

CARTA VERANO (noche)
SUMMER MENU evening
SOMMERKARTE für den Abend

PARA EMPEZAR VORSPEISEN APPETIZERS

Gazpacho **6.20 €**

Gazpacho – frische kalte Gemüsesuppe
Gazpacho – freshly prepared cold vegetable soup

Gambas al ajillo **8.90 €**

Garnelen mit Knoblauch
Shrimps with garlic Crevettes à l'ail

Chipirones fritos **7.85 €**

Frittierte Babytintenfische
Fried baby squids Chipirones fritos

Calamar a la Andaluza **7.75 €**

Frittierter Tintenfisch
Fried squids Calamar fritos

Croquetas de pollo y espinacas **7.15 €**

Kroketten gefüllt mit Hühnchen und Spinat
Croquettes stuffed with chicken and spinach
Croquettes de poulet et épinards

Pa amb oli

con jamón serrano y queso mallorquín **8.50 €**

Mallorquinisches Brot mit Olivenöl,
Serrano-Schinken und mallorquinischem Käse
Majorcan bread with olive oil, Serrano ham
and Majorcan cheese
Pa amb oli au jambon Serrano et fromage mallorquin

Tartar de sálmon con guacamole **10.20 €**

Lachstatar mit frischem Avocado-Dipp
Salmon tartare with guacamole Tartare de saumon avec guacamole

Verduras de la temporada a la plancha **8.90 €**

Frisches Gemüse der Saison gegrillt
Seasonal vegetables grilled Légumes de saison grillés

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

ENSALADAS

SALATE

SALADS

Trampó 7.50 €

Trampo – mallorquinischer Salat mit Tomate, Paprika und Zwiebeln

Trampo - mixed salad with tomato, onion and green peppers

Salade majorquine avec tomates, poivrons et oignons

**Ensalada mixta con atún, huevo,
cebolla y aceitunas negras** 8.75 €

Gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln

und schwarzen Oliven

Mixed salad with tuna, egg, onions and black olives

Salade mixte au thon, oeufs, oignon et olives noires

**Ensalada tibia de queso de cabra
y nueces, con vinagreta de balsámico** 9.20 €

Salat mit warmem Ziegenkäse, Nüssen

und einer Balsamico-Vinaigrette

Salad with warm goat cheese, nuts and balsamic vinaigrette

Salade tiède au fromage de chèvre

Ensalada de gambas 9.60 €

Gemischter Salat mit warmen Garnelen

Mixed salad with warm shrimps

Salade aux crevettes

Ensalada de salmón ahumado y guacamole 9.85 €

Salat mit mariniertem Lachs und Guacamole

Salad of marinated salmon and guacamole

Salade de saumon fumé et guacamole

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

PASTAS

PASTA

PASTA

Tagliatelle con salsa bolognesa 8.75 €

Tagliatelle Bolognese
Tagliatelle with Bolognese
Tagliatelle bolognese

**Tortelini con aceite de limón, piñones,
parmesano y salvia** 12.60 €

Tortelini mit Limonenöl, Pinienkernen, Parmesan und Salbei
Tortelini with lemon oil, pine nuts, parmesan and sage
Tortelini.ä l'huile de citron, pignon,parmesan et sauge

**Raviolis rellenos de setas, servido
con parmesano y jamón serrano**10.95 €

Ravioli gefüllt mit Pilzen, Serrano-Schinken und Parmesan
Ravioli stuffed with mushrooms; ham and parmesan
Raviolis farcis aux champignons

Raviolis de cangrejo en salsa de Marisco 13.95 €

Raviolis mit Krebsfleisch in einer Meeresfrüchte-Sauce
Raviolis with crab meat and seafood sauce
Raviolis de crabe sauce fruits de mer

PAELLAS

Paella mixta ciega para min. dos personas 14.95 €/pers.

Gemischte Paella für min. zwei Personen
Mixed Paella for min. two persons
Paëlla mixte pour min deux personnes

Paella de marisco para min. dos personas 16.95 €/pers.

Paella mit Meeresfrüchten für min. zwei Personen
Seafood Paella for min. two persons
Paëlla fruits de mer pour min deux personnes

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

CARNE

FLEISCH

MEAT

**Pechuga de pollo gratinado con queso de cabra y
espinacas, con raviolis de setas 16.75 €**

Hühnchenbrust überbacken mit Ziegenkäse und
Spinat und mit Raviolis von Mischpilzen

Breast of chicken with gratin of goat cheese and
spinach, Raviolis stuffed with mixed mushrooms

Filet de poulet gratiné avec fromage de chèvre,
épinards raviolis aux champignons

**Solomillo de cerdo en salsa de setas Shiitake,
canelón de creps con pure de patata al wasabi 18.20 €**

Schweinefilet in Pilzsauce Shiitake, Cannelloni Crepes
mit Wasabi-Kartoffelpüree

Pork tenderloin in mushroom sauce Shiitake,
cannelloni crepes with wasabi mashed potato

Filet de porc en sauce aux champignons Shiitake,
crêpes cannellonis avec purée de pommes de terre au wasabi

**Entrecot de ternera con confit de cebolla,
gratin de patata y pimientos del padrón 19.50 €**

Rumpsteak mit Zwiebeln Confit, Kartoffelgratin
und spanischen Baby-Paprika

Sirloin steak with onion confit, gratin of potatoes and spanish peppers
Entrecôte avec confit d'oignons, gratin de pommes de terre et poivrons

**Carré de cordero " Mallorquin", crosta de hierbas de
Tramuntana con patata la romero y**

Tomate grill 23.40 €

Lammcarré mit einer Kruste von Kräutern aus dem Tramuntanagebirge,
Rosmarin-Kartoffeln und gegrillte Tomate

Lambcarré with a herb crust of the Tramuntana,
rosemary potatoes and grilled tomato

Carré d'agneau mallorquin, croûte de fines herbes de Tramuntana avec le romarin et pommes de terre légumes de saison

Hamburguesa de ternera (150gr)

servido con patatas fritas 10.95 €

Hamburger des Hauses (150g) vom Rind, Pommes Frites

Home made beef burger (150g), french fries

Hamburger avec des frites et salade

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

PESCADO

FISCH

FISH

**Salmón a la pimienta rosa en salsa finas hierbas,
aromatizado con cítricos,**

gratín de patata y espinacas 16.50 €

Lachs an rosa Pfeffersauce aromatisiert mit feinen Kräutern und Zitrus, Kartoffelgratin und Spinat

Salmon with pink pepper sauce fine herbs,flavored with citrus, potato gratin and spinach

Saumon avec sauce au poivre rose et fines herbes, aromatisé aux agrumes, gratin de pommes de terre et les épinards

Filete Gallo San Pedro en salsa verde servido con

Arroz basmati salteado con aceitunas negras y azafrán 17.95 €

Filet vom Peterfisch (Weissfisch) in grüner Sauce serviert mit sautiertem Basmati-Reis, mit schwarzen Oliven und Safran

John Dory fillet in green sauce served with Basmati rice sauteed with black olives and saffron

John Dory fillet à la sauce verte servie avec

Basmati sauté de riz aux olives noires et au safran

Filete de dorada a la plancha con patata confitada

y tomate grill 16.95 €

Goldbrassenfilet gegrillt mit konfitierten Kartoffeln und gegrillter Tomate

Filet of sea bream grilled with potatoe confit and grilled tomato

Filet de dorade Filet de pomme de terre confite

et grill tomato

Sardinas a la plancha con ensalada 10.50 €
Gegrillte Sardinen mit frischem Salat
Grilled sardines with fresh salad
Sardines grillées

Calamares a la plancha con ensalada 14.50 €
Gegrillte Tintenfische mit Salat
Grilled squids with salad
Calamars grillés avec salade

Gambas de Sóller a la plancha 23.00 €
Frische Garnelen aus Sóller, gegrillt
Freshly grilled prawns from Sóller
Crevettes grillées Sóller

½ racció n – ½ portion 13.00 €

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

POSTRES

DESSERTS

DESSERTS

Brownie con helado de vainilla 5.50 €
Brownie mit Vanilleeis
Brownie with vanilla ice cream
Brownie glace à la vanille

Crêpe Suzette con sorbete de mango 4.75 €
Crêpe Suzette mit Mango-sorbet
Crêpe Suzette with mango sorbet
Crêpe Suzette sorbet mango

Tiramisú 5.00 €

**Cremoso de « Hierba LLuisa », naranjas y
crispy de chocolate** 5.95 €
Zarte Creme von „Hierba Lluissa“ und Orangen mit
knuspriger Schokolade
Delicious cream of “hierba lluisa” and orange with crispy chocolate
Crèmeux de « Hierba lluisa », les oranges et de chocolat croustillant

Gató de Almendra con helado 4.50 €

Mandeltorte mit Eiscreme
Almond cake with ice cream
Gâteau aux amandes et creme glacee

Surtido de helados Fet a Sóller (3 bolas a elegir) 4.20 €

Auswahl an Eis (3 Kugeln zur Auswahl)
Assorted ice cream (3 scoops to choose)
Sélection de glace (3 boules au choix)

Crema catalana helada 3.95 €

Crema catalana geeist
Catalan cream iced
Glace à la crème catalane

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

CARTA DE VINOS, CAVAS y CERVEZAS

VINO TINTO / ROTWEIN / RED WINE

Acantus 2015.....
9,95 €

Cabernet Sauvignon, Tempranillo - Bodegas Olarra. (D.O. Tierra de Castilla)

José Luis Ferrer Añada Roble
12,95 €

Mantonegro - Bodegas J.L. Ferrer (Binissalem, Mallorca)

José Luis Ferrer Crianza 2013
16,50 €

Mantonegro - Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem, Mallorca)

José Luis Ferrer Crianza 2013 50 CL
10,75 €

Mantonegro - Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem, Mallorca)

Macià Batle Crianza 13
17,50 €

Mantonegro, Merlot, Syrah, C. Sauvignon – B. Macià batle (D.O. Binissalem, Mallorca)

Viñas del Vero Crianza 2013
14,95 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon – Bodegas Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Valdubón Crianza 2012
15,45 €

Tempranillo – Bodegas Arzuaga (D.O. Ribera del Duero)

Añares Crianza 2013 (D.O. Rioja).....
15,50 €

Tempranillo, Mazuela, Garnacha tinta – Bodegas Olarra (D.O. Rioja)

Añares Crianza 2013 (D.O. Rioja) botella 3/8.....
8,00 €

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta – Bodegas Olarra (D.O. Rioja)

Añares Reserva 2008 (D.O. Rioja).....
20,50 €

Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta – Bodegas Olarra (D.O. Rioja)

Copa de vino tinto
3,50 €

VINO BLANCO / WEISSWEIN / WHITE WINE

Acantus Blanco 2015
9,95 €

Sauvignon Blanc - Bodegas Olarra. (D.O. Tierra de Castilla)

Viña Sol 2015
13,50 €

Parellada - Bodegas Torres (D.O. Catalunya)

José Luis Ferrer Blanc de Blancs 2015
16,75 €

Moll – Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem, Mallorca)

José Luis Ferrer Blanc de Blancs 2015 50 CL
9,75 €

Moll – Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem, Mallorca)

Macià Batle Blanc de Blancs 2015
17,50 €

Prensal, Moll, Chardonnay – B. Macià batle (D.O. Binissalem, Mallorca)

Son Bordils Chardonnay 2015
18,25 €

Chardonnay, Prensal – Bodegas Son Bordils (Vi de la Terra Mallorca)

Son Bordils Muscat 2015
17,50 €

Moscatel – Bodegas Son Bordils (Vi de la Terra Mallorca)

SOM Blanc 2015
17,15 €

Giró Ros, Premsal Blanc – Bodegas Galmés i Ribot (Vi de la Terra Mallorca)

Viñas del Vero Chardonnay 2015
16,75 €

Chardonnay – Bodegas Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Terranova Verdejo 2015
11,50 €

Verdejo – Bodegas Olarra (D.O. Rueda)

Copa de vino blanco
3,50 €

VINO ROSADO / ROSÉ WEIN / WINE ROSÉ

Acantus rosado 2015
9,95 €

Bodegas Olarra. (D.O. Tierra de Castilla)

J. Luis Ferrer Rosado 2015
13,80 €

(D.O. Binissalem, Mallorca)

J. Luis Ferrer Rosado 2015 50 CL
9,75 €

(D.O. Binissalem, Mallorca)

Macià Batle 2015
15,50 €

Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Macià batle (D.O. Binissalem)

Son Bordils Rosat de Monastrell 2015
18,25 €

Monastrell – Bodegas Son Bordils (Vi de la Terra Mallorca)

Baigorri
12,80 €

Tempranillo y Garnacha (D.O. Rioja)

Viñas del Vero Somontano 2015
14,75 €

Tempranillo, Cabernet Sauvignon – Bodegas Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Copa de vino rosado
3,50 €

CAVAS / SEKT / SPARKLING WINE

Codorniu Blanc de Blancs Cava
13,50 €

Anna de Codorniu Cava
..... 15,95 €

Benjamín Cava
5,95 €

Copa de cava
4,00 €

CERVEZA / BEER / BIER

Sullerica (Sóller Home made Beer with orange flavour) 0,33
l 3,20 €

Sullerica (Sóller Home made Beer with orange flavour) Dark 0,33
l 3,20 €

Sullerica (Sóller Home made Beer with lemon flavour) White 0,33 l
..... 3,20 €

San Miguel 0,3 l.
2,95 €

San Miguel 0,4 l.
3,45 €

San Miguel 0,5 l.
3,95 €

Franziskaner Weissbier 0,5 l.
4,00 €

Franziskaner Weissbier 0,5 l. no alcohol
4,00 €

San Miguel 0,33 l
2,50 €

Estrella 0,33 l.
2,50 €

San Miguel 0,0 - 0,33l.
2,50 €

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.