

NUESTRAS CARTAS DEL RESTAURANTE / UNSERE SPEISEKARTEN / OUR MENUS

*A DIARIO DE LAS 13⁰⁰-15:30 HORAS, Y DE LAS 20⁰⁰-22:30 HORAS,
MARTES CERRADO*

Al mediodía les ofrecemos una pequeña selección de nuestro 'BISTRO' y por la noche pueden elegir entre platos un poco más elaborados estilo mediterráneo con sabores mallorquines.

'MENÚ SORPRESA': 3 platos de la carta Bistró (mediodía) sugeridos por nuestro chef con agua, ½ botella de vino de la casa y café incluido por sólo 33,- euros p.p. o bien lo mismo por la noche de la 'Carta De La Noche' por tan sólo 55,- euros p.p..

TÄGLICH - AUSSER DIENSTAGS - VON 13⁰⁰- 15:30 UHR UND 20⁰⁰-22:30 UHR

Mittags bieten wir Ihnen eine kleine Selektion unserer BISTRO-Karte, während Sie abends zwischen feinen mediterranen Speisen mit mallorquinischen Wurzeln und/oder Zutaten wählen können.

'ÜBERRASCHUNGSMENÜ': 3 Gänge 'Chef's Choice' aus unserer Bistro-Karte (mittags) mit Wasser, ½ Flasche Hauswein und Kaffee inklusive für nur 33,- Euro / Person oder dasselbe abends aus der Abendkarte zu 55,- Euro / Person.

DAILY FROM 1 - 3:30PM, AND 8 - 10:30PM, TUESDAYS CLOSED,

At Lunch time we serve a small selection from our BISTRO menu whereas during dinner you may taste exquisite Mediterranean cuisine with Majorcan influences.

'SURPRISE MENU': Try our 'Chef's Choice', a 3 dish-menu from our Bistro menu (lunch time) including water, ½ bottle of house wine and coffee for 33,- Euro a person or the same during dinner time from the A-La-Carte menu for 55,- Euro a person.



Chef Guillermo Moya Igarza

CARTA DE NUESTRO BISTRO/

UNSERE BISTROKARTEN/

OUR BISTRO MENU

Crema de calabaza con Creme fraîche y setas

Kürbiscreme mit Creme fraîche und Pilzen

Pumpkin cream soup with Crème fraîche and mushrooms

*Plato de verduras a la plancha con flor de sal de hibisco
y aceite propia de la finca*

Gegrillte Gemüsevariation mit ‚Flor de Sal‘ von Hibiskus und hauseigenem Olivenöl

Platter of grilled vegetables with ‚Flor de sal‘ from hibiscus and olive oil from our finca

Ensalada ‚Caprese‘ con tomate y mozzarella y albahaca de nuestro huerto

Caprese-Salat mit Tomate und Mozzarella und Basilikum aus unserem Garten

Salad ‚Caprese‘ with tomatoes, mozzarella and fresh basil from our garden

Tagliolini con setas a la crema y cebollino

Tagliolini mit einer Pilzcreme und Schnittlauch

Tagliolini with a mushroom-chive cream

Plato de jamón de Jabugo con pan mallorquín y tomate ‚Ramallet‘

Platte mit Jabugo-Schinken und Pa amb oli mit ‚Ramallet‘-Tomate

Plate of Jabugo ham with Majorcan bread and ‚Ramallet‘ tomato

Paella tradicional ‚Ca’s Xorc‘ (min. 2 pers.)

Klassische Paella ‚Ca’s Xorc‘ (min 2 Pers.)

Traditional Paella ‚Ca’s Xorc‘ (min 2 pers.)

Dorada crujiente con salteado de calamar y verduras al hinojo

Knusprige Goldbrasse mit sautiertem Calamar und Gemüse an Fenchel

Crunchy gilthead with sautéed squid and vegetables in a touch of fennel

Confit de pato con manzana al horno y patata trufada

Entenkonfit mit Schmorapfel und getrüffelter Kartoffel

Confit of duck with baked apple and truffled potato

Espuma de crema catalana con fresas salteadas al Grand Marnier

Schaum von "Crème Catalán" mit in Grand Marnier geschwenkten Erdbeeren

Foam of Catalan cream with in Grand Marnier sautéed strawberries

Selección de sorbetes caseros

Auswahl von hausgemachten Sorbet

Selection of homemade Sorbet

*¿O solo tarta & café? ¡También se le servimos todo el día
con mucho gusto!*

*Oder nur Kuchen & Kaffee? Auch das servieren wir Ihnen
gerne den ganzen Tag über!*

*Or only cake & coffee? We are pleased to serve you all day
long!*

NUESTRA CARTA DE LA NOCHE /
UNSERE ABENDKARTE /
OUR EVENING MENU

Estimados clientes de Ca's Xorc,

*les presentamos nuestra selección exclusiva de los diferentes platos A-la-carta que diariamente son compuestos y preparados exclusivamente para Ustedes por nuestro chef **Guillermo Moya** con los productos más frescos del mercado mallorquín y del Mar Mediterráneo. Nuestra pequeña gama ofrece máxima frescura!*

*Si Ustedes tienen una petición especial que no puedan encontrar en nuestra Carta, por favor pregunten a nuestro Maître **Richard Holloway**. Haremos lo mejor para satisfacerles con un mínimo de antelación de 1 a 2 días!*

*Adicionalmente nuestro chef les ofrece la posibilidad de confeccionar un **menú degustación de 6 platos**, y así poder degustar un poco más de nuestra gastronomía. Por favor, consulten con el Maître.*

* * *

Liebe Ca's Xorc-Gäste,

*nachfolgend finden Sie eine limitierte Auswahl verschiedener A-La-Carte-Gerichte die täglich, - aus den frischesten Zutaten die Mallorcas Märkte und das Mittelmeer zu bieten haben - von unserem Küchenchef **Guillermo Moya** exklusiv für Sie zubereitet werden. Unser kleines Angebot bietet höchste Frische!*

*Wenn Sie einen speziellen Wunsch haben und diesen nicht auf unserer Karte finden können, fragen Sie bitte unseren Maître **Richard Holloway**. Wir bemühen uns sehr, Ihnen diesen Wunsch mit entsprechender Vorlaufzeit (1 – 2 Tage) zu erfüllen.*

*Zusätzlich bietet Ihnen unser Küchenchef die Möglichkeit, ein **6-gängiges Degustationsmenü** für Sie zusammenzustellen, damit Sie die Küche ausgiebiger erleben können. Wenden Sie sich bitte an den Maître.*

* * *

Dear Ca's Xorc Guests,

*enclosed you will find our 'Limited Edition' of A-La-Carte dishes being prepared daily and exclusively for you by our chef **Guillermo Moya** with only the freshest ingredients the Majorcan markets and the Sea have to offer. Our small sample will grant absolute freshness!*

*Shall you have any special desire you are unable to find on our Menu, please ask our Maître **Richard Holloway**, we will gladly try our very best to satisfy your wish with prior notification (1-2 days).*

*Additionally, our chef may compose a **6-course tasting menu** for you so you can sample a little more of our gastronomic variety.*

Entrantes / Vorspeisen / Starters

Terrina de cerdo ibérico y setas con gel de remolacha, cebollitas confitadas y espuma de queso mallorquín con rúcola

Terrine vom iberischen Schwein und Pilzen mit Rote Bete-Gelee, konfierten Perlzwiebeln, Schaum vom Mahón-Käse und Rucola

Terrine of Iberian pork and mushrooms with beetroot gel, candied pearl onions, foam of Mahón cheese and rocket salad

* * *

Tartar de salmón con vieira en ceviche, vinagreta de frambuesa, yogurt-lima, pipas y bouquet de lechuga

Tartar von Lachs mit Jakobsmuschel-Ceviche, Himbeer-Vinaigrette, Limettenjoghurt, Sonnenblumenkernen und Blattsalatbouquet

Tartar of salmon with scallop Ceviche, raspberry vinaigrette, yogurt-lime, sunflower seeds and bouquet of lettuce

* * *

*Nuestro plato de verduras a la plancha con crujiertes, Flor de Sal de Hibiscos y aceite de la finca de **Ca's Xorc***

*Gegrilltes Gemüse nach Art des Hauses mit ‚Flor de Sal‘ von Hibiskus und hauseigenem **Ca's Xorc**-Olivenöl*

*Platter of grilled vegetables with ‚Flor de sal‘ from hibiscus and homemade **Ca's Xorc** olive oil*

* * *

Foie gras a la plancha con mermelada de piña y dátiles con su brioche y reducción de balsámico

Foie-gras gegrillt mit Ananas-Konfitüre und Datteln mit Brioche und einer Balsamico-Reduktion

Grilled Foie-gras with pineapple jam and dates with brioche and balsamic reduction

* * *

Crema de bogavante con ½ bogavante, hinojo confitado con tomate seco y toques de guisantes-mente

Hummercreme mit ½ Hummer, konfiertem Fenchel und getrockneten Tomaten mit einem Hauch von Erbsen-Minze

Cream of lobster with ½ lobster, candied fennel with sun-dried tomato and a touch of pea-mint

Pescados / Fisch / Fish

Rodaballo salvaje con queso de cabra, tomate seco y albahaca envuelto en calabacín y puré de apio

Wilder Steinbutt mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum, eingewickelt in Zucchini-scheiben mit Selleriepüree

Wild turbot with goat cheese, sun dried tomatoes and basil wrapped in zucchini and celery puree

* * *

Lubina gratinada con mostazo de Dijon y concassé de tomate, risotto de arroz Venere, espárragos y espagueti de calamar

Wolfsbarsch überbacken mit Dijon-Senf und Tomaten-Concassé, Venere-Reis-Risotto, Spargel und Kalamar-Spaghetti

Sea bass baked with Dijon mustard and tomato Concassé, Venere rice risotto, asparagus and squid spaghetti

* * *

Pescado del día (para 2 pax) con cremoso de trigo y setas con salsa de vino blanco

Fisch des Tages (für 2 Personen) mit kremigem Graupenrisotto und Pilzen in Weisweinsauce

Fish of the day (for 2 people) with creamy pearl barley and mushrooms in white wine sauce

ca's XORC

Carne / Fleisch / Meat

Ballottine de conejo relleno con gambas, puré de castañas con terrina de patatas y beicon con salsa de oporto

Kanichenroulade gefüllt mit Gambas, Kastanienpürree mit Kartoffel-Speck-Terrine und Portweinsauce

Roulade of rabbit stuffed with prawns, chestnut pure and bacon terrine with a port wine sauce

** * **

Solomillo de ternera con manzana cremosa y lentejas verdes 'du Berry', verduras y salsa de tomillo

Rinderfilet mit kremigem Apfel und grünen 'du-Berry'-Linsen, Gemüse und Thymian-Sauce

Sirloin steak with creamy apple and green 'du Berry' lentils, vegetables and thyme sauce

** * **

Entrecot cebon (para 2 pax) con mantequilla de hierbas, salsa de vino tinto y su guarnición

Entrecote Cebon (für 2 Personen) mit Kräuterbutter, Rotwein-Sauce und Garnierung

Entrecôte Cebon (for 2 people) with herb butter, red wine sauce and its topping

Cas Xorc

Postres / Nachtisch / Dessert

4 texturas de chocolate

Schokolade auf vier verschiedene Arten

Chocolate in four different ways

** * **

Espuma de vainilla con granizado de maracuyá con picatostes de chocolate

Vanilleschaum mit Passionsfruchtsorbet und Schokoladen-Croûtons

Vanilla foam with passion fruit sorbet shavings and chocolate croûtons

** * **

Plato de quesos con puré de membrillo y frutos secos caramelizados

Käseplatte mit Quittenpüree und karamelierten Nüssen

Cheese plate with quince puree and caramelized nuts

ca's XORC

NUESTRA CARTA DE VINOS /
UNSERE WEINKARTE /
OUR WINE MENU

CAVA

Aria

Bodegas Segura Viudas

Variedad de uvas: Macabeo, Xarel.lo y Parellada

Freixenet ROSÉ

Bodegas Freixenet

Variedad de uvas: Garnache y Monastrell

Freixenet Reserva Real

Bodegas Freixenet

Variedad de uvas: Macabeo y Parellada

Gramon Brut ROSÉ

Bodegas Gramon

Variedad de uvas: Macabeo y Parellada

CHAMPAGNER

Piper Heidsieck Brut

Champagner Piper Heidsieck

Variedad de uva: Chardonnay

Taittinger Reserve

Champagne Taittinger

Variedad de uvas: Pinot Noir, Meunier y Chardonnay

Piper ROSÉ Sauvage

Champagne Piper Heidsieck

Variedad de uva: Pinot Noir

ca's xorc

CHAMPAGNER MILLESIMÉ

2000 Dom Perignon

Champagne Moët & Chandon

Variedad de uva: Chardonnay

VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

Vins De La Terra De Mallorca

2010 Margalida

Bodegas Galmes i Ribot

Variedad de uva: Chardonnay

2010 Olorón

Bodega Vinyes d'Alaró

Variedad de uva: Chardonnay

2010 Nounat

Bodegas Binigrau

Variedad de uvas: Chardonnay y Prensal

2009 Blanc Fumat

Bodegas Joan Mora

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

D.O. Pla i Llevant Mallorca

2010 Va de Blanc

Bodegas Butxet

Variedad de uvas: Prensal, Giro Rose y Chardonnay

2010 Va de Blanc

Bodegas Butxet

Variedad de uvas: Prensal, Giro Rose y Chardonnay

2010 Son Fangos

Bodegas Toni Gelabert

Variedad de uvas: Prensal y Moscatel

Cas Xorc

D.O. Rueda (Valladolid)

2010 Verdeo

*Bodegas Miguel Torres
Variedad de uva: Verdejo*

2009 Hermanos Lurton

*Bodegas Jaques y Françoise Lurton
Variedad de uva: Verdejo*

2010 Palacio de Bornos Sauvignon Blanc

*Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja
Variedad de uva: Sauvignon Blanc*

D.O. Costers del Segre (Lerida)

2008 Blanc de Serè

*Bodegas L' Olivera S.C.C.L
Variedad de uvas: Macabeo, Parellada y Chardonnay*

D.O. Uclés

2010 Finca La Estacada

*Bodegas Finca La Estacada
Variedad de uvas: Chardonnay y Sauvignon blanc*

D.O. Penedés (Barcelona)

2009 Atrium

*Bodegas Miguel Torres
Variedad de uva: Chardonnay*

2010 Gessamí Blanco Floral

*Bodegas Gramona
Variedad de uvas: Moscatel, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer*

2008 Fransola

*Bodegas Miguel Torres
Variedad de uva: Sauvignon Blanc*

D.O. Somontano

2010 Viñas del Vero Blanco

*Bodegas Viñas del Vero
Variedad de uvas: Macabeo y Chardonnay*

ca's Xorc

D.O. Rias Baixas (Pontevedra)

2010 Fulget

Bodegas Fulget

Variedad de uva: Albariño

2010 Davide

Bodegas Davide

Variedad de uva: Albariño

D.O.Conca de Barbara

2006 Torres Milmanda

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Chardonnay

VINOS BLANCOS DEL MUNDO

FRANCIA – Chablis

2007 Louis Michel Petit Chablis

Bodegas Domaine Louis Michel

Variedad de uva: Chardonnay

CALIFORNIA – USA

2005 Marimar

Bodegas Torres

Variedad de uva: Chardonnay

CHILE

2010 Santa Digna

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Sauvignon Blanc

Ca's Xorc

VINOS ROSADOS DE ESPAÑA

Vi De La Terra de Mallorca

2010 Magalida Rosat

Bodegas Galmés i Ribot

Variedad de uvas: Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon

2010 Eco-Logic

Bodegas Bingrau

Variedad de uvas: Montenegro y Merlot

D.O. Somontano

2010 Viñas del Vero

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uvas: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

D.O. Alicante

2010 Cesilia Rosé

Bodegas Heretat de Cesilia

Variedad de uvas: Merlot Y Monastrell

D.O. Catalunya

2010 De Costa

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uvas: Garnacha y Cariñena

Vi De La Terra de Castilla y León

2010 Tombú

Bodegas Dominio Dos Tares

Variedad de uva: Prieto Picudo

Ca's Xorc

VINOS TINTOS DE ESPAÑA

D.O. Binissalem - Mallorca

2006 Finca Binigual- Verán

Bodegas Biniagual

Variedad de uvas: Manto Negro, Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Pla i Llevant - Mallorca

2008 Butxet

Bodegas Butxet

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

2005 Miguel Gelabert Cabernet Sauvignon

Bodegas Miguel Gelabert

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon y Merlot

2005 Torrent Negre

Bodegas Miquel Gelabert

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

2005 Gran Vinya Son Caules

Bodegas Miquel Gelabert

Variedad de uva: Callet

Vins De La Terra De Mallorca

Sa Basseta Negre

Bodegas Angel

Variedad de uvas: Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

2008 Petit Som

Bodegas Galmés i Ribot

Variedad de uvas: Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

2007 Obac

Bodegas Binigrau

Variedad de uvas: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Priorato

2005 Cims de Porrera

Bodegas Vall-Llach Mas Martinet

Variedad de uvas: Garnacha y Cariñena

D.O. Ribera del Duero

2007 Sentido

Bodegas: J.C Conde y Obros

Variedad de uva: Tinta Fina

2007 Celeste

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Tinta Fina

2008 Alonso de Yerro

Bodegas Alonso de Yerro

Variedad de uva: Tinta Fina

2006 Arzuaga Reserva

Bodegas Azuaya

Variedad de uva: Tinta Fina

D.O. Utiel- Requena

2008 Bassus

Bodegas: Hispano Suizas

Variedad de uvas: Pinot noir

D.O. Conca de Bárbara

2000 Grans Muralles

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uvas: Monastrell, Garnacha, Garró y Samsó

D.O. Rioja

2008 Ibéricos Crianza

Bodegas Soto De Torres

Variedad de uva: Tempranillo

2001 Bau Reserva

Bodegas Antigua Usanza

Variedad de uvas: Tempranillo, Garnacha y Graciano

2001 Viña Ardanza Reserva Especial

Bodegas Rioja Alta S.A.

Variedad de uvas: Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

1997 "904" Gran Reserva

Bodegas Rioja Alta S.A

Variedad de uva: Tempranillo

ca's Xorc

D.O. Somontano

2009 Viñas del Vero Tinto

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon y Merlot

2006 La Miranda de Secastilla

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uvas: Garnacha, Cabernet y Merlot

2004 Viñas del Vero Cabernet

Bodegas Viñas del Vero

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

2002 Blecua

Bodegas Blecua

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot

D.O. Penedès

2008 Atrium

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Merlot

2006 Mas Borrás

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Pinot Noir

1995/2004 Mas La Plana

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Cabernet Sauvignon

D.O. Uclés

2006 La Estacada Syrah-Merlot

Bodegas Finca La Estacada

Variedad de uvas: Syrah y Merlot

2006 Secua

Bodegas Finca La Estacada

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon y Syrah

D.O. Costers del Segre

2003 ODA

Bodegas Castell del Remei

Variedad de uvas: Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Vinos De La Tierra De Castilla y Leon

2008 Rívola Crianza

Bodegas Abadía Retuerta

Variedad de uvas: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

VINOS TINTOS DE FRANCIA

BOURGOGNE

Côte Rôtie

1997 La Mordorée

Bodegas M. Chapoutier

Ermitage

1998 Le Pavillon

Bodegas M. Chapoutier

BORDEAUX

Graves

1994 Haut Brion

Bodegas 1^{er} Grand Classé

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc

ca's xorc

VINOS TINTOS DEL MUNDO

ITALIA

1999 Frem Tinto

Bodegas Frem.

Variedad de uva: Barbera Asti

AUSTRALIA

1999 Clarendon Hills Romas

Bodegas Romas Vineyard

Variedad de uva: Garnacha

CHILE

2007 Santa Digna Camenere

Bodegas Miguel Torres

Variedad de uva: Camenere

SELECCIÓN DE BOTELLAS MAGNUM (1,5 L)

VINOS TINTOS

Catalunya (Varios D.O.)

1998 Coma d'en Pou

Bodegas Bàrbara Forés

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon y Garnacha

1999 Cabrida

Bodegas Celler Capçanes

Variedad de uva: Garnacha

D.O. Ribera del Duero

1996 Pesquera "MILLENIUM"

Bodegas Alejandro Fernández

Variedad de uva: Tinta Fina

Ca's Xorc

VINOS DULCES

Moscatel de Oro

Bodegas Torres

Variedad de uva: Moscatel

2006 Casa de La Ermita

Bodegas: Casa de La Ermita

Variedad de uva: Monastrell

2006 Casa de La Ermita

Bodegas: Casa de La Ermita

Variedad de uva: Viogner

2010 Pessigolles

Bodegas Galmes i Ribot

Variedad de uva: Moscatel

2001 Freixenet Malvasia

Bodegas Freixenet

Variedad de uva: Malvasia

2007 Vi de Gel Colección

Bodegas Gramona

Variedad de uva: Gewürztraminer

2004 Pansal del Calàs

Bodegas Capçanes

Variedad de uva: Garnacha

Ca's Xorc

DIGESTIVO POR COPAS

BRANDY

Torres **10 años**
Hors d.age

Suau **Etiqueta Negra**
Reserva Privada

Barbadillo

COGNAC

Hennessy **Paradise**

WHISKEY

The Corriemhor

Knockando **12 años**

Michel Couvreur **12 años**

Talisker **10 años**

RON

Santiago de Cuba

Ron Añejo

Superior **11 años**

Clement **10 años**

Ca's Xorc

AGUARDIENTE DE MALLORCA

Can Na Moru

AGUARDIENTE DE ORUJO

Maior de Mendoza

Pozo de Señorans

LICORES DE MALLORCA

Angel D'or

LICORES

Licor de Marc de Gramona

Viejo Marc de Segura Viudas

HIERBAS DE MALLORCA

Herbes Antiques

Palo de Perellons

GRAPPA

Grappa Di Cabernet 42°

CALVADOS

Père Magloire

Ca's Xorc