

Despechá

VERMUTERÍA

LEBENSMITTEL-MENÜ



GILDA-ECKE

“Klein, hinterhältig ... und süchtig machend. Genau wie der Ex.”

- 
- **Klassische Gilda mit Sardelle 3,50€**
 - **Klassische Gilda mit mariniertem Boquerón 3,50€**
 - **Gilda mit Käse & Sardelle 3,50€**
 - **Gilda mit Cecina, Käse & Sardelle 3,50€**
 - **XXL Gordal-Olive mit Sardelle, Käse und getrockneter Tomate 4,50€**
 - **Despechá XXL Gordal-Olive mit Räucherlachs, gereiftem Käse und getrockneter Tomate 5,90€**

“Man fängt mit einer an ... und wir wissen alle, wie es endet.”

PREMIUM-KONSERVEN

“Du wirst sie alle probieren wollen. Die Konserven auch.”

- **Sardellen aus dem Kantabrischen Meer 11,50€**
- **Marinierte Boquerones in Olivenöl 8,50€**
- **Miesmuscheln in Escabeche und Olivenöl 19€**
- **Gefüllte Baby-Kalmare in Olivenöl 12,50€**



DESPECHÁ

TAPAS



*“Wo Wermut ist, sind auch Tapas.
Darüber wird nicht diskutiert.”*



Despechá Tetilla 4€

XL-Krokette mit Iberischem Schinken oder Garnelen in Knoblauch. Außen knusprig, innen cremig. Reine Tavernenkultur in jedem Bissen.



Knusprige Calamares 13,50€

Nach andalusischer Art frittiert und serviert mit Safran-Aioli und frischer Limette. Mehr als nur frittierter Fisch – pure Magie des Südens.



Pulpo a Feira 19,95€

Das Wahrzeichen der Atlantikküche. Die perfekte Harmonie aus Oktopus, Paprika und nativem Olivenöle xtra. Punktgenau gegart. Ein Klassiker, der immer überzeugt.



Gambas in Knoblauch 19,60€

Ganz ohne Schnickschnack. In der Tonschale serviert mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra und Chili. Mit unserem besonderen Finish flambiert. Ein Tavernenklassiker.



Despechá XO Patatas Bravas 8,50€

Knusprige Kartoffeln mit unserer rauchigen Paprikasauce aus La Vera, Gewürzen und einem streng gehüteten Geheimrezept.



Torrezno aus Soria 9,50€

Ein wahres Meisterstück der spanischen Schweinebauchkultur. Knusprig, saftig und unwiderstehlich.



Padrón-Paprika 9,50€

In Olivenöl geschwenkt und mit grobem Meersalz verfeinert. Der galicische Klassiker. Manche sind scharf, manche nicht. Risiko inklusive.



El Kabrón Kartoffelsalat 11,20€

Zu jeder „Despechá“ gehört ein „Kabrón“. Unsere Version besteht aus Bonito del Norte, gerösteten Kapern und Wachtelei. Hinterlässt Eindruck.



Marinierte Boquerón-Filets 8,50€

Frische Boquerón-Filets, mariniert in Essig, Knoblauch und Petersilie, verfeinert mit nativem Olivenöl extra. Ein Muss für Gilda- und Wermut-Liebhaber.

JETZT WIRD ES ERNST



“Wie in den guten alten Zeiten.”



- **Frische Ochsenherztomate 13,50€**

Mit Bonito del Norte, nativem Olivenöl extra und Rotweinsalz. Frisch, intensiv und die perfekte Verbindung zwischen Atlantik und Mittelmeer.



- **Jakobsmuschel vom Grill 3,50€**

Die Königin des Atlantiks. “Der Schatz der galicischen Rías”.



- **Gegrillter Kalamar 16,20€**

Eine Delikatesse aus dem Meer, über offenem Feuer in ihrem eigenen Saft gegart.



- **Callos Canallas 8,90€**

Der Madrider Klassiker mit bescheidenen Wurzeln, heute Kultgericht im Despechá-Stil. Mit einer angenehmen Schärfe, wie echte Callos-Liebhaber sie schätzen.



- **Galicische Zorza 9,90€**

Saftig mariniertes Schweinefleisch mit dem geheimen Rezept unseres Küchenchefs. Ein traditioneller Klassiker der Iberischen Halbinsel.



- **Despechá Ochsenschwanz-Cannelloni mit Trüffel 16,50€**

Stundenlang geschmorter Ochsenschwanz trifft auf italienische Cannelloni-Tradition und spanische Hausmannskost. Serviert mit Trüffelsauce und frischen Trüffelscheiben. Brot zum Auftunken ausdrücklich empfohlen.



- **Picanha vom Grill nach Carioca-Art 23€**

Black-Angus-Picanha über offenem Feuer gegrillt, serviert mit frittierter Maniokwurzel, Carioca-Sauce und schwarzen Salzflöckchen.

*Wähle deinen gewünschten Gargrad..



- **Rinderbäckchen in rotem Wermut 16€**

Die perfekte Verbindung von langsamer Garung, hochwertigem Rindfleisch und den aromatischen Kräutern des roten Wermuts. Zergeht auf der Zunge.



TOASTS & TROUBLE

“Das ist mal eine „Tostada“, die man gerne isst.”

- **Pardal-Toast 13,50€**
Leicht geröstetes Brot mit Iberischem Schinken, Rucola und Foie Gras. Ein Trio für echte Feinschmecker.
- **Margalida-Toast 9,50€**
Traditionelle mallorquinische Sobrasada, Ziegenkäse und Honig.
- **Mediterranean Toast 13,50€**
Knusprige Calamares und Romesco-Sauce auf geröstetem Brot. Eine überraschende Kombination mit Suchtpotenzial.
- **Despechá-Toast 17,50€**
Geröstetes Brioche mit leichter Süße und Tomaten-Concassé, belegt mit feinen Thunfischscheiben nach der “Atuntunaka”-Art des Küchenchefs und veredelt mit zarten Spänen von sonnengereifter Bottarga di Muggine. Nur für echte Feinschmecker.

HIER BRAUCHT MAN EIER

“Und niemand sollte sie dir wegnehmen.”

- **Spanische Tortilla 9,90€**
Frisch zubereitet. Mit oder ohne Zwiebeln – ganz nach deiner Seite in Spaniens ewiger Debatte. *Wähle deinen gewünschten Gargrad.
- **Trüffel-Tortilla 14,95€**
Aus einem Alltagsgericht wird ein Objekt der Begierde. Frischer mallorquinischer Trüffel verwandelt Kartoffeln und Eier in etwas Außergewöhnliches. *Wähle deinen gewünschten Gargrad.
- **Rührei mit Sobrasada und Garnelen 10,50€**
Mallorquinische Sobrasada, frische Eier und Garnelen. Ja, alles zusammen. Ja, unglaublich gut. Meer und Land vereint in einem Gericht mit Insel-DNA.
- **Omas „Huevos Rotos“ 13,50€**
Knusprige Kartoffeln, Iberischer Schinken und Padrón-Paprika. Ein Muss in jeder Vermutería.
- **Huevos Rotos mit Foie Gras 14,50€**
Die Bescheidenheit von Kartoffeln und Ei trifft auf den rustikalen Luxus von Enten-Foie-Gras. Das Eigelb zerbrichst du selbst.
- **Huevos Rotos mit mallorquinischer Longaniza 9,50€**
Energie, Farbe und purer Genuss. Eine mallorquinische Tradition, eng verbunden mit den berühmten „Matances“ der Insel.



WURSTSPEZIALITÄTEN & KÄSE



“Genießen mit Stil – ganz ohne schlechtes Gewissen.”

Iberischer Schinken 19,90€

Dünn geschnitten, mit glänzendem Fett und einem Geschmack, der auf der Zunge schmilzt. Genieße jede Scheibe und ihre perfekte Marmorierung. Garantiert vor der nächsten Runde verschwunden.

Iberische Wurstplatte 18,50€

Chorizo, Lomo und Iberischer Schinken. Ein spanisches Trio, das immer überzeugt. Sorgfältig gereift und ausgewählt.

Gourmet-Käseplatte 22€

Mahon-Käse, Trüffelkäse, Ziegenkäse und Blauschimmelkäse. Eine sensorische Reise von der Mittelmeerbrise bis zu den tiefen Aromen traditioneller Reifekeller. Von mild bis wild.

Alle Wurst- und Käseplatten werden mit traditionellem mallorquinischem Bauernbrot serviert.



DEIN SÜSSER MOMENT

*“Weil immer noch Platz ist.
Oder wir schaffen Platz.”*



- **Despechá Torrija 8,50€**

Handwerklich hergestelltes Brioche mit braunem Zucker und einer Kugel Eis. Ein typisch spanisches Dessert mit frecher Note.



- **Crêpe La Martina 5,50€**

Süß wie das Lächeln des schönsten kleinen Mädchens. Eine Zitronen-Crêpe mit Vanilleeis und karamellisiertem Crocanti. Ein einzigartiges Zusammenspiel der Aromen für den perfekten Abschluss des Abends.



- **Ofengebackener Käsekuchen 6,50€**

Mit Frischkäse, Sahne und Parmesan. Cremig, leicht karamellisiert, auf knusprigem Boden und serviert mit Waldfrucht-Coulis. Ein moderner Klassiker.

*Nostalgie, Herkunft, süßer Nationalstolz und Genuss
bis zum letzten Gramm Zucker.*



ESSEN, DAS DICH VERZAUBERT.
EIN ORT, DER OICH IN SEINEN BANN ZIEHT.
EINE ATMOSPHÄRE, DIE DICH PRÄGT.



C/ Palangres, 1, esquina con Virgili 25,
Platja de Palma, 07610 Can Pastilla

Tel: +34 971 684 391