

## VORSPEISEN

<b>HÜHNERBRUSTSTREIFEN</b> [A2]	10,50 €
In „Kikos“ (frittiertem Mais) gebacken. Serviert mit: Hoisin-Sauce	
<b>GEGRILLTE NACHOS</b> [A2-3]	10,90 €
Mozzarella, ein Hauch BBQ. Serviert mit: Guacamole	
<b>HÄHNCHEN-NACHOS</b> [A-3]	13,90 €
Mozzarella, gegrilltes Hähnchen, gebratene Paprika, schwarze Oliven, knuspriger Speck und Jalapeños	
Serviert mit: Guacamole und karamellisiertes Sauerrahm	
<b>NACHOS BROX</b> [A-3]	13,90 €
Mozzarella, Pulled Pork, knuspriger Speck, ein Hauch BBQ und frische Jalapeños	
Serviert mit: Guacamole	
<b>KROKETTEN DES HAUSES (6St.)</b> [A2]	9,90 €
Welche werden es heute sein?	
<b>SÜSSKARTOFFEL-HUMMUS</b> [A2]	7,50 €
Serviert mit: Gemüsechips	

## SALATE

Grün soll Langweilig sein?  
Probier mal unsere mit Trüffelöl angerichteten Salate

<b>SALAT MIT ZIEGENKÄSE</b>	12,90 €
Blattsalate, Erdbeeren, Cherry-Tomaten, Walnüsse und Preiselbeersauce	
<b>GRIECHISCHER SALAT</b>	11,90 €
Blattsalate, Feta, Gurken, rote Zwiebel, Kalamata-Oliven, Cherry-Tomaten und Senf-Hong-Vinaigrette	
<b>SALAT BROX</b>	12,90 €
Blattsalate, Hühnerbruststreifen (wie bei unseren Vorspeisen), knuspriger Speck, Parmesan, Cherry-Tomaten und Caesar-Sauce	
<b>KRABBen-AVOCADO-SALAT</b> , <i>kann leicht präsent sein</i>	15,90 €
Blattsalate, in Sweet Chili sautierte Krabben, Avocado, Mango, rote Zwiebel, Cherry-Tomaten und Senf-Hong-Vinaigrette	

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

<b>HÜHNCHEN-WRAP</b>	12,50 €
In frittiertem Mais gebackene Hühnerbruststreifen, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebel, frische Spinatblätter und Curry-Mayonnaise	
<b>RINDFLEISCH-WRAP</b>	12,90 €
Rinderhackfleisch, karamellisierte Zwiebel, knuspriger Speck, frische Spinatblätter, BBQ-Sauce und Sweet Chili	

<b>BEILAGEN</b>	<b>HAUSGEMACHTE POMMES</b> 250gr	3,90 €
	<b>HAUSGEMACHTE SÜSSKARTOFFELN</b> 250gr	3,90 €
	Mach sie BROX für +1,50€ (mit Trüffelmayonnaise und Parmesan)	
	<b>CHEESE PORK FRIES</b> [A2]	7,90 €
	Pulled pork queso mozzarella, mayonesa de trufa	
<b>MAISKOLBEN</b>	3,90 €	
<b>SALAT</b>	3,90 €	
Feta, Cherry-Tomaten, rote Zwiebel und Senf-Hong-Vinaigrette		

<b>SAUCES</b>	1,50 €		
BBO sauce	Trüffel mayonnaise	Caesar	Spicy sauce
BROX sauce	Curry mayonnaise	Sweet chili	Hoisin sauce
Apple aioli	Wassabi mayonnaise	Honey-mustard	

## NACHSPEIS

<b>COULANT "BROX"</b>	5,90 €
Aus dunkler Schokolade mit Knallzucker „Peta Zeta“ und Vanilleeis	
<b>KÄSELUCHEN</b>	6,90 €
Hausgemachter cremiger Käsekuchen	
<b>ERDNUSS-KÄSEKUCHEN</b>	6,90 €
Cheesecake mit Erdnussbutter	
<b>BANOFFEE</b>	6,90 €
Dessert mit frischen Bananen und Sahnecreme	
<b>WEISSE FILIPPINOS</b>	6,90 €
Weiße Schokoladentorte mit „Filipinos“	
<b>ANITA (10-15min)</b> [A2]	8,90 €
Frisches Obst in weißem Schokoladefondus, mit Vanilleeis	

# BURGERS

### FÜR MUTIGE

<b>BROX</b>	120gr	14,90 €
Broche, Cheddar, knuspriger Speck, Entenleberpastete, Ei, geröstete Zwiebel, Brox-Sauce, Trüffelöl, reduzierte Sherrysauce	200gr	15,90 €

<b>MEXICAN</b>	120gr	11,90 €
Broche, Nachos mit Mozzarella, frische Jalapeños, Guacamole, Chilisauce	200gr	12,90 €

<b>LA ZARRAPIÑADA</b>	120gr	12,90 €
Broche, Gargantana, Trüffel, Honig, Trüffel-Sahne, Rucola, sautierte Austernseitlinge, gebrannte Walnüsse	200gr	13,90 €

<b>UEP!</b>	120gr	11,90 €
Broche, Mahón-Käse, gegrillte Sobrasada mit Honig, Apfel-Aioli, Apfel-Aioli	200gr	12,90 €

### FÜR KÄSELIEBHABER

<b>LA QUE FALTABA</b>	120gr	12,90 €
Broche, Ziegenkäse, Speck, knackige Paprika, Honig-Senf-Sauce	200gr	13,90 €

<b>L'EXQUISITE</b>	120gr	11,90 €
Broche, Scamorza-Käse, gegrillte Zwiebel, Serrano-Schinken, Trüffel-Mayonnaise	200gr	12,90 €

<b>VIVA BLUE</b>	120gr	11,90 €
Broche, Blauschimmelkäse, Apfel, karamellisierte Zwiebel, Strohkartoffeln	200gr	12,90 €

### KLASSIKER

<b>ITALIAN</b>	120gr	11,90 €
Broche, Scamorza-Käse, karamellisierte Zwiebel, rotes Pesto	200gr	12,90 €

<b>SMOKING JACK</b> <i>Zweitbesten Burger im Battle Burger Mallorca 2019</i>	120gr	11,90 €
Broche, Scamorza-Käse, gegrillte Zwiebel, gebratene Paprika, knuspriger Speck, Jack Daniels-Sauce	200gr	12,90 €

<b>CHEESE-BACON BURGER</b>	120gr	9,90 €
Broche, Cheddar, Speck, karamellisierte Zwiebel, rotes Pesto	200gr	10,90 €
Soll noch etwas dazukommen?		

### 100% VEGAN

<b>VEGGIE</b>	120gr	11,90 €
Veganes Brot, Linsenbratling, veganes Pesto, frische Jalapeños, süßsaurer Tomatenrelish	200gr	12,90 €

<b>VEGAN</b>	120gr	11,90 €
Veganes Brot, Linsenbratling, gebackene Aubergine, BBQ-Sauce, sautierter Rotkohl, gebratene Zwiebel	200gr	12,90 €

<b>BEYOND</b>	110gr	13,90 €
Veganes Brot, veganer Cheddar, gegrillte Zwiebel, frische Gewürzkräuter		

Tausche deinen Bratling gegen einen Beyond... +2,50 €

### MAL WAS AND

<b>PORK BBQ</b>	120gr	11,90 €
Broche, Pulled Pork, sautierter Rotkohl, Koriander, frische Jalapeños, BBQ-Sauce	200gr	12,90 €

<b>FILT BURGER</b>	120gr	12,90 €
Brochebrot, Rindfleisch, Pulled Pork, Cheddar-Käse und gebratene Zwiebeln	200gr	13,90 €

<b>CRISPY CHICKEN</b>	180gr	13,90 €
Broche, in Tortilla-Chips gebackenes Hähnchen, Scamorza-Käse, knuspriger Speck, karamellisierte Zwiebel, Trüffelmayonnaise		

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 steht unseren Gästen Information über das Vorhandensein von Allergenen in unseren Speisen zur Verfügung. Wenden Sie sich bitte an unser Personal.

## WINES

### ROTWEIN

<b>MATSU "EL PICARO"</b>	17,90 €
Tinta de Toro 100% - D.O. Toro	
<b>MATSU "EL RECIO"</b>	26,50 €
Tinta de Toro Crianza - D.O. Toro	
<b>HACIENDA GRIMÓN</b>	18,90 €  3,90 €
Tempranillo 100% - D.O. Rioja	
<b>LÓPEZ DE HARO RESERVA 2016</b>	21,50 €
Tempranillo y Graciano - D.O. Rioja	
<b>TAMIZ - TEÓFILO REYES</b>	17,90 €  3,90 €
100% tempranillo - D.O. Ribera del Duero	
<b>A PUNT NEGRE</b>	20,90 €
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet, Montoniego, Syrah y Merlot D.O. Pla i Llevant - Mallorca	

### CAVA

<b>J. RAVENTÓS ROIG</b>	16,90 €  4,10 €
Macabeu, Xarel·lo, Parellada - Brut Nature	

### WEISSWEIN

<b>MONASTERIO DE PALAZUELOS</b>	14,90 €  3,50 €
100% Verdejo - D.O. Rueda	
<b>MONASTERIO DE PALAZUELOS</b>	14,90 €  3,50 €
100% Sauvignon Blanc - D.O. Rueda	
<b>FINCA REAL</b>	14,90 €
Verdejo, Viura - D.O. Rueda	
<b>7 CUPOS</b>	18,90 €
Treixadura - D.O. Ribeiro	
<b>TARANIS</b>	16,50 €
Albariño - D.O. Rias Baixas	
<b>A PUNT BLANC</b>	17,90 €
Prensal, Chardonnay, Riesling D.O. Pla i Llevant - Mallorca	

### ROSEWEIN

<b>LA NOVIA IDEAL</b>	14,50 €
100% Bobal - D.O. Valencia	

## GETRÄNKE

<b>Erfrischungsgetränke, stilles Wasser</b>	2,65 €	<b>Sprudel 0,75cl</b>	2,95 €	<b>Säfte</b>	2,40 €
---	--------	-----------------------	--------	--------------	--------

<b>Café Kaffee</b>		<b>Besondere Kaffees</b>	4,50 €
<b>Ristretto</b>	1,70 €	<b>Irish Coffee</b>	Café, whiskey, crema y canela Espresso, whiskey, cream and canela
<b>Expreso / Espresso</b>	1,70 €	<b>Calippo</b>	Café, Tia María, crema, canela y chocolate rallado Espresso, Tia María, cream, canela and grated dark chocolate
<b>Lungo (café largo)</b>	1,70 €	<b>White Calippo</b>	Café, Tia María, crema, canela y chocolate blanco rallado Espresso, Tia María, cream, canela and grated white chocolate
<b>Café cortado / Espresso Macchiato</b>	2,10 €	<b>Suizo</b>	Café, licor de chocolate, Cointreau, crema y canela Espresso, chocolate liqueur, Cointreau, cream and canella
<b>Americano</b>	2,20 €		
<b>Café con leche</b>	2,40 €		
White coffee			
<b>Latte Macchiato</b>	3,50 €		
<b>Café Bombón</b>	2,60 €		
Espresso with sweetened condensed milk			
<b>Capuchino</b>	2,70 €		
<b>Café Affogato</b>	3,90 €		
Espresso con helado de vainilla Espresso with vanilla ice cream			
<b>Carajillo</b>	2,90 €		
Espresso con licor Espresso with liqueur			
<b>Trifásico</b>	3,30 €		
Café cortado con licor Liqueur espresso macchiato			

	Tipos de leche:	Milk Types:
	Leche entera	Whole milk
	Leche Soja	Soy
	Leche Avena	Oat

<b>Tés Tees</b>	
<b>Manzanilla / Chamomile tea</b>	2,60 €
<b>Poleo Menta / Pennyroyal mint tea</b>	2,60 €
<b>Tila / Lime Blossom tea</b>	2,60 €
<b>Té Rojo / Red tea</b>	2,60 €
<b>Té Verde / Green tea</b>	2,60 €
<b>Roibos / Roibos tea</b>	2,60 €
<b>Té Verde / Green tea</b>	2,60 €
<b>Té verde con hierbabuena</b>	2,60 €
Green tea with peppermint	
<b>English tea</b>	2,90 €
<b>Té americano / Tea with milk</b>	3,20 €

<b>Té helado Eistees</b>	
<b>Té helado casero</b>	2,90 €
Homemade iced tea	
<b>Limónada casera</b>	3,50 €
Homemade lemonade	

### Dessert-Cocktail

<b>Sweet moment</b>	8,50 €
Zumo manzana, Licor 43, Crema, canela y arándanos Apple juice, Licor 43, cream, canella and cranberry	



<b>Apfelwein</b>	
<b>Galipette BRUT</b>	3,90 €

### Sangrias

<b>Rotwein Sangria Glas</b>	5,90 €
Para los más clásicos For the most classic people	

<b>Weisswein Sangria Glas</b>	5,90 €
El cambio radical The radical change	

<b>Roséwein Sangria Glas</b>	5,90 €
Para los que les gusta una pizca de frescura For those looking for a hint of freshness	

<b>Cava Sangria Glas</b>	5,90 €
Defruta la vida de la manera más dulce Enjoy life in a sweeter way	

<b>Tinto de verano</b>	4,90 €
El clásico verano (vino tinto + limón) The classic Spanish summer (Red wine + lemon)	



### Biere

<b>LAGER</b>	3,50 €
--------------	--------

<b>Estrella Damm</b> 33cl.	
<b>Rosa Blanca</b> 33cl. (Heavy Lager)	
<b>Alhambra Verde 1925</b> 33cl.	

<b>LAGER O/O</b> 60cl. (Alhambra)	3,50 €
-----------------------------------	--------

<b>Free-Damm 0/0</b> 33cl.	
<b>Free-Damm tostada 0/0</b> 33cl.	

<b>GLUTEN FREE</b>	3,60 €
--------------------	--------

<b>Daura</b> 33cl. - Lager	
----------------------------	--

<b>ALE BEER</b>	3,60 €
-----------------	--------

<b>Turia tostada</b> 33cl.	
----------------------------	--

<b>RED ALE</b>	3,70 €
----------------	--------

<b>Malquerida</b> 33cl.	
<b>Alhambra Reserva Roja</b> 33cl.	

<b>IPA - Indian Pale Ale</b>	3,70 €
------------------------------	--------

<b>Complot</b> 33cl.	
----------------------	--

<b>DARK LAGER</b>	3,80 €
-------------------	--------

<b>Bock-Damm</b> 33cl.	
------------------------	--

<b>WEIßBIER / CERVEZA DE TRIGO</b>	3,90 €
------------------------------------	--------

<b>Franziskaner Weissbier</b> 50cl.	
-------------------------------------	--

<b>Mallorca Craft Beers</b>	3,90 €
-----------------------------	--------

<b>BROLL Beer - Pale Ale</b> 33cl.	
<b>BLAT</b> 33cl. Witbier - Trigo	

### Aperitifs & Martinis

<b>Vermouth Rosso</b>	3,80 €
-----------------------	--------

Vermut rojo Rosso Vermouth	
-------------------------------	--

<b>Vermouth Bianco</b>	3,80 €
------------------------	--------

Vermut blanco Bianco Vermouth	
----------------------------------	--

<b>Aperol Spritz</b>	6,50 €
----------------------	--------

Aperol, cava, naranja Aperol, cava, orange	
---	--

<b>Dry Martini</b>	8,50 €
--------------------	--------

Gin, vermut blanco Gin, bianco vermouth	
--	--

<b>Espresso Martini</b>	6,90 €
-------------------------	--------

Vodka, Galliano, azúcar, café Vodka, Galliano, sugar, coffee	
---	--

<b>Dirty Martini</b>	8,50 €
----------------------	--------

Vodka, vermut seco Vodka, dry vermouth	
---	--



### Cocktails

<b>Negroni</b>	8,50 €
----------------	--------

Gin, Campari, Vermut rojo Gin, campari, Vermouth Rosso	
---	--

<b>Old fashioned</b>	9,10 €
----------------------	--------

Bourbon, Angostura, azúcar Bourbon, Angostura, sugar	
---	--

<b>Long Island iced tea&lt;/</b>
----------------------------------