



## SPEISEKARTE

Liebe Freundinnen und Freunde,

herzlich willkommen im Barefoot Restaurant in Portocolom.

Inspiziert und ins Leben gerufen von Til Schweiger und angelehnt an seine Lieblingsgerichte erwartet euch eine authentische und positive Atmosphäre.

Einfach natürlich, einfach bodenständig, einfach gut gemacht – das ist das Barefoot Restaurant in Portocolom. Hier ist der Genuss ehrlich, authentisch und frisch und mit Konzentration auf das Wesentliche: das Hier und Jetzt.

**Enjoy your time - Dein Barefoot Mallorca Team**

# TILS

## LIEBLINGSGERICHTE

### **GARNELEN-CEVICHE**

Portocolom Garnelen Ceviche mit Limette, Zitrone und Orange gepaart, Avocado und Cherry Tomaten  
16,50 €

### **ORANGEN-MOZZARELLA-SALAT**

mit einer Himbeervinaigrette, Honig, Ruccula und Pinienkernen  
12,00 €

### **SPAGHETTI MIT ZITRONE**

Spaghetti mit Zitrone und Ei  
17,00 €

### **RIGATONI BOLOGNESE**

Rigatoni mit hausgemachter Bolognese Sauce, hergestellt nach einem alten italienischen Rezept  
19,00 €

### **WOLFSBARSCH**

mit Linsensalat mit Avocado und Zwiebeln  
30,00 €

### **THUNFISCH TATAKI**

begleitet von Zucchini  
32,50 €



# VORSPEISEN

## PAN BAO

auf Art des Küchenchefs gefüllt  
4,00 €

## SAUTIERTE PAPRIKASCHOTEN

10,50 €

## KARTOFFELN MIT BAREFOOT-MOJO

kleine Kartoffeln mit Salz und Knoblauch,  
mit einer scharfen „Mojo“ Sauce  
10,50 €

## FRITTIERTE AUBERGINENSTICKS MIT HONIG

Zuckerrohrhonig und -blüten, Auberginenmehl (ohne Gluten)  
11,50 €

## SCHAFSKÄSE-KROKETTEN

mit Schafskäse und Panko ohne Gluten  
10,50 €

## GYOZAS

hausgemachte Gyozas in drei Variationen:  
3 Gyoza vegan 12,50 €  
3 Gyoza mit Fleisch 13,50 €  
3 Gyoza mit Garnelen 14,50 €



# VORSPEISEN

## **CHEF-KROKETTEN**

gefüllt auf Chef's-Art  
(je nach Angebot)

11,50 €

## **HÄHNCHENFLÜGEL**

angebraten in Mahoquimchi-Sauce

13,50 €

## **AUFSCHNITT- UND KÄSEPLATTE**

Balearischer Käse und gemischte Wurstplatte

16,50 €

## **SCHINKENPLATTE**

Iberischer Schinken

20,50 €



Möchtest du uns auf deine Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten aufmerksam machen?  
Sprich uns an. Gerne berücksichtigen diese!

# SALATE UND VEGANE GERICHTE

## WARMER APFELSALAT

karamellierter Apfel- und Zwiebelsalat mit einer Balsamico-Reduktion, Walnüssen und Ziegenkäse

14,00 €

## AUBERGINEN-, TOMATEN- UND MOZZARELLASALAT

sautierte Auberginen, Tomaten mit geschmolzenem Mozzarella serviert mit einem Coulis von Rote Bete und karamellisierten roten Zwiebeln

15,00 €

## CAESAR SALAT

knackiger grüner Salat mit knuspriger Hähnchenbrust, zarten Sprossen, hausgemachter Caesar-Sauce, Kirschtomaten und Brot-Croûtons

16,00 €

## BURRATA SALAT

mit Burrata gefüllte Tomaten auf Avocadocreme

17,50€

## VEGANER BURGER

mit Zwiebeln, Tomaten, Salat und Burgerbrot

16,50 €



# NUDELN UND REIS

## HAUSGEMACHTE KALBSFLEISCH LASAGNE

langsam gekochte Karotten-Sauce, rotem und grünem Pfeffer,  
Schalotten, Lorbeerblatt, Kreuzkümmel  
und fünf verschiedenen Paprikaschoten  
(grün, rot, weiß, schwarz und jamaikanisch)  
18,50 €

## FETTUCCINI MIT MEERESFRÜCHTEN

Fettuccini mit Tomatenbirnenreduktion  
und einer Auswahl an Meeresfrüchten  
19,50 €

## CREMIGER GARNELENREIS

cremiges Risotto auf einer Weißwein- und Lauchbasis  
mit Portocolom-Garnelen  
16,00 € als Vorspeise  
20,50 € als Hauptspeise



Möchtest du uns auf deine Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten aufmerksam machen?  
Sprich uns an. Gerne berücksichtigen diese!

# FISCH

## **JAKOBSMUCHELN-TATAR**

Jakobsmuschel gehackt mit Limettenvinaigrette-Schaum  
und Passionsfruchtsauce

24,00€ als Vorspeise

32,50 € als Hauptspeise

## **KABELJAU NACH MALLORQUINISCHER ART**

Kabeljau auf gebackenen Kartoffeln, Zwiebeln und Pinienkernen  
mit einem Hauch von Sobrasada (Mallorquinische Paprikawurst)

28,50 €

## **STEINBUTT VOM GRILL**

auf frischem Spinat,  
Eierschwämme und Pinienkernen

32,50 €



# FLEISCH

## GOURMET BURGER

hausgemachter 200g Rindfleischburger mit knusprigem Speck,  
Ruccola, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Gurken,  
Chefsauce, Ziegenkäse und Pommes  
19,50 €

## SPANFERKEL

bei niedriger Temperatur (80° C) für 14 Stunden gekocht  
mit kleinen Kartoffeln und Pilzen  
24,50 €

## RINDERSTEAK TATAR

170g gehacktes, galizisches Rindfleisch-Tartar  
27,00 €

## RINDFLEISCH ENTRECÔTE

Galizisches Rinderfilet (300g)  
mit feingeschichteten Bäckerinnenkartoffeln  
und grünem Spargel  
31,50 €

## RINDERFILET

Rinderfilet (250g) mit feingeschichteten Bäckerinnenkartoffeln  
und grünem Spargel  
34,50 €

## CHULETON

Baskisches Steak mit einer 35 Tage-Reifung, ideal für 2 Personen,  
mit feingeschichteten Bäckerinnenkartoffeln und grünem Spargel,  
am Tisch tranchiert  
52,00 €





# DESSERT

## KÄSE- UND FEIGENEIS

1 Kugel 2,50 €

2 Kugeln 4,00 €

## TIRAMISU

authentisches, italienisches Tiramisu

7,50 €

## APFEL BLÄTTERTEIGPIZZA

mit Madagaskar-Vanilleeis

8,50 €

## SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

9,50 €

## GATO-MOUSSE (MANDELKUCHENMOUSSE)

10,50 €

## KÄSEKUCHEN NACH ART DES CHEFS

10,00 €

## SCHOKOLADENFONDUE MIT FRÜCHTEN

11,50 € für 1 Person

18,50 € für 2 Personen

25,00 € für 3 Personen

31,00 € für 4 Personen



Möchtest du uns auf deine Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten aufmerksam machen?  
Sprich uns an. Gerne berücksichtigen diese!