



Mediterrane Aromen mit französischem Ibiza-Touch

G
U
T
E
N

A
D
D
E
T
I
T

!

TAPAS

- 1 Brot und Aioli und Oliven
- 2 Oliven oder Brot
- 3 Knoblauch- und Tomatenbrot
- 4 Rohschinken und Manchego-Käse
- 5 Padrón-Paprikaschoten
- 6 Rindfleisch-Tacos
- 7 Krokette mit Brie-Käse
- 8 Gebackene Artischocken
- 9 Knoblauchgarnelen
- 10 Patatas Bravas
- 11 Hähnchenfingers hausgemacht mit süßer Chili-Sauce
- 12 Hähnchen-Shawarma-Spieße
- 13 Rindfleischbällchen in Tomatensauce

FLEISCH

- 20 Buttersteak Maître d'hôtel
- 21 Iberisches Geheimnis gegrillt in Jerez-Sauce
- 22 Hähnchenspieß mit Chimichurri-Sauce
- 23 Der Magón Burger Galicisches Rindfleisch

VON MEER

- 24 Gebackene Dorade
- 25 Gegrilltes Lachs- oder Thunfischfilet (je nach Verfüg)
- 26 Gegrillte Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie oder Römischer Tintenfisch mit Tartarsoße
- 27 Fish & Chips mit Tartarsoße

SALATE

- 4,00 € 14 Lachs- oder Thunfischtatar mit Avocado und Mango (je nach Verfügbarkeit) 19,50 €
- 5,00 € 15 Poke Bowl mit karamellisiertem Hühnchen und Teriyaki-Sauce 20,50 €
- 8,00 € 16 Burrata-Salat mit Feigen und Nüssen 15,00 €
- 10,50 € 17 Caesar Salad mit knusprigem Hähnchen und croutons 15,00 €

VEGETARIER

- 8,50 € 18 Falafel à la Magón mit Joghurt- und Gurkensauce 18,50 €
- 9,50 € 19 Poke Bowl mit Tofu und Mango 19,50 €

BEILAGEN oder EXTRA SAUCE

- Hausgemachte Pommes mit Paprika und Knoblauch 3,00 €
- Klassische Pommes oder Gegrilltes Gemüse oder Salat 3,00 €
- Pfeffer- oder Roquefort sauce 2,50 €
- Chimichurri-Sauce, Aioli, Tatarensauce oder Sweet Chilisauce 2,50 €

DESSERTS

- 21,00 € 28 Hausgemachter Käsekuchen mit roter Fruchtsauce 8,00 €
- 24,00 € 29 Hausgemachtes Vanilleeis-Brownie 8,00 €
- 30 Greixonera (Ibiza-Pudding mit Karamell) 8,00 €
- 23,50 € 31 Schokoladen-Fondant 7,50 €
- 20,00 € 32 Zitronen- oder Mangosorbet 6,00 €
- 33 Zitronen- oder Mangosorbet mit Wodka 7,00 €
- 34 Eiscrème (die Kugel) 2,50 €

ES GIBT EIN ALLERGENBLATT FÜR UNSERE KUNDEN.