

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

Hummus, pan naan Hummus, Naan-Brot Hummus, naan bread	16.00
Burrata, salsa de tomate, sorbete de albahaca Burrata, Tomaten-Relish, Basilikum-Sorbet Burrata, tomato relish, basil sorbet	18.00
Bouillabaisse „SaBarca“, Sauce Rouille	24.00
„Vitello Tonnato“	19.00
Sashimi de salmón, col china, wasabi, vinagre de arroz Lachs Sashimi, Chinakohl, Wasabi, Reisessig Salmon sashimi, napa cabbage, wasabi, rice vinegar	22.00
Tartar de ternera clásico Rindertatar klassisch Beef tartare classic	22.00
Gyoza, pollo, verduras, col, crema de pimientos ahumados Gyoza, Hühnchen, Gemüse, Kohl, geräucherte Paprika-Creme Gyoza, chicken, vegetables, cabbage, smoked paprika cream	18.00
Pulpo a la plancha, gremolata, crema de boniato, brócoli, chorizo Gegrillter Pulpo, Gremolata, Süsskartoffel-Creme, Brokkoli, Chorizo Grilled pulpo, gremolata, sweet-potato cream, broccoli, chorizo	21.00
Mejillones, curry, leche de coco Miesmuscheln, Curry, Kokosmilch Mussels, curry, coconut milk	19.00
Gambas tempura, mango, wasabi Tempura-Garnelen, Mango, Wasabi Tempura prawns, mango, wasabi	19.00

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, mariscos frescos	28.00
Risotto, frische Meeresfrüchte Risotto, fresh seafood	
Tagliolini casero „Vongole“	26.00
Hausgemachte Tagliolini „Vongole“ Homemade Tagliolini „Vongole“	
Fragotelli „Carbonara“	25.00

ENSALADA · SALAT · SALAD

Ensalada „Som Tam“, papaya, cacahuete, cilantro, chili, lima	18.00
Salat „Som Tam“, Papaya, geröstete Erdnüsse, Koriander, Chili, Limette Salad „Som Tam“, papaya, roasted peanuts, coriander, chili, lime	
Ensalada César, tomate, chips de chapata, parmesano, pollo campero	22.00
Caesar Salat, Tomate, Ciabatta-Chips, Parmesan, Landhuhn, Caesar salad, tomato, ciabatta chips, parmesan, chicken	
Ensalada mixta pequeña	14.00
Kl. gemischter Beilagensalat Small salad	

DEL MAR · AUS DEM MEER · FROM THE SEA

Pescado del dia a la sal, trampó, patatas con tomillo y limón (2 pers.)	
Fisch des Tages in der Salzkruste, Gemüsesalat, Zitronen-Thymian-Kartoffeln Fish of the day in salt, vegetable salad, lemon-thyme potatoes	
	s.p.m./Tagespreis/daily price
Pescado del dia a la plancha (entero), verduras mediterráneas	
Gegrillter Fisch des Tages (im Ganzen), mediterranes Gemüse Grilled whole fish of the day, mediterranean vegetable	
	s.p.m./Tagespreis/daily price
Filete de rodaballo, puré, guisantes, beurre blanc	34.00
Filet vom Steinbutt, Püree, Erbsen, beurre blanc Turbot fillet, peas, puree, beurre blanc	

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, muselina de patata, verduras, jus con trufa	26.00
Landhuhn, Kartoffel-Mousseline, Gemüse, Trüffeljus Free-range chicken, vegetables, potato mousseline, jus with truffle	
Costilla de cerdo ibérico, chorizo, fondue de puerros, ñoquis	29.00
Karree vom Iberico, Chorizo, Lauchfondue, Gnocchis Iberian pork rib, chorizo, leek fondue, gnocchis	
Solomillo de ternera, sauce béarnaise, espárragos verdes, gratén de patatas	36.00
Rinderfilet, Sauce béarnaise, grüner Spargel, Kartoffel-Gratin Beef tenderloin, sauce béarnaise, green asparagus, potato gratin	

POSTRES · DESSERT

Crème brûlée, sorbete de naranja	11.50
Crème brûlée, Orangen-Sorbet Crème brulée, orange sorbet	
Piña-Colada „SaBarca“	11.50
Pina-Colada „SaBarca“	
Mousse de chocolate negro, frambuesas, sorbete	14.00
Dunkle Schoko-Mousse, Himbeeren, Sorbet Dark chocolate mousse, raspberries, sorbet	
Variación de sorbete	12.50
Sorbet Variation Variation de sorbet	

PARA LOS NIÑOS · FÜR DIE KINDER · FOR THE CHILDREN

Espaguetis, salsa de tomate	12.50
Spaghetti, Tomatensauce Spaghetti, tomato sauce	
Pollo crujiente casero, puré de patatas	14.90
Knuspriges Hühnchen hausgemacht, Kartoffelpüree Homemade crispy chicken, mashed potatoes	

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Aperitivos / Aperitif

Prosecco Blanco/Rose, Biciclette e Pesci 7.50 / 35.00
Champán Lanson Black Label Brut 14.50 / 85.00

Aperol Spritz 10.50
Prosecco, Aperol, Soda

Hugo 10.50
Prosecco, jarabe de sauco, lima, menta

Lillet Vive 10.50
Lillet Blanc, tónica, pepino, fresa, menta

Limoncello Spritz 10.50
Prosecco, Limoncello, Soda

Espresso Martini 13.00
Vodka, Espresso, Tia Maria

Kir 9.00
Vino blanco, Cassis

Kir Royal 14.50
Champán, Cassis

Negroni 11.00
Vermuth rojo, Campari, Gin

Campari 11.00
Zum de naranjas de Sóller

Vermouth – Mallorca 7.00
Muntaner blanc/rosé o negre

Vermouth – Alemaña, Germany 7.00
Belsazar dry/blanco/rosé/rojo

Aperitivos con Vermouth

Belsazar rosé, Tónica 9.50
Muntaner blanco, Tónica 9.50

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 11.00
Ginger ale, jarabe de sauco, lima, menta

Virgin Mojito 11.00
Ginger ale, menta, lima

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Longdrinks

13.00

Mojito
Caipirinha
Pisco Sour

Bloody Mary
Wodka Lemon
Cuba Libre

Sangría casera / Homemade sangria

Tinto / Blanco (copa / 1 L.)

9.00 / 29.00

Con Cava (copa / 1 L.)

10.00 / 34.00

Espumosos / Cavas / Sparkling wine

Veneto, Italia

Prosecco Blanco/Rose, Biciclette e Pesci

35.00

Glera, 11%

V.T. Mallorca

Llauptart Nature Brut, Sebastia Pastor

37.00

Prensal blanc, Chardonnay, 12% vol.

D.O. Corpinnat

Gramona Rosé Pinot noir Brut

44.00

Pinot noir, 12% vol.

Champagnes

Lanson Black Label Brut, Bodega Lanson

85.00

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir, 12,5% vol.

Lanson Rosé Label Brut, Bodega Lanson

95.00

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, 12,5% vol.

Ruinart Róse, Bodega Ruinart

159.00

Pinot noir, Chardonnay 12,5% vol.

Ruinart Blanc de Blanc, Bodega Ruinart

169.00

Chardonnay, 12,5% vol.

Krug Grande Cuvée Brut, Bodega Krug

299.00

Chardonnay, Pinot noir, 12,5% vol.

Krug Rosé Champagner, Bodega Krug

350.00

Pinot noir, Chardonnay, Pinot noir, 12,5% vol.

Cervezas · Bier · Beer · bières

Estrella Galicia 0,33L / 0,5L

4.00 / 7.50

Sin alcohol 0,33L

4.00

Erdinger 0,5L

7.00

Erdinger sin alcohol

7.00

BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

Agua · Wasser · Water · Eau

Sin gas · Con gas, 0,5 L / 0,75 L

4.00 / 5.50

Refrescos · Softdrinks

Limonada casera

5.00

Coca Cola/ Coca Cola Zero 0,2L

4.00

Fanta Naranja 0,2L

4.00

Fanta Limón 0,2L

4.00

Sprite 0,2L

4.00

Tonic 0,2L

4.00

Bitter Lemon 0,2L

4.00

Ginger Ale 0,2L

4.00

Zumos · Säfte · Juices · Jus

Manzana 0,2L

4.00

Melocotón 0,2L

4.00

Naranja natural 0,2L

4.50

Cafés · Kaffee · Coffee · Café

Café solo / doble

2.40 / 4.80

Café cortado

2.80

Café con leche

3.50

Café americano

3.50

Cappuccino

3.50

Latte Macchiate

4.00

Carajillo

4.50

Té vario

4.00

Gin Tonic (Premium Tonic)

Cabraboc

13.50

Cabraboc Dry Gin Blue

13.50

Tanqueray No. 10

13.50

Hendricks

13.50

Gin Eva

13.50

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 6.00

Otros

6.00

Grappa

Averna

Orujo

Ramazotti

Sambucca

Amaretto

Baileys

Tia Maria

sabarca
restaurant