
ONA
The rythm of the sea

Das Ona serviert in ansprechender, gemütlicher Atmosphäre liebevoll zubereitete Gerichte mit hochwertigen Zutaten aus der Region. Das Restaurant setzt nicht auf Masse, sondern konzentriert sich auf das Wesentliche. Es bietet eine Mittelmeerküche, die sich durch echten Geschmack und ihre tiefe Verbundenheit mit Mallorca und der mediterranen Landschaft auszeichnet.

ONA bedeutet auf Katalanisch „Welle". Der Name symbolisiert die ständige Bewegung zwischen Land und Meer, zwischen Produkt und Grill, zwischen Tradition und Moderne. Wie bei einer Welle entstehen die Gerichte in unserer Küche auf natürliche, mediterrane Weise aus dem Feuer – und das mit tiefer Dankbarkeit gegenüber dem, was uns das Land und das Meer schenken, sowie gegenüber den Menschen, die diese Produkte in unsere Küche bringen.

Erstellt von Chef César García de la Riva



Vorspeisen

Brot mit Aioli, aromatisierter Butter und nativem Olivenöl extra.	11	
Iberischer Schinken Handgeschnittener Schinken vom iberischen Schwein, knuspriges Kristallbrot und frisch geriebene Ramallet-Tomate.	29	
Gazpacho Leichter Erdbeer-Gazpacho mit Tomaten-Tatar der Saison, geräucherten Sardinen und Olivenölperlen.	19	
Lauwarmer Salat Zarter Blattsalat mit halbgeschmolzenem Ziegenkäse, frisch sautierten Pilzen, mit frischem Thymian confierten Tomaten und einer emulgierten Vinaigrette aus Sardellen.	18	
Jakobsmuschel Goldbraun aus dem Josper-Grill, serviert mit dünn geschnittener grüner Papaya, frischen Kräutern, würzigem Thai-Dressing mit zitroniger Note und delikater Rauchsauce.	23	
Gegrillter Tintenfisch Serviert mit aufgeschäumter grüner Sauce, garniert mit geröstetem Kaffee- und Haselnusspulver mit Vanillearoma.	33	
Cremiges Schaumsüppchen Schaumsüppchen von Waldpilzen, serviert mit perfekt gegarter roter Garnele, garniert mit pulverisierten Trockenpilzen und Pastinakencreme mit schwarzem Knoblauch.	29	
Grüner Reis Cremiges Reisgericht aus dem Gemüsegarten, zubereitet mit Saftkonzentrat aus frischem Gemüse, serviert mit frisch sautiertem Gemüse.	21	
Thunfischtatar Tatar vom Roten Thunfisch, serviert mit klarem Tomatenwassergelee und sauer eingelegtem Gemüse, Avocado-Mousse und knusprigen Gemüsechips.	28	
Carpaccio Carpaccio von gereifter Rinderlende, gewürzt mit Pfeffer, Parmesanschaum und frischem Rucola.	22	

Fisch

Gegrillter Seeteufel
36

Saftiger, leicht geräucherter Seeteufel vom Grill, serviert mit Garnelen-Gnocchi und einer Sauce aus Herzmuschelsaft.

Seehecht
33

Pralinen vom Seehecht aus Handfang in würziger Hummersauce, serviert mit knuspriger Garnele und Ofenkartoffel mit Zitrone und Kapern.

Gebackener Steinbutt
32

Serviert mit geräuchertem Auberginenpüree, glasierten Mini-Auberginen und knusprigem Grünkohl, garniert mit einer Röstsauce aus den Gräten des Steinbutts.

Tagesfrischer Fisch vom Markt
TP

Fleisch

Lammschulter
34

Schulter vom langsam im eigenen Saft gebratenen Milchlamm, serviert mit würzigem Curry-Chutney mit frischer Gurke, Naturjoghurt und confiertem Knollensellerie.

Rinderfilet
43

Serviert mit Millefeuille von der Ofenkartoffel, Foie-Gras-Marmelade mit Pilzen, garniert mit traditioneller Demi-Glace.

Spanferkel aus dem Ofen
32

Ein knuspriges Stück Spanferkel, serviert mit Apfelmus, fermentiertem Zitronengelee, süß-sauer glasierten Silberzwiebeln und Honig-Trüffel-Sauce.

Entenbrust
28

Marinierte Entenbrust, perfekt gebraten, serviert mit mild eingelegtem Kürbis und einer würzigen kantonesischen Sauce mit süßer Note

Desserts

Weißer Schokoladentraum Weißer Schokoladenbarren, gefüllt mit Waldbeercreme, serviert mit Erdbeersorbet und knusprigen Mandeln.	11	
Schokoladenvariation Schokolade in verschiedenen Variationen und Texturen.	11	
Lemon Pie Santa Ponsa	11	
Ananas-Daiquiri Ananas-Daiquiri mit lauwarmem Zitronenschaum.	8,5	

Gluten
Krebstiere
Eier
Fisch
Erdnüsse
Sojabohnen
Milch
Nüsse
Sellerie
Mustrad
Sesam
Sulfite
Lupine
Weichtiere
Regional

Allergene

Die Allergeninformationen folgen der EU-Verordnung 1169/2011 über „Lebensmittelinformationen für Verbraucher". ONA hat ein Allergen-Kontrollsystem eingeführt, das entsprechende Angaben zu den Produkten bereitstellt.