

# GUST

## Sugerencias del chef | Empfehlungen vom Chefkoch *Chef's recommendations* | Suggestion du chef

### Para compartir | To share | Zum Teilen | À partager

SELECCIÓN DE PANES EN HORNO DE LEÑA    6,00 €

CON ACEITUNAS MALLORQUINAS, AOVE D.O MALLORCA Y ALIOLI

Selection of breads from our wood-fired oven with Mallorcan olives, extra virgin Mallorcan olive oil and alioli | Auswahl an Broten aus dem Holzofen mit mallorquinischen Oliven, nativem Olivenöl aus Mallorca und Aioli | Sélection de pains cuits au feu de bois avec olives majorquines, huile d'olive extra vierge de Majorque et alioli

NUESTRAS CROQUETAS MELOSAS DE RABO DE TORO Y BOLETUS (4 U)    12,50 €

Creamy homemade oxtail and cep croquettes (4) | Cremige Krokette nach Art des Hauses mit Ochsenchwanz und Pilzen (4 Stück) | Croquettes crémeuses de queue de bœuf et de cèpes faites maison (4 pièces)

HUMMUS A LAS HIERBAS AROMÁTICAS     15,50 €

CON ACEITUNAS NEGRAS PANSIDAS, CRUDITÉS DE VEGETALES Y PICOS



Aromatic herb hummus with dried black olives, crudités and peppers | Kräuter-Hummus mit schwarzen Pansida-Oliven sowie Gemüse- und Brotsticks | Homous aux herbes aromatiques avec olives noires séchées, crudités et poivrons

JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL Y TOMATE DE RAMILLETE  26,00 €

Iberian ham with *pan cristal* and vine tomatoes | Iberischer Schinken mit knusprigem Brot und Ramallet-Tomaten | Jambon ibérique avec *pan de cristal* et tomates en grappe

PROVOLONE GRATINADO A LA BRASA  12,50 €

Grilled Provolone gratin | Gratiniertes Provolone vom Grill | Provolone grillé et gratiné

ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON AJADA Y VINO BLANCO (4 UD)   18,00 €




Grilled scallops with garlic and white wine sauce | Kammuscheln vom Grill mit Ajada (Knoblauchsauce) und Weißwein (4 Stück) | Coquilles Saint-Jacques grillées avec sauce à l'ail et au vin blanc

## Nuestros vegetales más frescos | With the freshest vegetables


*Frisches Gemüse nach Art des Hauses* | Nos légumes les plus frais

CARPACCIO DE CALABAZA FLAMBEADA,    16,00 €  
QUESO FRESCO, VINAGRETA DE SIROPE DE ARCE  
Y ALMENDRAS GARRAPIÑADAS  
Flambéed pumpkin carpaccio, fresh cheese, maple syrup vinaigrette and caramelised almonds | Flambiertes Kürbis-Carpaccio mit Frischkäse, einer Vinaigrette aus Ahornsirup und gebrannten Mandeln | Carpaccio de potiron flambé, fromage frais, vinaigrette au sirop d'érable et amandes caramélisées




---

WINTER BURRATA, PESTO DE LIMÓN,    18,00 €  
FIDEOS DE CALABACÍN, PISTACHOS Y FLOR DE SAL D'ES TRENC DE HIERBAS  
“Winter burrata” with lemon pesto, courgette noodles, pistachios and d’es Trenc fleur de sel with herbs | Winter-Burrata, Zitronenpesto, Zucchini-Nudeln, Pistazien und Fleur de Sel d’Es Trenc mit Kräutern | « Burrata d’hiver » au pesto de citron, nouilles de courgette, pistaches et fleur de sel d’es Trenc aux herbes


---

QUESO DE CABRA CRUNCH CON BONIATO,     18,00 €  
REMOLACHA LIOFILIZADA, ALMENDRA GARRAPIÑADA  
Y VINAGRETA DE MIEL DE IBIZA  
Goat’s cheese crunch with sweet potato, freeze-dried beetroot, caramelised almonds and Ibizan honey vinaigrette | Knuspriger Ziegenkäse mit Süßkartoffel, gefriergetrockneter Roter Beete, gebrannten Mandeln und einer Vinaigrette mit Honig aus Ibiza | Crunch de fromage de chèvre avec patate douce, betterave lyophilisée, amandes caramélisées et vinaigrette au miel d’Ibiza

---

POKE DE SALMÓN PICANTÓN, ARROZ SALVAJE    18,00 €  
Y SALSA DE TAMARINDO  
Spicy salmon poke, wild rice and tamarind sauce | Poke-Bowl mit pikantem Lachs, Wildreis und Tamarindensauce | Poke de saumon épicé avec riz sauvage et sauce au tamarin

---



ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA,  18,00 €  
ACEITE TEXTURIZADO DE ALBAHACA Y VINAGRETA DE AJO BLANCO  
Seasonal tomato salad, textured basil oil and white garlic vinaigrette | Salat mit Tomaten der Saison, Basilikum-Öl-Creme und einer Vinaigrette aus weißem Knoblauch | Salade de tomates de saison, huile de basilic texturée et vinaigrette à l’ail blanc

## Verduras de temporada al carbón

Charcoal-grilled seasonal vegetables | *Saisongemüse vom Holzkohlegrill*




Légumes de saison grillés au charbon de bois

ZANAHORIA MALLORQUINA AL CARBÓN,    14,50 €  
CREMA DE ANACARDOS Y VINAGRETA DE YOGUR VEGETAL  
Charcoal-grilled Mallorcan carrots, cashew cream and vegan yoghurt vinaigrette |  
Mallorquinische Karotten vom Holzkohlegrill mit Cashewcreme und einer  
Vinaigrette aus pflanzlichem Joghurt | Carottes de Majorque grillées au charbon  
de bois, crème de noix de cajou et vinaigrette au yaourt végétal

BONIATO AL HORNO CON SIROPE DE ARCE, AVELLANAS Y AJÍ MOLIDO   14,50 €  
Roasted sweet potato with maple syrup, hazelnuts and ground chili pepper |  
Gegrillte Süßkartoffel mit Ahornsirup, Haselnüssen und gemahlenem Chili |  
Patate douce au four avec sirop d'érable, noisettes et piment moulu

VERDURAS DE TEMPORADA AL CARBÓN   16,00 €  
CON ACEITE DE HIERBAS DE MALLORCA AROMÁTICAS  
Charcoal-grilled seasonal vegetables with aromatic Mallorcan herb oil | Saisongemüse  
vom Holzkohlegrill mit Öl aus mallorquinischen Kräutern | Légumes de saison grillés  
au charbon de bois avec huile aromatique aux herbes de Majorque


LINGOTE DE BERENJENA GLASEADA    16,50 €  
CON SU JUGO Y MAYONESA VEGANA DE RÚCULA  
Bar of aubergine glazed in its jus, served with vegan rocket mayonnaise | In eigenem  
Saft glasierte Aubergine mit veganer Rucola-Mayonnaise | Barre d'aubergine glacée  
avec son jus et sa mayonnaise végétalienne à la roquette

COL DE SA POBLA AHUMADA CON ROMESCU GRATINADO    14,50 €  
Smoked Sa Pobla cabbage with a romesco gratin | Geräucherter Kohl aus Sa Pobla,  
gratiniert mit Romesco | Chou de Sa Pobla fumé et gratiné accompagné  
de sauce romesco


---

## Arroces Gust, todos hechos con la variedad “Bombeta” de Sa Pobra


Gust rice dishes, all made with Bombeta rice from Sa Pobra  
*Reisgerichte nach Art des Hauses mit Bombeta-Reis aus Sa Pobra*  
Riz Gust, tous à base de riz *Bombeta* de Sa Pobra

LLAUNA DE ARROZ CON PRESA DE CERDO NEGRO MALLORQUÍN  P.P. 22,00 €  
Y ALIOLI DE HIERBABUENA Y TAP DE CORTÍ  
Mallorcan black pork *arroz “a la llauna”* with *tap de cortí* paprika alioli | Reis  
„a la llauna“ mit Fleisch vom schwarzen mallorquinischen Schwein, Aioli mit Minze und  
Tap-de-Cortí-Paprika | Riz *a la llauna* au porc noir de Majorque et avec aïoli à la menthe  
et au paprika *tap de cortí*


---

LLAUNA DE ARROZ DE PULPO A LA BRASA,  P.P. 22,00 €  
ALCACHOFAS CONFITADAS Y ALIOLI DE AJO NEGRO  
Grilled octopus *arroz “a la llauna”* with artichoke confit and black garlic alioli |  
Reis „a la llauna“ mit gegrilltem Tintenfisch, kandierten Artischocken und  
schwarzer Aioli | Riz *a la llauna* au poulpe grillé, artichauts confits et aïoli à l’ail noir

---


ARROZ SECO DE VERDURAS, CON ESPÁRRAGOS VERDES,  P.P. 19,00 €  
TIRABEQUES Y SALSA ROMESCU (MIN. 2 PAX)  
Vegetarian dried *arroz* with green asparagus, mangetouts and romesco sauce  
(for 2 people) | Gemüsereis mit grünem Spargel, Zuckerschoten und Romesco-Sauce  
(für 2 Personen) | Riz séché aux légumes avec asperges vertes, mangetouts et sauce  
romesco (2 pax)

---


FIDEOS “ROSSEJATS” DE AJETES, MEJILLONES  P.P. 22,00 €  
Y LANGOSTINOS (MIN. 2 PAX)  
“Rossejats” noodles with garlic, mussels and prawns (for two people) | Goldbraun  
gebratene Rossejats-Nudeln mit jungem Knoblauch, Miesmuscheln und Garnelen  
(für 2 Personen) | *Nouilles Rossejats* à l’ail, moules et crevettes (2 pax)

---

DE NUESTRAS BRASAS | FROM OUR CHARCOAL OVEN  
VOM GRILL | DE NOTRE FOUR À BOIS

SALMÓN ASADO AL JOSPER, GLASEADO  23,00 €  
CON SALSA UMAMI Y MIEL DE IBIZA  
Salmon roasted in the Josper charcoal oven with umami sauce and Ibizan honey |  
Im Josper-Ofen gegrillter Lachs, glasiert mit Umami-Sauce und Honig aus Ibiza | Saumon  
rôti au four à charbon Josper avec sauce umami et miel d'Ibiza

---

RODABALLO AL JOSPER (2 PAX)  P.P. 26,00 €  
Turbot roasted in the Josper charcoal oven (for two people) | Im Josper-Ofen zubereiteter  
Steinbutt (für 2 Personen) | Turbot rôti dans le four à charbon Josper (2 pax)


---

PULPO A LA BRASA DE CARBÓN,  22,00 €  
PARMENTIER DE SOBRASADA Y TAP DE CORTÍ  
Charcoal-grilled octopus with *sobrasada* mash and *tap de cortí* paprika | Tintenfisch vom  
Holzkohlegrill, Sobrasada-Parmentier und Tap-de-Cortí-Paprika | Poulpe rôti au charbon  
de bois avec purée *de sobrasada* et paprika *tap de cortí*

---

COSTILLA DE CERDO AHUMADA A BAJA TEMPERATURA  24,00 €  
Y GLASEADA CON MIEL Y MOSTAZA  
Pork rib smoked low and slow with honey-mustard glaze | Bei niedriger Temperatur gegarte  
geräucherte Schweinerippchen mit Honig-Senf-Glasur | Côte de porc fumée à feu doux avec  
glaçage au miel et à la moutarde

---

POLLO DE CORAL MARINADO  24,00 €  
CON LICOR DE HIERBAS MALLORQUINAS A LA BRASA  
Roasted free-range chicken, marinated with Mallorcan herbal liqueur | Gegrilltes  
Hähnchen aus Freilandhaltung mit einer Marinade aus mallorquinischem Kräuterlikör |  
Poulet fermier, mariné à la liqueur d'herbes de Majorque et rôti

---

SOLOMILLO DE TERNERA AL CARBÓN CON CHIMICHURRI  28,00 €  
Charcoal-grilled beef filet with chimichurri sauce | Rinderfilet vom Holzkohlegrill  
mit Chimichurri | Filet de bœuf grillé au charbon de bois avec sauce chimichurri

---

CHULETÓN DE VACA MADURADA A LA BRASA (KG) 48,00 €  
Dry-aged rib steak on the grill (by kg) | Gereiftes Rindfleischsteak vom Grill (kg) |  
Entrecôte vieillée à sec sur le gril (par kg)

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?



## GUARNICIONES | SIDES | BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS

PATATAS FRITAS  6,00 €  
Chips | Pommes frites | Frites



PARMENTIER RÚSTICA DE PATATAS DE SA POBLA  6,00 €  
Mashed Sa Pobla potato | Rustikales Parmentier mit Kartoffeln aus Sa Pobla |  
Purée rustique de pommes de terre Sa Pobla

RACIÓN DE ARROZ SALVAJE  6,00 €  
Wild rice | Eine Portion Wildreis | Portion de riz sauvage

### Sugerencias


#### The Chef Recommends | Empfehlungen

#### Les recommandations du chef cuisinier

SALMOREJO DE TOMATE ASADO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO   11,00 €  
Roasted tomato *salmarejo* soup with Iberian ham and egg | Salmorejo mit Grilltomaten,  
iberischem Schinken und Ei | Crème *salmarejo* de tomates rôties avec jambon  
ibérique et un œuf

TACOS DE ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATÚN    12,00 €  
“Russian salad” tacos with ventresca of tuna | Tacos mit russischem Salat und Thunfisch |  
Tacos de salade russe avec ventrèche de thon

PASTA FRESCA DE BOLETUS Y BONIATO ASADO   11,00 €  
Fresh pasta with seps and roasted sweet potato | Frische Pasta mit Steinpilzen und gegrillter  
Süßkartoffel | Pâtes fraîches aux cèpes et à la patate douce rôtie

HAMBURGUESA DE PATO CON QUESO BRIE Y PAN BRIOCHE   16,00 €  
Duck burger with brie in a brioche bun | Hamburger mit Entenfleisch, Brie und Brioche |  
Burger de canard avec brie et pain brioché

## Nuestros postres | Our desserts




### Desserts des Hauses | Notre desserts

TARTA TATÍN CRUJIENTE CON HELADO DE QUESO       9,50 €  
Crunchy tarte Tatin with cheese ice cream | Knusprige Tarte Tatin mit Käse-Eiscreme |  
Tarte Tatin croustillante avec glace au fromage

---

SOL DE MARACUYÁ CON HELADO DE LIMA     8,00 €  
Passion fruit with lime ice cream | Maracujamousse mit Limetten-Eiscreme |  
Fruits de la passion avec glace au citron vert

---

CUADRADO DE CHOCOLATE, FLOR DE SAL D'ES TRENC    8,00 €  
Y ACEITE D.O MALLORCA  
Square of chocolate, d'es Trenc *fleur du sel* and Mallorcan olive oil | Schokoladenquadrat,  
Fleur de Sel d'Es Trenc und Öl aus Mallorca | Carré de chocolat, fleur de sel  
d'es Trenc et huile d'olive de Majorque

---

SOUFFLÉ DE YUZU    8,00 €  
Yuzu soufflé | Yuzu-Soufflé | Yuzu soufflé

---

## Helados | Ice cream | Eis | Glaces

HELADO DE NARANJA DE SÓLLER   6,00 €  
Sóller orange ice cream | Eis aus Sóller-Orangen | Glace à l'orange de Sóller

---

HELADO DE VAINILLA   6,00 €  
Vanilla ice cream | Vanilleeis | Glace à la vanille

---

HELADO DE KINDER     6,00 €  
Kinder ice cream | Eis aus Kinderschokolade | Glace Kinder

---

HELADO DE LIMA   6,00 €  
Lime ice cream | Eis aus mallorquinischen Mandeln | Glace au citron vert



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 tienes alguna intolerancia alimentaria, por favor informa a nuestro personal / Please inform our staff if you suffer from any food intolerances / Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal / Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, veuillez l'indiquer à notre personnel.**

**IVA. INCLUIDO / VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN. / TTC**