

**PERFECT FOR SHARING**

<b>CARAMELISED ONION AND FOIE GRAS COCA FLATBREAD</b> 🍷 1   11	14,90
<b>ENSAÏMADA PASTRY WITH GRILLED PEPPERS, COD AND BLACK OLIVE PASTE</b> 🍷 1   6   10	16,90
<b>OCTOPUS FRITTERS</b> 🍷 7	19,00
<b>BABY SQUID</b> 1   7	16,90
<b>MUSHROOM CROQUETTES</b> 1   2   3 🍴	14,00
<b>CROQUETTES FILLED WITH SOBRASSADA SAUSAGE AND MAHÓN CHEESE</b> 1   2   3   6   11	14,00
<b>IBERIAN HAM</b>	21,90
<b>MAJORCAN MEAT FRY-UP</b> 🍷	14,80
<b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b> 🍴🍴	13,50

*Payés bread, olives and home-made aioli €2.40*

**Our kitchen offers a selection of typical dishes from Majorcan cuisine, using local and zero-mile products.**

**STARTERS**

<b>CHILLED SOUPS</b> Majorcan soups made with fresh vegetables 1	13,90
<b>TRAFFIC SALAD</b> ★ mix of tomatoes, lettuce, chicory, avocado, cottage cheese, croutons 1   2 🍴	16,80
<b>WARM SALAD WITH STUFFED COURGETTES</b> ★ courgette slices stuffed with vegetables and goat's cheese 2   4 🍴	16,80
<b>CANNELONI</b> ★ fresh pasta stuffed with black pork and duck meat with porcini mushroom sauce 1   2   6   9   11	19,90
<b>SAUTEED VEGETABLES</b> Majorcan-style with rice noodles 🍴🍴	14,90
<b>BURBALLES DE OLIVAR</b> 🍷 Minimum 2 people Traditional Majorcan curly noodle soup 1   2   3   11	16,00

**RICE DISHES**

*Minimum 2 people  
Price per person*

<b>ARRÒS BRUT</b> 🍷	16,00
<b>MIXED MEAT AND FISH LLAUNA</b> 8   9   10	19,00
<b>CUTTLEFISH LLAUNA</b> black rice with cuttlefish in its ink and aioli 2   7   8   10	21,00
<b>SEASONAL VEGETABLE LLAUNA</b> 3 🍴🍴	18,00

*Llauna: dried rice prepared with a llauna.*

<i>Extras to personalise the llauna</i>	
<b>CARVED ENTRECOTE</b> <i>portion</i>	7,00
<b>GRILLED OCTOPUS</b> <i>portion</i>	8,00

**FISH**

<b>COD AU GRATIN WITH AIOLI AND TREMPÓ</b> 🍷 1   2   8   10	25,90
<b>GRILLED SEA BASS</b> with potatoes and vegetables 10	21,90

**MEAT**

<b>GRILLED VEAL STEAK</b> with potatoes and vegetables	26,40
<b>GRILLED VEAL ENTRECOTE</b> with potatoes and vegetables	21,00
<b>ROAST SUCKLING PIG</b> 🍷 with potatoes and vegetables	24,90
<b>ROAST SHOULDER OF LAMB IN ITS JUICES</b> with potatoes and vegetables 9	27,90

**SELECTION OF GRILLED MEATS**  
*See seasonal recommendations*

*Side dishes*

<b>PORTION OF CHIPS</b>	5,50
<b>GREEN SALAD</b>	4,90

**DESSERTS**

<b>CHOCOLATE-ORANGE TEXTURES</b> ★ 1   2   3   4   6	9,00
<b>GATÓ WITH ALMOND ICE CREAM</b> 🍷 almond cake with ice cream, gluten-free 2   4   6	7,00
<b>SELECTION OF DESSERTS</b> ★ 1   2   3   4   6	14,50
<b>SEASONAL SORBETS AND ICE CREAM</b> <i>scoop</i> 2   4   6	3,60

## IDEAL ZUM TEILEN

<b>MALLORQUINISCHE COCA MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN UND GÄNSELEBERPASTETE</b> 🍴	14,90
1   11	
<b>ENSAIMADA MIT GEGRILTEM PAPRIKA, KABELJAU UND SCHWARZER OLIVENPASTE</b> 🍴	16,90
1   6   10	
<b>FRITTIERTER OKTOPUS</b> 🍴	19,00
7	
<b>FRITTIERTE ZWERGTINTENFISCHE</b>	16,90
1   7	
<b>PILZ-KROKETTEN</b>	14,00
1   2   3 🍴	
<b>KROKETTEN MIT SOBRASADA UND MAHÓN-KÄSE</b>	14,00
1   2   3   6   11	
<b>IBERISCHER LANDSCHINKEN</b>	21,90
<b>FRITO MALLORQUÍN</b> 🍴	
frittierte innereien, kartoffeln und gemüse	14,80
<b>GRILLGEMÜSE DER SAISON</b> 🍴	13,50

Landbrot, Oliven und hausgemachte Alioli-Knoblauchmayonnaise 2,40 €

Unsere Küche bietet eine Auswahl typischer Gerichte der Gastronomie Mallorcas mit Produkten aus der Region.

## VORSPEISEN

<b>FRISCHE BROTSUPPE</b> Sopas Mallorquinas - mallorquinische Brotsuppe mit frischem Gemüse	13,90
1	
<b>SALAT TRAFFIC</b> ★ mit verschiedenen Tomaten, Kopfsalat, Chicorée, Avocado, Hüttenkäse, Croûtons	16,80
1   2 🍴	
<b>WARMER SALAT IM ZUCCHINI-MANTEL</b> ★ mit Gemüse und Ziegenkäse gefüllte Zucchini-Streifen	16,80
2   4 🍴	
<b>CANNELONI</b> ★ aus frischer Pasta, gefüllt mit schwarzen Schweinefleisch und Entenfleisch mit einer Steinpilzsoße	19,90
1   2   6   9   11	
<b>SAUTIERTES GEMÜSE</b> ★ auf mallorquinische Art, mit Reismudeln	14,90
🍴	
<b>BURBALLES DE OLIVAR</b> 🍴 Mindestens 2 Personen traditionelle Suppe mit mallorquinischen Bandnudeln	16,00
1   2   3   11	

## REISGERICHTE

Mindestens 2 Personen  
Preis pro Person

<b>ARRÒS BRUT</b> 🍴	16,00
<b>GEMISCHTE LLAUNA MIT FISCH UND FLEISCH</b>	19,00
8   9   10	
<b>LLAUNA MIT SEPIA</b> schwarzer Reis mit Sepia in eigener Tinte und Alioli-Knoblauchmayonnaise	21,00
2   7   8   10	
<b>LLAUNA MIT GEMÜSE DER SAISON</b>	17,00
3 🍴	

Llauna: trockenes Reisgericht, zubereitet in einer Llauna, einem traditionellen Backblech.

Individuelle Zugaben zur Llauna	
<b>TRANCHIERTES ENTRECÔTE</b> <i>Portion</i>	7,00
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> <i>Portion</i>	8,00

## FISCH

<b>MIT ALIOLI-KNOBLAUCHMAYONNAISE ÜBERBACKENER KABELJAU UND SOMMERSALAT TREMPÓ</b> 🍴	25,90
1   2   8   10	
<b>GEBRATENER WOLFSBARSCH</b> mit Kartoffeln und Gemüse	21,90
10	

## FLEISCH

<b>GEGRILLTES KALBSFILET</b> mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	26,40
<b>GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM KALB</b> mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	21,00
<b>SPANFERKEL</b> 🍴 mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	24,90
<b>LAMMSCHULTER GEBRATEN IM EIGENEN SAFT</b> mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	27,90
9	
<b>FLEISCHAUSWAHL VOM GRILL</b> <i>Siehe Empfehlungen der Saison</i>	

Zusätzliche Beilagen

<b>PORTION POMMES FRITES</b>	5,50
<b>PORTION GRÜNER SALAT</b>	4,90

## NACHTISCH

<b>SCHOKOLADE UND ORANGE IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN</b> ★	9,00
1   2   3   4   6	
<b>GATÓ MIT MANDELEIS</b> 🍴 Mandelkuchen mit Eiscreme, glutenfrei	7,00
2   4   6	
<b>DESSERT-VERKOSTUNG</b> ★	14,50
1   2   3   4   6	
<b>EIS UND SORBETS DER SAISON</b> <i>Kugel</i>	3,60
2   4   6	

Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten 1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Milchprodukte | 3 Soja | 4 Schalenfrüchte | 5 Sesam | 6 Ei | 7 Weichtiere | 8 Krustentiere | 9 Sellerie | 10 Fisch | 11 Sulfite

🍴 Traditionelle Gerichte der mallorquinischen Küche  
★ Exklusive Gerichte vom restaurant Traffic

🍴 Vegetarisch  
🍴🍴 Vegan

Preise einschließlich MwSt.