TAPAS

Getoastetes Brot mit Tomaten **7.5**

Gratinierte Jakobsmuschel mit Zitrusmayonnaise und kreolischer Sauce (1 Stk.) **8.5**

Hähnchen-Pistazien-Kroketten mit Curry-Mayonnaise (1 Stk.) **3.5**

Knusperwaffel gefüllt mit Thunfisch, Wasabi und saurem Apfel (1 Stk.) **8**

Steak-Tartar mit Trüffel, Gänseleber und Jerez-Mayonnaise **22**

Iberischer Schinken **25.5**

Super green salad **15.5**

Brioche-Brötchen mit Shiitake-Pilzen, Trüffel-Burrata und Gochujang-Mayonnaise (1 Stk.) **9.5**

Ombu Bravas mit "Sobrasada" und Schwarzes Alioli aus Kohle **11.5**

Glasierte Aubergine auf knusprigem Reis, orientalischer Harissa-Sauce und Sesam **17**

Burrata mit einer Symphonie aus Tomaten, Basilikum-Honigöl **22**

Gouverneur-Taco mit Tempura-Garnelen, Kohlsalat und gewürzter Mayonnaise (1 Stk.) **9.5**

Tintenfisch mit Limetten-Mayonnaise **17.5**

Aburi-Garnelen mit geröstete Gurke, eingelegte Birnen, frittierter Erdnussstaub und Vinaigrette nach Sichuan-Art **24**

Gegrillter Oktopus, geröstete Maiscreme, Pico de Gallo und Sichuan-Olivenöl **22**

Pad Thai mit Garnelen oder Tofu und frische Kräuter **22**

Iberische Schweinerippchen mit Miso-Barbecuesauce und Maiskörner-Kruste **19.5**

Mini japanischer Rindfleischburger mit Shiso, Miso-Mayonnaise und eingelegtem Ingwer **8.5**

Marinierte Rinder-Presa nach vietnamesischer Art **8.5**

Lamm-Cannelloni mit gerösteter Zwiebelsauce, Korianderpesto und Aprikosen-Püree **19.5**

Peking-Enten-Gyozas, schwarze Knoblauch-Hoisinsauce und eingelegte Birne **21**

Vegan
Vegetarisch
Vegan möglich
Pikant

COCKTAILS

SUIKA NEGRONI | 14€
Bombay Sapphire Gin, Wermut, Campari, Wassermelonenpüree und Cava-Schaum mit Passionsfrucht

EL GANCHO | 14€
Grey Goose Vodka, aromatisiert mit Kaffernlimette, Basilikumsirup, Passionsfrucht und Mangopüree

EXOTIC BLOOM | 14€
Pisco, Martini Bianco, Rotbeerenpüree, Zitronensaft, Veilchen-Gurken-Sirup

EL MARIACHI | 14€
Tequila, Cointreau, Mandarinenpüree und scharfer Mangosirup

CALA COCO | 14€
Bacardí Carta Blanca und Carta Negra Rum, Ananassaft, Giulioncello, scharfes Mangopüree und Kokoswasser

NIT DE MALLORCA | 14€
Gin Eva, Palo-Likör aus Mallorca, Roter Muntaner-Wermut, Zitronensaft, Erdbeersirup und mallorquinischer Kräuterschaum

BORN STAR | 10€ *Mocktail (alkoholfrei)*
Passionsfruchtpüree, Ananassaft, Limettensaft, Vanillesirup und ein Shot Ginger Beer

AOMORI | 10€ *Mocktail (alkoholfrei)*
Apfelsaft, Basilikumsirup, frische Minze und Soda

SPRITZERS

FIERO SPRITZ | 12€
Martini Fiero, cava und soda

ST. GERMAIN SPRITZ | 12€
St-Germain, Sekt, Soda und Limettensaft

GANSO SPRITZ | 12€
Grey Goose Vodka, Cava, Sprite und Zitronensaft

LIMONCELLO SPRITZ | 12€
Limoncello, Cava und Soda

CANONITA SPRITZ | 12€
Canonita (mallorquinischer Orangenlikör), Passionsfrucht, Cava und Soda

SARTI SPRITZ | 12€
Sarti Rosa Aperitif, Cava und Soda

FLOREALE SPRITZ 0.0 | 10€ *(alkoholfrei)*
Alkoholfreier Martini Floreale, Apfelsaft und Soda

SANGRÍA FORN PROJECTS

Bombay Sapphire Gin, Canonita, Martini Fiero, Brandy, Orangensaft, Pfirsichpüree und wahlweise: Rotwein, Weißwein oder Cava
Glas: 8 *(cava +0.5)* / Krug: 27 *(cava +2.5)*

OMBU

ALLERGENE