



KALTE VORSPEISEN

Iberischer 100% Bellota Schinken (handgeschnitten mit Brot und Tomate 100 gr.)	33.00€ - ½ 24.00€
Sardellen Rafa Lopez Gold Serie (8 Stück, exclusiv für Can Pasqual)	29.00€ - ½ 18.50€
Ensalada Pagesa Can Pasqual (Tomate, Brot, am Jospier gegrillte rote Paprika, grüner Paprika, rote und weiße Zwiebel, Kartoffel und getrockneter Fisch)	19.00€
Salat aus dem Garten (verschiedene Blattsorten, Tomate, Zwiebel, weißer Spargel, grüner Paprika und Avocado)	17.00€
Thunfisch Tartar mit Mango, Avocado, und Algen	23.00€
Garnelen Tartar und Zitrus Bouillabaisse	23.00€
Ceviche Can Pasqual (Fisch des Tages)	24.00€
Boquerones (rohe Sardellen) an hausgemachtem Essig und Kartoffelchips	16.00€
„Tiradito“ des Fisch des Tages mit Zitruskleidung	24.00€

WARMER VORSPEISEN

Hummerkroketten	3.00€
Kroketten aus Iberico Schinken	3.00€
Sepia gebraten mit mini dicken Bohnen, Butifarra, Vichysoisse an Pilzen, Chili Kaviar in Tinte	21.00€
„Chipirones“ (frittierte kleine Tintenfische) mit Zwiebel und Karottenchips	19.00€
„Frito de pulpo (Oktopus)“ (Traditionelles Formentera Gericht)	18.00€
„Calamar (Tintenfisch) a la bruta“ (Traditionell aus der Formentera Küche)	19.50€
„Calamar (Tintenfisch) a la andaluza“ mit Limonen Mayonnaise	19.50€
„Ortiguillas de mar“ – Meeresnesseln – (Begleitet von Algentartar Sosse)	19.00€
Gebratene Sardellen an Limette	16.00€

REISGERICHTE (MIN. 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON)

Paella mixta (Huhn, Schweinekoteletts und Meeresfrüchten)	24.00€
„Senyoret“ (blind Reis)	24.00€
Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	24.00€
Paella mit Hummer	86.00€/Kg + Reis 12.50€(p/p)
Reis „negro“ (Schwarz)	24.00€
Nudel Paella mit Meeresfrüchten und Fisch	24.00€
Gemüse Paella	24.00€
Reis mit Blumenkohl, „peix sec“ und zarter Knoblauch	27.00€

Alle unsere Reisgerichte können entweder trocken, cremig oder mit Brühe vorbereitet werden.

Brot mit Allioli oder Öl und Oliven (p/p)	3.00€
Glutenfreies Brot (p/p)	3.00€



GRILLGERICHTE CAN PASQUAL (JOSPER)

FISCH

Frischer Tages Fisch Portion (beim Kellner erfragen)	33.00€
Tages Fisch vom Wildfang (der ganze Fisch)	77.00€/Kg
Fisch vom Grill (Min. 2 personen)	38.00€(p/p)
Tintenfisch vom Grill	19.50€
Oktopus vom Grill, Parmentier aus Kartoffeln und Öl von formentera	23.00€

FLEISCHGERICHTE

Chuletón vom Rind (blond Galizien) "30 Tage gereift" (Nach Gewicht)	70.00€/Kg. Mín 600grs
T-Bone Steak (blond Galizien) " 30 Tage gereift" (Nach Gewicht)	70.00€/ Kg. Mín 600grs
Entrecote aus den Pyrinäen "20 Tage gereift »	25.50€
Rinderfilet aus den Pyrinäen "20 Tage gereift »	27.00€
Gebratene Lammkoteletts (Kartoffeln, Knoblauch und Paprika)	22.50€
• Lammkoteletts vom grill	22.50€
Glasiertes Farmhuhn	18.00€
Steak tartar an markknochen und grünem senfeis	28.00€
Hausgemachte Sossen: Pfeffer / Roquefort / Marinera / Grüne Sosse	4.00€

INSEL SPEZIALITÄTEN...

WIR LIEBEN DIE TRADITION (MIN.2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON)

Fischeintopf	36.00€(p/p)
Fisch in Salzkruste	77.00€/Kg
Fisch in grüner Sosse	77,00€/Kg
"Bullit de peix" (Fischeintopf) mit Reis "a banda"	39.00€(p/p)
Hummer gebraten mit Farnei, Kartoffeln und Pimientos de Padron	86.00€/Kg
Zarzuela aus Fisch und Meeresfrüchten	39.00€(p/p)

PASTA + KINDERTELLER

Spaghetti Bolognese	15.00€
Hühnerschnitzel mit Pommes Frites	15.00€

POSTRES CASEROS

Soufflé Can Pasqual	13.00€
Formentera (unser Schokoladenkuchen)	10.00€
Coco Loco (Kokosnuss, Schokolade und Ananas) (zu teilen)	13.00€
Obstsalat	9.00€
Zitronensorbet	6.00€
Hausgemachtes Eis	3.00€

Wir setzen auf Proximity-Produkte. Im Can Pasqual verwenden wir Bio-Produkte aus Formentera.
Mehrwertsteuer in allen Preisen enthalten.

Unsere Räumlichkeiten entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über Allergeninformationen.
Allergien oder Unverträglichkeiten werden dem Kellner mitgeteilt. Danke