

# Entrantes

---

## Jamón ibérico de bellota

Pan mallorquín, tomate ramallet y "fonoll marí"

22,00€

---

## Tabla de quesos

Pan de higos y mermelada casera

21,00€

---

## Ensalada de trigo y legumbres

Con verduras de temporada

16,00€

---

## Carpaccio de ternera

Con vinagreta de trufa y yuzu

18,00€

---

## Ceviche de corvina

Leche de tigre y cítricos

18,50€

---

## Parrillada de verduras

Salsa romescu

17,00€

---

## Tataki de atún

Wakame y espuma de sésamo

21,00€

---

## Pulpo a la brasa

Brotos tiernos y mayonesa ahumada

18,50€

# Arroces a la brasa

---

(mínimo 2 personas)

## Arroz negro meloso

Con alioli de hinojo

16,50€ (por persona)

---

## Caldereta de bogavante

Al estilo Can Quet

24,00€ (por persona)

## Carnes a la brasa

---

### Pollo de corral relleno

Con setas y trufas

18,00€

---

### Secreto ibérico

21,00€

---

### Costillar de lechona

22,50€

---

### Paletilla de cordero mallorquín

24,00€

---

### Entrecôte de ternera rubia gallega

40 días de maduración. 300 gr (aprox.)

24,00€

---

### Solomillo de ternera

22,00€

*Acompañe sus carnes con nuestra salsa chimichurri  
y mojo rojo por 3,50€*

*Los platos van acompañados con verduras  
de temporada al Jospé*

## Para compartir

---

(2 personas)

### Chuletón gallego

40 días de maduración. 1.100 gr (aprox.)

58,00€

---

### Lubina

1.100 gr (aprox.)

56,00€

*Los platos van acompañados con verduras  
de temporada al Jospé*

## Pescados de Lonja a la Brasa

---

### Lubina

21,00€

---

### Dorada

20,00€

---

### Rodaballo

26,00€

---

### Bacalao gratinado

Con alioli de miel de Sóller

23,00€

*Los platos van acompañados con verduras  
de temporada al Jospeser*

## Guarniciones a la Brasa

---

Patata asada

Berenjena asada

Espárragos asados

Salteado de setas

Espinacas con nata, piñones y pasas

Ensalada de temporada

Pimientos asados

3,75€

## Postres

---

### Cremoso de chocolate y jengibre

Con helado de coco y fresa

---

### Strudel de pera y nueces

Con helado de cardamomo

---

### Parfait de caramelo

Con helado de manzana asada

---

### Bizcocho de pistacho

Con gelatina de maracuyá & helado de yogurt griego y miel

9,50€

*Los helados que acompañan nuestros postres  
son elaborados 100% en el Restaurante Can Quet*

## Starters

---

### **Acorn-fed Iberian ham**

Majorcan bread, "ramallet" tomato and sea fennel

22,00€

---

### **Cheese platter**

Fig bread and homemade jam

21,00€

---

### **Wheat and pulse salad**

With seasonal vegetables

16,00€

---

### **Beef carpaccio**

With truffle vinaigrette and yuzu

18,00€

---

### **Corvina fish ceviche**

"Tiger milk" marinade and citrus fruits

18,50€

---

### **Grilled vegetables**

Romesco sauce

17,00€

---

### **Tuna tataki**

Wakame algae and sesame foam

21,00€

---

### **Grilled squid**

Tender leaves and smoked mayonnaise

18,50€

## Charcoal-Cooked Rice Dishes

---

(min. 2 pers.)

### **Creamy black rice**

With fennel aioli

16,50€ (per person)

---

### **Lobster stew "Caldereta"**

Can Quet style

24,00€ (per person)

# Charcoal-Grilled Meats

---

## Stuffed free-range chicken

With mushrooms and truffles

18,00€

---

## Iberian secret

21,00€

---

## Suckling pig ribs

22,50€

---

## Majorcan lamb shoulder

24,00€

---

## Beef entrecôte “Galician Blond”

Aged for 40 days. Approx. 300g

24,00€

---

## Beef sirloin steak

22,00€

*Our chimichurri sauce and mojo rojo  
to accompany your meat 3,50€*

*The dishes are served with seasonal vegetables  
from the Jospier oven and grill*

## For 2 persons

---

## Galician T-bone steak

Aged for 40 days. Approx. 1,100g

58,00€

---

## Sea Bass

Approx. 1,100g

56,00€

*The dishes are served with seasonal vegetables  
from the Jospier oven and grill*

## Charcoal-Grilled Fresh Fish

---

### Sea Bass

21,00€

---

### Gilthead bream

20,00€

---

### Turbot

26,00€

---

### Cod au gratin

With honey aioli from Sóller

23,00€

*The dishes are served with seasonal vegetables  
from the Jospir oven and grill*

## Charcoal-Cooked Garnishes

---

**Baked potato**

**Baked aubergine**

**Baked green asparagus**

**Sautéed mushrooms**

**Spinach with cream, pine nuts and raisins**

**Seasonal salad**

**Baked peppers**

3,75€

## Desserts

---

### Chocolate and ginger cream

With strawberry coconut ice cream

---

### Pear and walnut strudel

With cardamom ice cream

---

### Caramel parfait

With roast apple ice cream

---

### Pistachio cake

With passion fruit jelly & Greek yoghurt and honey ice cream

9,50€

*The ice creams served with our desserts are 100%  
homemade at Can Quet*

# Entrées

---

## Jambon ibérique

Pain majorquin, tomates "ramallet" et fenouil marin  
22,00€

---

## Plateau de fromages

Pain aux figues et confiture faite maison  
21,00€

---

## Salade de légumes secs et blé

accompagnée de légumes de saison  
16,00€

---

## Carpaccio de bœuf

Vinaigrette aux truffes et yuzu  
18,00€

---

## Ceviche de maigre

Marinade « lait de tigre » et agrumes  
18,50€

---

## Légumes grillés

Sauce romesco  
17,00€

---

## Tataki de thon

Algues wakamé et sauce mousseline au sésame  
21,00€

---

## Poulpe grillé

Salade de jeunes pousses et mayonnaise fumée  
18,50€

---

## Nos riz au four du grill

---

(2 personnes minimum)

### Riz noir crémeux

avec de l'aioli au fenouil  
16,50€ (par personne)

---

### Caldereta de homard

façon Can Quet  
24,00€ (par personne)

## Viandes grillées

---

### **Poulet fermier farci**

aux champignons et truffes

18,00€

---

### **Secret ibérique**

21,00€

---

### **Côtes de cochon de lait**

22,50€

---

### **Épaule d'agneau majorquin**

24,00€

---

### **Entrecôte de bœuf « Blonde de Galice »**

maturée 40 jours, 300 g environ

24,00€

---

### **Filet de bœuf**

22,00€

*Nos sauces chimichurri et mojo rojo  
pour accompagner votre viande 3,50€*

*Les plats sont servis avec des légumes  
de saison au four Jospé*

## Pour 2 personnes

---

### **Steak de bœuf galicien**

maturé 40 jours, 1.100 g environ

58,00€

---

### **Loup de mer**

1.100 g environ

56,00€

*Les plats sont servis avec des légumes  
de saison au four Jospé*



## Poissons du marché grillés

---

### Loup de mer

21,00€

---

### Daurade

20,00€

---

### Turbot

26,00€

---

### Cabillaud gratiné

à l'aïoli au miel de Soller

23,00€

*Les plats sont servis avec des légumes  
de saison au four Jospet*

## Garnitures au four du grill

---

**Pommes de terre au four**

**Aubergines au four**

**Asperges vertes au four**

**Poêlée de champignons**

**Épinards à la crème aux raisins et pignons**

**Salade de saison**

**Poivrons au four**

3,75€

## Desserts

---

### Crème au chocolat et gingembre

avec de la glace au noix de coco et fraise

---

### Strudel aux poires et noix

avec de la glace à la cardamome

---

### Parfait au caramel

avec de la glace à la pomme au four

---

### Gâteau à la pistache

avec une gelée au fruit de la passion & de la glace  
au yaourt grec et miel 9,50€

*Les glaces qui accompagnent nos desserts sont 100 %  
faites maison à Can Quet*

# Vorspeisen

---

## Iberischer Eichelschinken

Mallorquinisches Brot, Ramallet-Tomate und Meerfenchel  
22,00€

---

## Käseplatte

Feigenbrot und hausgemachte Konfitüre  
21,00€

---

## Hülsenfrüchte-Weizen-Salat

mit Gemüse der Saison  
16,00€

---

## Rinder-Carpaccio

mit Trüffel-Vinaigrette und Yuzu  
18,00€

---

## Meerraben-Ceviche

“Tigermilch“-Marinade und Zitrusfrüchte  
18,50€

---

## Gegrilltes Gemüse

Romesco-Sauce  
17,00€

---

## Thunfisch-Tataki

Wakame-Algen und Sesamschaum  
21,00€

---

## Gegrillter Tintenfisch

Zarter Blattsalat und Räucher-Mayonnaise  
18,50€

# Reisgerichte aus dem Grillofen

---

(ab 2 Personen)

## Cremiger schwarzer Reis

mit Fenchel-Aioli  
16,50€ (pro Person)

---

## Hummer-Eintopf “Caldereta”

nach Can Quet Art  
24,00€ (pro Person)

# Fleisch vom Grill

---

## Gefülltes Freilandhähnchen

mit Pilzen und Trüffeln

18,00€

---

## Iberisches Geheimnis

21,00€

---

## Rippchen vom Spanferkel

22,50€

---

## Mallorquinische Lammschulter

24,00€

---

## Entrecôte vom Rind „Galizisches Blondvieh“

40 Reifetage, ca. 300 g

24,00€

---

## Rinderfilet

22,00€

*Zum Fleisch empfehlen wir Ihnen unsere Chimichurri-Sauce  
und Mojo Rojo 3,50€*

*Die Gerichte werden serviert mit Gemüse der Saison  
aus dem Jospes-Grilllofen*

# Für 2 Personen

---

## Galizisches Rindersteak

40 Reifetage, ca. 1.100 g

~~58,00€~~

## Wolfsbarsch

ca. 1.100 g

56,00€

*Die Gerichte werden serviert mit Gemüse der Saison  
aus dem Jospes-Grilllofen*

# Marktfrischer Fisch vom Grill

---

## Wolfsbarsch

21,00€

---

## Dorade

20,00€

---

## Steinbutt

26,00€

---

## Gratinierter Kabeljau

mit Honig-Aioli aus Sóller

23,00€

*Die Gerichte werden serviert mit Gemüse der Saison  
aus dem Jospir-Grillofen*

# Beilagen aus dem Grillofen

---

Gebackene Kartoffel

Gebackene Aubergine

Gebackener grüner Spargel

Sautierte Pilze

Spinat mit Sahne, Pinienkernen und Rosinen

Salat der Saison

Gebackene Paprika

3,75€

# Desserts

---

## Schokoladen-Ingwer-Creme

mit Kokos-Erdbeereis

---

## Birnen-Walnuss-Strudel

mit Kardamom-Eis

---

## Karamell-Parfait

mit Bratapfel-Eis

---

## Pistazienkuchen

mit Maracuja-Gelee und griechischem Joghurt-Honig-Eis

9,50€

*Die Eissorten, die wir zu unseren Desserts servieren, sind 100 %  
eigene Herstellung Can Quet*