

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

Sopa asiática, verduras, pollo, leche de coco	14.50
Asiatische Suppe, Gemüse, Huhn, Kokosmilch Asian soup, vegetables, chicken, coconut milk	
Trio Bao Buns	15.50
Relleno de pulled beef/ensalada asiática/ensalada de col agri dulce y pollo Gefüllt mit pulled beef/ Asiasalat/ Krautsalat u. Hühnchen Filled with pulled beef /asian salad / coleslaw salad, chicken	
Chipirones fritos, guacamole, lima	16.00
Frittierte Baby-Calamari, Guacamole, Limette Fried small squids, guacamole, lime	
Mejillones, curry amarillo, leche de coco	16.00
Miesmuscheln, gelbes Curry, Kokosmilch Mussels, yellow curry, coconut milk	
Vieiras salteado, puré de coliflor y curry	19.00
Gebratene Jakobsmuscheln, Blumenkohl-Curry Püree Fried scallops, cauliflower-curry puree	
Tartar de ternera clásico, mayonesa de trufa, huevo de codorniz	19.00
Rindertatar klassisch, Trüffelmayo, Wachtelei Beef tartare classic, truffle mayo, quail egg	
Pulpo asado, ensalada de patata mediterránea	19.50
Gebratener Tintenfisch, mediterraner Kartoffelsalat Fried octopus, mediterranean potato salad	
Gamba de sóller XL, ensalada de papaya afrutada y picante	22.00
Gamba de sóller XL, fruchtig pikanter Papayasalat Sóller prawns XL, fruity spicy papaya salad	
Jamón ibérico de bellota, pan de cristal, tomate	22.00
Iberischer Eichelschinken, knuspriges Brot, Tomate Spanish acorn ham, crispy bread, tomato	

Pan, aceitunas, salsa 3,50 € p.p.
Brot, Oliven, Salsa / Bread, olives, salsa

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
En caso de alergias o intolerancias, hable con nuestro personal de servicio.
In case of allergies or intolerances, please contact our service staff.

PASTA · RISOTTO

Risotto de azafrán con verduras Safran-Risotto mit gebratenem Gemüse Saffron risotto with vegetables	18.50 ✓
Tagliolini con trufa Tagliolini mit Trüffel Tagliolini with truffle	24.00 ✓
Ravioli de bogavante, bogavante asado Hummer Ravioli, gebratener Hummer Lobster Ravioli, fried lobster	26.00

ENSALADA · SALAT · SALAD

Remolacha, manzana, naranja, crema de queso de cabra, nueces caramelizadas Rote Bete, Apfel, Orange, Ziegenfrischkäse, karamellierte Walnüsse Beetroot, apple, orange, goat cheese cream, caramelized walnuts	17.00
Ensalada asiática tibiana, pollo yakitori, salsa de soja y cacahuete Warmer asiatischer Salat, Yakitori-Hähnchen, Erdnuss-Sojasauce Warm asian salad, yakitori chicken, peanut-soy sauce	18.50 ✓
Ensalada mixta pequeña Kl. gemischter Beilagensalat Small salad	10.50 ✓

DEL MAR · AUS DEM MEER · FROM THE SEA

Filete de rodaballo, costra de macadamia, espuma de coco y curry, mango, tirabeques, patatas dauphine Filet vom Steinbutt, Makadamia-Kruste, Curry-Kokos Espuma, Mango, Zuckerschoten, Dauphinekartoffeln Turbot fillet, macadamia crust, curry-coco espuma, mango, snow peas, dauphine potatoes	28.00
Filete de dorada, baby-verduras, risotto de azafrán, espuma de crustáceo Filet von der Dorade, Baby-Gemüse, Safranrisotto, Krustentierschaum Sea bream fillet, baby-verduras, saffron risotto, crustacean foam	25.00
Pescado del día, patatas, ensalada Fisch des Tages, Kartoffeln, Salat Fish of the day, potatoes, salad	s.p.m. / Tagespreis / Daily price

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
En caso de alergias o intolerancias, hable con nuestro personal de servicio.
In case of allergies or intolerances, please contact our service staff.

DEL CAMPO · VOM LAND · FROM LAND

Pollo campero, pappardelle con calabacin, tomate	24.00
Landhuhn, Pappardelle, Zucchini, Tomate Free-range chicken, pappardelle, zucchini, tomato	
Solomillo de cerdo ibérico, habas, espuma de chorizo, apio, gratén de patatas	26.00
Iberico Schweinefilet, Saubohnen, Sellerie, Chorizo-Espuma, Kartoffelgratin Iberian pork tenderloin, broad beans, celery, chorizo espuma, potato gratin	
Carrilleras de ternera blanca, baby-verduras, puré de patatas	26.00
Kalbsbäckchen, Baby-Gemüse, Kartoffel-Stampf Veal cheeks, baby vegetables, potato puree	
Solomillo de ternera, baby verduras, puré de cebolla, patatas dauphine, salsa périgord	34.00
Rinderfilet, Babygemüse, Zwiebel-Püree, Dauphinekartoffeln, Périgord-Sauce Beef tenderloin, baby vegetables, onion puree, dauphine potatoes, perigord sauce	

POSTRES · DESSERT

Mousse de chocolate de turrón, ragú de naranja	11.50
Schoko-Nougat-Mousse, Orangenragout Chocolate-nougat-mousse, orange ragout	
Tarta de almendras y naranja, helado de almendra	10.50
Mandel-Orangenkuchen, Mandeleis Almond-orange cake, almond ice cream	
Crème brulée, sorbete de mango	11.50
Crème brulée, Mango Sorbet	
Variación de sorbete / naranja, cereza, mango	12.50
Sorbet Variation /Orange, Kirsche, Mango Variation de sorbet / orange, cherry, mango	

PARA LOS NIÑOS · FÜR DIE KINDER · FOR THE CHILDREN

Pescado frito casero, patatas fritas	14.50
Backfischchen hausgemacht, Pommes frites Homemade fried fish, fries	
Tortellini, salsa con crema y jamón	13.50
Tortellini, Schinken-Sahne-Sosse Tortellini, ham and cream sauce	
Pollo crujiente casero, puré de patatas	14.50
Knuspriges Hühnchen hausgemacht, Kartoffelpüree Homemade crispy chicken, mashed potatoes	

APERITIVOS · APERITIF

Prosecco Blanco/Rose, Biciclette e Pesci	7.00 / 33.00
Champán Lanson Black Label Brut	11.00 / 69.00
Aperol Spritz	9.00
Prosecco, Aperol, Soda	
Hugo	9.00
Prosecco, jarabe de sauco, lima, menta	
Lillet Vive	9.00
Lillet Blanc, tónica, pepino, fresa, menta	
Limoncello Spritz	9.00
Prosecco, Limoncello, Soda	
Espresso Martini	10.50
Vodka, Espresso, Tia Maria	
Kir	8.00
Vino blanco, Cassis	
Kir Royal	11.00
Champán, Cassis	
Negroni	9.00
Vermuth rojo, Campari, Gin	
Campari	9.00
Zumo de naranjas de Sóller	
Vermouth – Mallorca	6.50
Muntaner blanc/rosé o negre	
Vermouth – Alemaña, Germany	6.50
Belsazar dry/blanco/rosé/rojo	

Aperitivos con Vermouth

Belsazar rosé, Tónica	7.50
Muntaner blanco, Tónica	7.50

Sherry - Jerez Bodega Lustau

Almacenista Palo Cortado Cayetano del Pino y Cia, seco	6.50
Almacenista Oloroso Pata de Gallina Juan Garcia, semi seco	6.50
East India Solera, dulce	6.50

Aperitivos sin alcohol · Non alcoholic aperitif

Virgin Hugo	8.00
Ginger ale, jarabe de sauco, lima, menta	
Virgin Mojito	8.00
Menta fresca, azúcar, lima, Ginger ale 8	

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Longdrinks

10.00

Mojito	Bloody Mary
Caipirinha	Wodka Lemon
Pisco Sour	Cuba Libre

Sangría

Tinto / Blanco (copa / 1 L.)	7.50 / 23.00
Con Cava (copa / 1 L.)	8.50 / 26.00

Espumosos / Cavas / Sparkling wine

Veneto, Italia	
Prosecco Blanco/Rose, Biciclette e Pesci <i>Glera, 11%</i>	33.00
V.T. Mallorca	
Llupart Nature Brut, Sebastia Pastor <i>Prensal blanc, Chardonnay, 12% vol.</i>	35.00
D.O. Corpinnat	
Gramona Rosé Pinot noir Brut <i>Pinot noir, 12% vol.</i>	41.00
Prosecco White Gold Venezia <i>Glera, Chardonnay, 12% vol.</i>	49.00

Champagnes

Lanson Black Label Brut, Bodega Lanson <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir, 12,5% vol.</i>	69.00
Lanson Rosé Label Brut, Bodega Lanson <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, 12,5% vol.</i>	75.00
Blanc de Blanc, Bodega Ruinart <i>Chardonnay, 12,5% vol.</i>	129.00
Ruinart Róse, Bodega Ruinart <i>Pinot noir, Chardonnay 12,5% vol.</i>	129.00
Krug Grande Cuvée Brut, Bodega Krug <i>Chardonnay, Pinot noir, 12,5% vol.</i>	249.00
Krug Rosé Champagner, Bodega Krug <i>Pinot noir, Chardonnay, Pinot noir, 12,5% vol.</i>	325.00

Cervezas · Bier · Beer · bières

Estrella Galicia 0,33L / 0,5L	3.50 / 6.50
Sin alcohol 0,33L	3.80
Erdinger 0,5L	6.20
Erdinger sin alcohol	6.20

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Agua · Wasser · Water · Eau

Sin gas · Con gas, 0,5 L / 0,75 L 3.50 / 4.80

Refrescos · Softdrinks

Limonada casera	4.50
Coca Cola/ Coca Cola Zero 0,2L	3.50
Fanta Naranja 0,2L	3.50
Fanta Limón 0,2L	3.50
Sprite 0,2L	3.50
Tonic 0,2L	3.50
Bitter Lemon 0,2L	3.50
Ginger Ale 0,2L	3.50

Zumos · Säfte · Juices · Jus

Manzana 0,2L	3.50
Melocotón 0,2L	3.50
Naranja natural 0,2L/0,4L	3.50 / 7.00

Cafés · Kaffee · Coffee · Café

Café solo / doble	2.40 / 3.80
Café cortado	2.60
Café con leche	3.50
Café americano	3.00
Cappuccino	3.50
Latte Macchiate	4.00
Carajillo	4.50
Té vario	3.50

Gin Tonic (Premium Tonic)

Cabraboc	12.50
Cabraboc Dry Gin Blue	12.50
Tanqueray No. 10	12.50
Hendricks	12.50
Gin Eva	12.50
Ginraw	14.50
Gin Mare	14.50
Monkey 47	14.50

Ron · Ron · Rhum

Guatemala	
Zacapa 23 años	11.00
Zacapa Edicion Negra 24 años	13.00
Republica Dominicana	
Matusalem Gran Reserva 15 años	8.00
Matusalem Gran Reserva 23 años	11.00
Venezuela	
Santa Teresa 1796 antiguo de Solera	9.00

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Ron · Ron · Rhum

Barbados

Plantation X.O. 20 años 12.50

Cognac

Camus VSOP Elegance 9.00

Courvoisier X.O. Imperial 10 años 14.00

Whiskey

Malta

Glenfiddich 12 años 11.00

Glenmorangie 18 años 15.00

Knockando 12 años 12.00

Laphroaig 10 años 10.50

Japón/Japan

Nikka Coffey Malt 12.50

Suntory Hakush 12 años 16.00

América

Jack Daniels Single Barrel 4 años 8.50

Michter's American 5-8 años 9.00

Irlandés

Tullamore Dew 6.00

Bushmills 10 años 8.00

Brandy

Osborne Veterano 5.50

Osborne Solera 5.50

Cardenal Mendoza Gran Reserva 8.50

Suau 1851 15 años 7.00

Suau etiqueta negra 25 años 11.50

Carlos I Solera Gran Reserva 12 años 7.50

Carlos 1 Imperial Solera Gran Reserva 15 años 13.50

Ximenez Spinola 30 años 16.00

Hierbas Mallorquinas

Hierbas dulces/mixtas/secas 5.50

Otros

6.00

Grappa

Averna

Orujo

Ramazotti

Sambucca

Amaretto

Baileys

Tia Maria

sabarca
restaurant