

Si usted desea disfrutar de una tarde relajante sin salir del hotel, les ofrecemos un servicio de restaurante con productos locales y de temporada

If you wish to enjoy a relaxing evening without leaving the hotel, we offer a restaurant service with local and seasonal products

Wenn Sie einen entspannten Abend im Hotel verbringen möchten, bieten wir Ihnen einen Restaura-service mit regionalen und saisonalen Produkten

Reservas Tlf. 971587092

ENTRANTES – APPETIZER - VORSPEISEN

Pan Aceitunas All.Oli.....2,00€ pp
Bread Olives All-oli
Brot Oliven All-oli

Tostada de pan mallorquin con sobrasada manzana y miel4,50€
Toasted mallorcan bread with sobrasada, apple and honey
Geröstetes mallorquinisches Brot mit Sobrasada, Apfel und Honig

ENSALADAS – SALAD – SALATTELLER

Carpaccio de calabacin con pipas de girasol y Parmesano.....10,50€
Zucchini carpaccio with sunflower seeds and Parmesan cheese
Zucchini-Carpaccio mit Sonnenblumenkernen und Parmesankäse

Carpaccio de Ternera con aceite de oliva virgen, queso curado,y vinagreta de limón15,00€
Beef Carpaccio with olive oil, cheese and Lemon vinaigrette
Rindercarpaccio mit Käse und Zitronenvinaigrette

Ensalada Griega (tomate, cebolla morada, pepino, aceitunas negras, queso feta).....12,00€
Greek salad (tomato, red onion, cucumber, black olives and feta cheese)
Griechischer Salat (tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, schwarzen Oliven un d Feta Käse)

Trampo con melon (ensalada mallorquina, tomate pimiento verde cebolla y melon).....12,00€
Mallorcan salad with tomato, green pepper, onion and melon
Mallorquinischer Salat mit Tomaten, grüner Paprika, Zwiebeln und Melon

SOPAS – SOUPS - SUPPEN

Gazpacho8,50€

Crema de Puerros y Pera.....9,50€
Leeks and pears cream -soup
Lauch und Birnencremesuppe

Crema de Calabaza con almendras.....9,50€
Pumpkin cream soup with almonds
Kürbiscremesuppe mit Mandeln

PASTAS – PASTA

Espagueti Vongole14,00€

Tallarines al pesto Rojo de Tomates secos y nueces.....15,00€
Tagliatelle with red pesto made with sun-dried tomatoes and walnuts
Tagliatelle mit rotem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Walnüssen

Rigattoni con salsa de ajo tostado , salvia y parmesano15,00€
Rigattoni with roasted garlic and parmesan sauce
Rigattoni mit geröstetem Knoblauch und Parmesansauce

Canelones de Carne con Bechamel al horno14,00€
Meat cannelloni baked with béchamel sauce
Gebackene Fleisch-Cannelloni mit Béchamelsauce

CARNES – MEAT – FLEISCHGERICHTE

Medallones de Solomillo de Cerdo con Naranja y canela19,50€
Pork tenderloin with fresh orange and cinnamon
Schweinefilet mit frischer Orange und Zimt

Escalopines de Ternera con chalotas caramelizadas, brotes de soja y sésamo tostado.....19,00€
Veal Scallops with caramelized shallots, soybean sprouts and toasted sesame
Kalbs Geschnetzeltes mit karamellisierten Schalotten, Sojasprossen und gerösteten Sesamsamen

Pollo al curry con piña , leche de coco y frutos secos.....18.50€
Chicken curry with pineapple, coconut milk and nuts
Hühnercurry mit Ananas, Kokosmilch und Nüssen

PESCADO – FISH – FISCHGERICHTE

Dorada a la espalda con refrito de ajos, perejil y limón.....19,00€
Grilled Gilthead bream with Garlic, Parsley and lemon
Goldbrasse auf der Rückseite mit Knoblauch, Petersilie und Zitrone

Lomo de Bacalao confitado con sobrasada y miel.....22,00€
Confit cod with sobrasada and honey
Konfiertes Kabeljau mit Sobrasada und Honig

Filete de Salmon a la plancha con salsa de mostaza y eneldo20,00€
Grilled Salmon fillet with mustard and dill sauce
Gegrilltes Lachsfilet mit Senf- Dill Sauce