

M A R C
FOSH

Toni Martorell, Chef de cocina



BIENVENIDO A MARC FOSH

Hacemos el mayor esfuerzo para ofrecerle productos de la tierra, de la más alta calidad del mercado y en su mejor momento. Los platos pueden sufrir pequeñas variaciones debido a la baja disponibilidad de algunos productos frescos y a la estacionalidad.

También podemos recomendarle la selección de algunos vinos por copa para acompañar su menú de degustación por un precio adicional. Por favor, no dude en preguntar a nuestro equipo de servicio. Le rogamos elegir el menú degustación para la mesa completa.

WELCOME TO MARC FOSH

We do our best to offer you the highest quality local products from the market inseason and at their best moment. Dishes may suffer slight variations due to the precarious availability of some fresh produce and seasonality.

We can also select some wines by the glass to accompany your Tasting Menu at a supplementary charge. Please do not hesitate to ask our service team.

We kindly ask that should you choose the Tasting Menu that this is for the entire table.

WILLKOMMEN IM RESTAURANT MARC FOSH

Wir geben unser Bestes, lokale Produkte der Saison frisch und in höchster Qualität vom Markt zu verarbeiten.

Je nach Jahreszeit können kleine Veränderungen auf der Speisekarte entstehen.

Gerne wählen wir den passenden Wein per Glas zu Ihrem Degustationsmenü aus (gegen Aufpreis).

Bitte Fragen Sie hierzu unser Serviceteam.

Wir bitten Sie höflichst das Degustationsmenü für den gesamten Tisch zu bestellen.

MENÚ DEGUSTACIÓN

los snacks

vieira marinada con zanahoria, flor de azahar y hinojo marino

marinated scallop with carrot, orange blossom & sea fennel
marinierte jakobsmuschel mit karotte, orangenblüte und seefenchel

bacalao al vapor con solomillo de buey curado, hierbas silvestres y jugo de bacalao, algas y azafrán

steamed salt cod with aged beef fillet, wild herbs
& a light cod, sea vegetable & saffron soup
gedünsteter kabeljau mit rinderfilet "dry aged", wilde kräuter mit süppchen von kabeljau, meeresalgen und saffran

arroz bomba con bogavante, lomos de conejo, y clorofila de perejil y regaliz

"bomba" rice with lobster, rabbit fillets & parsley-liquorice chlorophyll
cremigier "bomba" reis mit hummer, kaninchen filets und chlorophyll von petersilie und lakritz

rodaballo con "pill-pill" de guisantes frescos, cítricos y parmentier de caviar

fillet of turbot with "pil-pil" of fresh peas, citrus gel & caviar parmentier
steinbutt mit "pil-pil" von frischen erbsen, zitrusfrüchte-gel und kaviar parmentier

cochinillo mallorquín con ruibarbo ahumado, anís verde, y "skins" de patato-cebollino

local suckling pig with smoked rhubarb, anise & potato-chive "skins"
mallorquinisches spanferkel mit geräuchertem rhabarber, anis und kartoffel-schnittlauch "skins"

nuestro queso mallorquín de fermentación láctica con helado de nísperos y laurel, crujiente de cebada

majorcan soft cheese with loquat, bay leaf ice cream & crispy barley
mallorquinischer weichkäse mit mispel-lorbeer eis und knusprige gerste

macarrón de vainilla, crema de hojas de lima, mango, papaya y fruta de la pasión

vanilla macaroon with lime leaf cream, mango, papaya & passion fruit
vanille macaron, creme von limettenblätter, mango, papaya und passionsfrucht

petits fours

MENÚ DEGUSTACIÓN 89,00 €

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 48,50 €

SELECCIÓN DE QUESOS · CHEESE PLATE · KÄSEAUSSWAHL (SUPLEMENTO 12,00 €)

SELECCIÓN DE PAN · BREAD SELECTION · BROT AUSSWAHL 1,80 €/P.P.

IVA INCLUIDO



MENÚ DEGUSTACIÓN

- verano -

los snacks

Atún marinada con escaramujo, texturas de sandía, Salicornia, tapioca y tomates verdes

Marinated tuna with rosehip, textures of watermelon, samphire & green tomatoes

Marinierter thunfisch mit hagebutte, texturen von wassermelone, queller und grünen tomaten

Foie gras "mi-cuit" con ciruelas, hibiscos, pistacho y sal de caviar

Foie gras with hibiscus, plums, pistachio & caviar salt

Foie gras mit hibiskus, pflaume, pistazie und kaviar salt

Arroz ahumado con anguila, mango y clorofila de levistico

Smoked rice with eel, mango & lovage chlorophyll

Geräucherter reis von aal, mango und liebstockel chlorophyll

Gallo san pedro con pil-pil de plancton, hierba luisa y ñoquis de calabaza

John dory with plankton "pil-pil", lemon verbena & pumpkin gnocchi

Sankt Petersfisch mit plankton "pil pil", zitronen verbene und kürbis gnocchi

Cordero "pre-sale" con zanahoria tierna, almendra, anise verde y saúco

Loin of lamb "pre-sale" with young carrots, almond, anis & elderflower

Lammlende "pre-sale" mit jungen karotten, mandeln, anis und holunderblüten

Pepino marinado, hinojo salvaje y manzana verde con sorbete de kefir y polen

Marinated cucumber with wild fennel, green apple & kefir-pollen sorbet

Marinierte gurke, wilder fenchel, grüner apfel und kefir-pollen sorbet

Cremoso de chocolate con aromas de café (achicoria, regaliz, diente de león) melocotón y helado de aguacate

Chocolate "cremoso" with coffee aromas (chicory, liquorice, dandelion), peaches & avocado ice cream

Schokoladen "cremoso" mit kaffee aromen (chicoree, lakritz, löwenzahn), pfirsich und avocadoeis

Petits Fours

MENÚ DEGUSTACIÓN 89,00 €

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 48,50 €

SELECCIÓN DE QUESOS · CHEESE PLATE · KÄSEAUWAHL (SUPLEMENTO 12,00 €)

SELECCIÓN DE PAN · BREAD SELECTION · BROT AUSWAHL 1,80 €/P.P.

IVA INCLUIDO

MENÚ MARC

los snacks

tartar de gambas rojas y lubina con gelatina de plankton, consomé de tomates verdes y escaramujo

tartar of soller prawns & sea bass with plankton jelly
& green tomato-rosehip consommé
*soller garnelen tatar, seebarsch mit plankton gelee,
consomme von grüner tomate und hagebutte*

tortellini de humus con clorofila de pimientos rojos, dukkah y polvo de queso de cabra

humus tortellini with red pepper chlorophyll, dukkah & goats cheese powder
*hummus- tortellini mit chlorophyl von roter paprika,
dukkha und pulver von ziegenkäse*

corvina, "noodle" de almendra tierna, espárragos, oxalis y tinta de calamar

corvina with young almond "noodle", asparagus, oxalis & squid ink
*corvina, „nudel“ von jungen mandeln, spargel,
oxalis und tintenfisch tinte*

carrilleras de buey con heno ahumado, puré de nabo-tuétano, y jugo de berros

braised beef cheeks with smoked hay, baby turnip, bone marrow & watercress
*geschmorte rinderbäckchen mit geräuchertem heu,
püree von baby steckrüben und brunnenkresse*

crema de flor de azahar, fresitas y aloe vera sorbete de fresas tostadas y infusión de hibiscos y hojas de fresita

orange blossom panna cotta with aloe vera,
toasted strawberry sorbet & hibiscus-strawberry leaf infusion
*orangenblüten und aloe vera panna cotta, sorbet von gerösteten erdbeeren
mit hibiskus und erbeerblättchen infusion*

cremoso de chocolate negro con sorbete de albaricoque-polen y gelatina de albahaca

dark chocolate "cremoso" with apricot-pollen sorbet & fresh basil
*cremoso von dunkler schokolade mit aprikosen und pollen- sorbet
und frischem basilikum*

petits fours

MENÚ MARC 79,00€

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 44,00€

SELECCIÓN DE QUESOS · CHEESE PLATE · KÄSEAUWAHL (SUPLEMENTO 12,00€)

SELECCIÓN DE PAN · BREAD SELECTION · BROT AUSWAHL 1,80€/P.P.

IVA INCLUIDO

MENÚ NATURAL

los snacks

espuma de chirivía , helado de muesli y chips de verduras

parsnip foam with muesli ice cream & vegetable crisps
pastinaken- schaum, müsli eis und gemüse chips

gazpacho de remolacha con raviolis de rábano picante, pistacho y mandarina

beetroot gazpacho with horseradish "ravioli", pistachios & mandarin
*gazpacho von roter bete mit meerrettich "ravioli",
pistazie und mandarine*

gnocchi de patata y trufa con espárragos blancos, calabaza y arándanos secos

potato & truffle gnocchi with white asparagus, pumpkin & dried cranberries
*kartoffel und trüffel gnocchi mit weissem spargel, kürbis
und getrockneten preiselbeeren*

coliflor en texturas con capuchinas y "soubise" al curry

textures of cauliflower with nasturtium, curried "soubise" & alliums
blumenkohl in texturen mit kapuzinerkresse, curry "soubise" und alliums

zanahoria asada con ras el hanout, cebada perlada y yogur de harissa

roasted carrot with ras el hanout, pearl barley & harrisa yoghurt
gegrillte karotte mit ras al hanout, perlgraupen und harissa- joghurt

piña a baja temperatura con espino marino, salicornia y sorbete de coco

slow cooked pineapple with sea buckthorn, samphire & coconut sorbet
ananas auf niedriger temperatur gegart mit sanddorn, queller und kokos sorbet

petits fours

MENÚ NATURAL 68,00€

DEGUSTACIÓN DE VINOS (POR PERSONA) 44,00€

SELECCIÓN DE QUESOS · CHEESE PLATE · KÄSEAUWAHL (SUPLEMENTO 12,00€)

SELECCIÓN DE PAN · BREAD SELECTION · BROT AUSWAHL 1,80€/P.P.

IVA INCLUIDO