana casera |  
Marinated pork ribs with spices and rosemary honey, accompanied by  
homemade apple compote |  
*Marinierte Schweinerippchen mit Gewürzen und Rosmarinhonig im Holzkohleofen gegart,*  
*garniert mit hausgemachtem Apfelkompott* |  
Côtes de porc marinées au four à charbon, avec épices, miel et romarin,  
accompagnées de compote de pomme maison

---

POLLO DE CORRAL MARINADO HIERBAS DEL MEDITERRANEO  18,50 €  
Pechuga de pollo hecha al horno de carbón con salsa de mostaza y menta |  
Free-range chicken marinated with Mediterranean herbs  
Coal-roasted chicken breast with a mustard and mint sauce |  
*Mariniertes Brathähnchen mit mediterranen Kräutern*  
*Hähnchenbrust im Holzkohleofen gegart mit Senf-Minz-Sauce* |  
Poulet fermier mariné aux herbes de la Méditerranée  
Blanc de poulet cuit au four à charbon avec sauce à la moutarde et menthe




---

LINGOTE DE CORDERO DESHUESADO 26,50 €  
acompañado de puré de patata trufado, salsa de romero y miel |  
Slice of lamb fillet accompanied by truffled potato purée and a rosemary and honey sauce |  
*Lammbratenohne Knochen an Kartoffelpüree mit Trüffeln und Rosmarin-Honig-Sauce* |  
Lingot de porc désossé accompagné de purée de pommes de terre, sauce au romarin et miel

---

TERNERA CHIMICHURRI 25,50 €  
de pasto, marinada y servida con hierbas “chimichurri”, hecha al horno de carbón |  
Grass-fed chimichurri beef marinated and served with chimichurri herbs,  
roasted in a coal-fired oven |  
*Rindfleisch mit Chimichurri aus Freilandhaltung, mit „Chimichurri“-Gewürzen mariniert,  
im Holzkohleofen gegart* |  
Veau au chimichurri de pâturage, mariné et servi avec des herbes « chumichurri »,  
cuit au four à charbon

---

SALMÓN ASADO AL HORNO JOSPER DE CARBÓN    23,00 €  
con glaseado umami (soja, miso y arroz) y furikake casero |  
Josper-roasted salmon with an umami glaze (soy, miso and rice) and homemade furikake |  
*Im Josper-Ofen auf Holzkohle gegrillter Lachs, glasiert mit Umami (Soja, Miso und Reissessig) und  
hausgemachter Furikake* |  
Saumon grillé au four à charbon Josper avec glaçage umami (soja, miso, riz) et furikake maison

---

PARRILLADA DE PULPO AL CARBÓN 24,00 €  
con una suave parmentier de berenjena y toques mediterráneos |  
Coal-roasted octopus tentacles with a smooth aubergine parmentier  
and hints of the Mediterranean |  
*Oktopus vom Holzkohlegrill mit mildem Auberginen-Parmentier und mediterranen Aromen* |  
Tentacules de poulpe au feu de bois avec un léger parmentier d’aubergine et touches  
méditerranéennes

---

SURTIDO DE NUESTROS MOJOS 5,00 €  
Mojo de tomates asados y mojo picante |  
Our selection of mojo dips. Roasted tomato mojo dip and spicy mojo dip |  
*Auswahl an Mojos. Mojo aus gebratenen Tomaten und pikante Mojo* |  
Assortiment de nos mojos. Mojo de tomates rôties et mojo épicé

---

VARIEDAD DE PAN ARTESANAL A ELEGIR P.P. 2,50 €  
Pan de castañas, pan especial de higos y miel, pan doblado, Pan pavé |  
Selection of artisan breads, special fig and honey bread, folded bread, pain pavé |  
*Auswahl an traditionellem Brot mit Feigen und Honig, verschiedene Brötchen  
„Pan Doblado“ und „Pan Pavé“* |  
Variété de pains artisanaux au choix, pain de châtaignes, pain spécial de figues  
et miel, pain plié, pain pavé

OUR SECRET INGREDIENT  
**RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD**  
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO  
**PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE**  
¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



TODOS NUESTROS PANES ESTÁN ELABORADOS CON MASA MADRE  
EN HORNO DE LEÑA Y TERMINADOS CON UN TOQUE DE PARRILLA.


ALL OUR BREADS ARE MADE FROM SOURDOUGH,  
BAKED IN A WOOD-FIRED OVEN AND FINISHED UNDER THE GRILL.


ALLE UNSERER BROTE WERDEN MIT SAUERTEIG HERGESTELLT,  
IM HOLZOFEN GEBACKEN UND MIT FEINEN RÖSTAROMEN VEREDELT.


TOUS NOS PAINS SONT ÉLABORÉS À BASE DE LEVAIN AU FOUR À BOIS  
ET FINALISÉS PAR UN RAPIDE PASSAGE AU GRILL.

## SWEET BITES

TARTA FINA CRUJIENTE  6,50 €  
con hojaldrado de manzana y helado de vainilla |  
Puff pastry tart with crunchy apple and vanilla ice cream |  
*Feine knusprige Tarte mit Apfel-Blätterteig und Vanilleeis* |  
Tarte fine croquante avec feuilleté de pommes et glace à la vanille

MILHOJAS DE TRES CAPAS  7,00 €  
con chocolate, cacao y menta fresca |  
Three-layered millefeuille with chocolate, cocoa and fresh mint |  
*Dreilagiger Blätterteig mit Schokolade, Kakao und frischer Minze* |  
Mille-feuilles aux trois chocolats, cacao et menthe fraîche

DUO DE CHOCOLATE CON CAMELO A LA SAL  7,00 €  
acompañado de helado de pistacho y crumble de canela |  
Chocolate duo with salted caramel accompanied by pistachio ice cream and  
cinnamon crumble |  
*Zweierlei Schokolade mit salzigem Karamell mit Pistazieneis und Zimt-Crumble* |  
Duo de chocolats au caramel salé accompagné de glace à la pistache et crumble de cannelle

SOUFFLÉ DE LIMÓN YUZU  8,00 €  
de gel de limoncello y helado de chocolate negro |  
Yuzu lemon soufflé, made with limoncello jelly and dark chocolate ice cream |  
*Yuzu-Zitronen-Soufflé mit Zitronencreme und dunklem Schokoladeneis* |  
Soufflé au citron yuzu avec gel de limoncello et glace au chocolat noir

# MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU / KINDERMENÜ / MENU ENFANT

(ENTRANTE, PRINCIPAL Y POSTRE/STARTER, MAIN AND DESSERT/  
VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT/ ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO



*Iberian ham croquettes* | *Kroketten mit iberischem Schinken* | Croquettes de jambon ibérique

TIRAS DE POLLO CRUJIENTES CON PATATAS FRITAS



*Crunchy chicken goujons with chips* | *Knusprige Hähnchen-Sticks mit Pommes frites* |  
Nuggets de poulet croquants avec frites

PIZZA NAPOLITANA HECHA AL HORNO DE LEÑA



*Neapolitan pizza made in a wood-fired oven* | *Pizza alla Napoletana aus dem Holzofen* |  
Pizza napolitaine au four à bois

TARTA CASERA DE CHOCOLATE



Homemade chocolate cake | *Hausgemachter Schokoladenkuchen* | Tarte au chocolat maison

BROCHETA DE FRUTAS

Fruit skewers | *Fruchtspieß* | Brochette de fruits

**16 €**



GLUTEN



HUEVO | EGG



SULFITO | SULPHITE



PESCADO | FISH



APIO | CELERY



CRUSTÁCEOS | SHELLFISH



SÉSAMO | SESAME



LECHE | MILK



FRUTOS SECOS | NUTS



MOSTAZA | MUSTARD



SOJA | SOY



CACAHUETE | PEANUT



MOLUSCOS | SHELLFISH |



ALTRAMUCES | LUPINS

**Si usted tiene alguna intolerancia, por favor informe a nuestro personal, puede contener trazas.** / Please inform our staff if you have any food intolerances, may contain traces / Teilen Sie bitte unserem Personal eventuelle ahrungsmittelunverträglichkeiten mit. Kann Spuren enthalten. / Si vous souffrez d'une intolérance, veuillez le communiquer à notre personnel, peut contenir des traces.

IVA. INCLUIDO / VAT INCLUDED/ MWST. INBEGRIFFEN.