

Hors-d'oeuvre froids / Tapas

01. Salade de roquette au parmesan et aux copeaux de jambon ibérique	12,60€
02. Avocats avec gambas et tomates assaisonnées, napées de sauce rose	14,75€
03. Salade grecque	11,25€
04. Salade de tomate à la mozzarella de bufalonne	12,00€
05. Ration de jambon serrano ibérique de gland	24,95€
06. Salade de roquette avec poires et pignons	11,80€
07. Salade mixte au ventre de thon	11,70€
08. Mousse d'avocat et yucca croustillant	12,20€
09. Tartare de saumon	15,50€

Varma förrätter / Tapas

10. Anneaux de calamar frits	14,80€
11. Queues de crevettes à l'ail	13,70€
12. Poivrons "de Padrón"	9,90€
13. Moules marinières	11,50€
14. Fromage de chèvre gratiné avec confiture "chutney" et jambon ibérique	12,85€
15. Croquettes maison	11,00€
16. Croquettes de calamars dans leur encre	10,70€
17. Clovisses grillées	15,50€
18. Calamarins grillée	14,40€
19. Poulpe à la galicienne	17,95€
20. Noix de Saint-Jacques assorties gratinées / grillées	16,50€
21. Queues de langoustes panées et sauce piquante	14,25€

Snacks

La cuisine de snack ferme aux 19:00h

22. Sandwich au jambon et fromage	5,95€
23. Sandwich au thon et tomate	5,95€
24. Club sandwich avec poulet, bacon, oeuf et frites	12,00€
25. Hamburger avec pommes frites	6,50€
26. Hamburger de veau maison (250 grs.) et pommes frites	12,00€
27. Hamburger maison. végétarien, accompagné de pommes de terre (Bio)	13,90€
28. Omelette au fromage ou au jambon avec salade	8,20€
29. Omelette espagnole avec salade	9,75€
30. Oeufs sur le plat avec frites	7,75€
31. Wrap de poulet avec frites	10,80€
32. Espadon grillée avec salade	8,50€
33. Pain avec "allioli" et olives	4,10€
34. "Pa amb oli" avec tomate	4,10€

Pâtes

35. Spaghetti frutti di mare	14,50€
36. Spaghetti avec sauce de tomate	6,50€
37. Spaghetti bolognaise	8,50€
38. Spaghetti carbonara	8,50€
39. Pizza au choix	10,50€
40. Lasagne végétarienne	10,00€
41. Lasagne à la bolognaise	10,50€

Soupes

42. Soupe de poisson (Minst 2 pers. - Prix par personne)	12,50€
43. Velouté de tomate	6,50€
44. Soupe du jour	6,50€

Le riz

(Min. 2 Pers. - Prix par personne)

45. Paella au riz noir avec sepie et fruits de mer (sans arêtes)	17,50€
46. Paella aux fruits de mer	17,50€
47. Fideua: paella de pâte aux fruits de mer	17,50€
48. Soupe de riz marinière avec homard	29,70€
49. Paella de légumes	16,00€
50. Paella mixte	16,50€
51. Riz aux légumes et à la morue	17,50€

T.V.A. Comprise

« RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 - ÉTABLISSEMENT DISPOSANT D'INFORMATIONS EN MATIÈRE D'ALLERGIES ET D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ DEMANDER CES INFORMATIONS À NOTRE PERSONNEL. MERCI BEAUCOUP. »

Shellfish and fish

52. Majorcan lobster stew (Min. 2 Pers.) (Per 100grs.)	16,15€
53. Grilled majorcan lobster (Per 100grs.)	14,90€
54. Grilled lobster (Per 100grs.)	10,90€
55. Lobster stew (Min. 2 pers.) (Per 100 grs.)	12,50€
56. Grilled majorcan prawns	42,00€
57. Grilled shellfish of the house (Min. 2 pers.- Price per person)	65,00€
58. Mix of grilled fish dish (Min. 2 pers.- Price per person)	33,00€
59. Filet of grilled salmon	15,40€
60. Filet of grilled turbot	20,70€
61. Grilled gold bream	19,90€
62. Grilled sea bass	19,90€
63. Grilled hake	19,70€
64. Grilled sole	S.P.M
65. Sole rolls with prawns and cava sauce	17,70€
66. Hake with marinara sauce, clams and prawns	20,50€
67. Cod with mustard sauce and honey	19,20€
68. Salmon with dill sauce	19,60€
69. Turbot brochette with king prawns in lemon sauce	19,70€
70. Sole walewska	18,90€
71. Fish of the day (John Dory, red scorpionfish, wild sea bass)	S.P.M
72. Turbot on the back	21,25€
73. Tuna tataki	20,25€
74. "Indian" flavoured prawns brochette with basmati rice	14,80€

In salt crust or grilled split and opened out

75. Sea bass (Portion)	21,00€
76. Golden bream (Portion)	21,00€

Meat dishes

Our barbecue

77. Chicken kebab	15,50€
78. Meat kebab	15,00€
79. Chicken breast	14,60€
80. Pork filet	16,50€
81. Baby lamb chops	19,10€
82. Lamb filet	16,50€
83. Rabbit (800gr.)	17,50€
84. Veal Bottom round steak (USA)	20,85€
85. Veal steak (Cebon Ireland)	25,50€
86. Steak Galician veal rested (Min 2 pers.- price to weight)	S.P.M
87. Filet steak beef (Australia)	28,00€
88. Entrecôte	19,70€
89. Entrecôte (Cube roll) Angus (Australia)	28,00€
90. Entrecôte (Rested Galician)	28,00€

With sauce

*Pepper - roquefort - bearnaise - curry
in madeira wine with mushrooms - barbecue*

91. Lamb filet	17,50€
92. Chicken breast	15,70€
93. Entrecote	20,70€
94. Pork filet	17,50€
95. Filet steak beef (Australia)	29,50€

Others

96. Lamb sirloin with balsamic modena vinegar	18,10€
97. "Iberico" pork tenderloin in peach sauce	19,00€
98. Shoulder of lamb with rosemary spice	20,20€
99. Chateaubriand (Min. 2 pers.- Price per person)	28,40€
100. Sauté of chicken curry, with pineapple and rice	16,95€

Vat included





Kalte Vorspeisen / Tapas

01. Rucola-Salat mit Parmesan und Streifen von iberischem Schinken	12,60€
02. Avocado mit Garnelen und Tomaten in Cocktailsoße	14,75€
03. Griechischer Salat	11,25€
04. Tomaten-Mozzarella-Salat mit Büffelmozzarella	12,00€
05. Portion iberischer Eichelschinken	24,95€
06. Rucolasalat mit Birnen und Pinienkernen	11,80€
07. Escalivada mit Thunfischbauch	11,70€
08. Avocadomousse und knusprige Yucca	12,20€
09. Lachstartar	15,50€

Warme Vorspeisen / Tapas

10. Frittierte Tintenfischringe	14,80€
11. Garnelenschwänze in Knoblauchöl	13,70€
12. Kleine grüne Padrón- Paprikaschoten	9,90€
13. Miesmuscheln nach Seemannsart	11,50€
14. Ziegenkäse, überbacken mit Chutney und iberischem Schinken	12,85€
15. Hausgemachte Hähnchenkroketten	11,00€
16. Tintenfischkroketten in ihrer Tinte	10,70€
17. Venusmuscheln vom Grill	15,50€
18. Kleine Tintenfische vom Grill	14,40€
19. Galizischer Tintenfisch	17,95€
20. Verschiedene Jakobsmuscheln gratiniert / gegrillt	16,50€
21. Panierte Garnelen in scharfer Soße	14,25€

Snacks

Die Snack-Küche schließt um 19.00Uhr.

22. Schinken-Käse-Sandwich	5,95€
23. Tomaten-Thunfisch-Sandwich	5,95€
24. Club-Sandwich mit Hähnchen, Speck, Ei und Pommes Frites	12,00€
25. Hamburger mit Pommes frites	6,50€
26. Hausgemachter Rindfleisch-Hamburger (250 grs.) mit Pommes frites	12,00€
27. Vegetarischer selbst gemachter Burger mit Pommes frites (Bio)	13,90€
28. Käse-oder Schinkenomelett mit Salat	8,20€
29. Spanisches Kartoffelomelett mit Salat	9,75€
30. Spiegeleier mit Speck und Pommes frites	7,75€
31. Hähnchen-wrap	10,80€
32. Schwertfisch vom Grill mit Salat	8,50€
33. Brot mit “all i oli” und Oliven	4,10€
34. “Pa amb oli” Brot mit Tomate	4,10€

Pasta

35. Spaghetti Fruti di Mare	14,50€
36. Spaghetti mit Tomatensoße	6,50€
37. Spaghetti Bolognese	8,50€
38. Spaghetti Carbonara	8,50€
39. Pizza nach Wahl	10,50€
40. Gemüse-Lasagne	10,00€
41. Lasagne Bolognese	10,50€

Suppen

42. Fischsuppe (mind. 2 pers. - Preis pro Person)	12,50€
43. Tomatencremesuppe	6,50€
44. Tagessuppe	6,50€

Reisgerichte

(Mind. für 2 Personen - Preis pro Person)

45. Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Meeresfrüchten	17,50€
46. Paella mit Meeresfrüchten	17,50€
47. Nudel-Paella (Fideuà) mit Meeresfrüchten	17,50€
48. Reisschmortopf nach Seemannsart mit Hummer	29,70€
49. Gemüsepaella	16,00€
50. Gemischte Paella	16,50€
51. Gemüse- und Kabeljau-Reis	17,50€

MwSt. inklusive

„VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011 • RESTAURANT MIT INFORMATION ZU LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN. BITTEN SIE UNSER PERSONAL UM INFORMATION. VIELEN DANK.“

Meeresfrüchte und Fisch

52. Schmortopf mit mallorquinischer Languste (Mind 2 Pers.) (je 100 grs.)	16,15€
53. Mallorquinische Languste vom Grill (je 100 grs.)	14,90€
54. Hummer vom Grill (je 100 grs.)	10,90€
55. Hummerschmortopf (Mind 2 Pers.) (je 100 grs.)	12,50€
56. Mallorquinische Garnelen vom Grill	42,00€
57. Meeresfrüchteplatte nach Art des Hauses (Mind 2 pers. - Preis pro Person)	65,00€
58. Grillplatte nach Art des Hauses (Mind 2 pers. - Preis pro Person)	33,00€
59. Lachsfilet vom Grill	15,40€
60. Steinbuttfilet vom Grill	20,70€
61. Goldbrasse vom Grill	19,90€
62. Seewolf vom Grill	19,90€
63. Seehecht vom Grill	19,70€
64. Seezunge vom Grill	S.P.M
65. Seezungenröllchen mit Garnelen und Cava-Sauce	17,70€
66. Seehecht mit Marinara-Sauce, Muscheln und Garnelen	20,50€
67. Kabeljau mit Senfsauce und Honig	19,20€
68. Lachs mit Dillsauce	19,60€
69. Steinbuttspieß mit Garnelen in Zitronensoße	19,70€
70. Seezunge Walewska	18,90€
71. Tagesfrischer Fisch (Petersfisch, roter Drachenkopf, wilder Wolfsbarsch)	S.P.M
72. Steinbutt, beidseitig mit Knoblauch gegrillt	21,25€
73. Thunfisch-Tataki	20,25€
74. Garnelenspieß nach indischer Art mit Basmatireis	14,80€

In Salzkruste oder mit Knoblauch gegrillt

75. Seewolf (Portion)	21,00€
76. Goldbrasse (Portion)	21,00€

Fleischgerichte

Vom Holzkohlegrill

77. Hühnerspiess	15,50€
78. Fleischspieß	15,00€
79. Hähnchenbrust	14,60€
80. Schweinefilet	16,50€
81. Milchlamm Koteletts	19,10€
82. Lammfilet	16,50€
83. Kaninchen (800gr)	17,50€
84. Kalbfleisch Rindertaferstück (USA)	20,85€
85. Rinderkotelett (Cebon Ireland)	25,50€
86. Galicisches geruhtes Rinderkotelett (Min 2 pers.- Preis nach Gewicht)	S.P.M
87. Rinderfilet (Australia)	28,00€
88. Entrecôte	19,70€
89. Entrecôte (Cube roll) Angus (Australia)	28,00€
90. Entrecôte (geruhtes galicisches Schweinefleisch)	28,00€

Fleischgerichte mit Soßen

Pfeffer - Roquefort - Béarnaise - Curry
Madeira-wein mit Champignons - Grill

91. Lammfilet	17,50€
92. Hähnchenbrust	15,70€
93. Entrecôte	20,70€
94. Schweinefilet	17,50€
95. Rinderfilet	29,50€

Weitere Fleischgerichte

96. Lammfilet mit Balsamico-Essig aus Modena	18,10€
97. Federstück vom iberischen Schwein mit Pfirsichsoße	19,00€
98. Lammschulter an Rosmarin	20,20€
99. Chateaubriand (mind. 2 pers. - Preis pro Person)	28,40€
100. Curry- Hähnchen mit Ananas und Reis	16,95€

MwSt. inklusive





Primi piatti freddi

01. Insalata di rucola con parmigiano e scaglie di prosciutto iberico	12,60€
02. Avocado con gamberi e pomodori allineati con copertura di salsa rosa	14,75€
03. Insalata greca	11,25€
04. Insalata di pomodoro con mozzarella di bufala	12,00€
05. Porzione di prosciutto iberico di ghianda	24,95€
06. Insalata di rucola con pere e pinoli	11,80€
07. Insalata mista con vestresca di tonno	11,70€
08. Mousse di avocado e yucca croccante	12,20€
09. Tartaro di salmone	15,50€

Primi piatti caldi

10. Calamari in anelli fritti	14,80€
11. Codini di gmaberi all'aglietto	13,70€
12. Peperoncini verdi	9,90€
13. Cozze a la marinara	11,50€
14. Formaggio di capra gratinato con confettura "chutney" e prociutto ibérico	12,85€
15. Crochette della casa	11,00€
16. Crochette chipiron nel loro inchiostro	10,70€
17. Vongole veraci ai ferri	15,50€
18. Calamaretti ai ferri	14,40€
19. Polpo alla gallega	17,95€
20. Capesante gratinate/grigliate assortite	16,50€
21. Coda di mazzancolla impanata con salsa piccante	14,25€

Snacks

La cuisine de snack ferme aux 19:00h

22. Sandwich di prociutto e formaggio	5,95€
23. Sandwich di tonno e pomodoro	5,95€
24. Club sandwich con pollo, bacon, uovo e patate	12,00€
25. Hamburger con patatine fritte	6,50€
26. Hamburger di vitello della casa (250 grs.) con patate	12,00€
27. Hamburger della casa vegetariano con patate (Bio)	13,90€
28. Frittata di formaggio o prosciutto con isalata	8,20€
29. Frittata spagnola con insalata	9,75€
30. Uova fritte con bacon e papate fritte	7,75€
31. Wrap di pollo con patate	10,80€
32. Pesce spada ai ferri con isalata	8,50€
33. Pane con "allioli" e olive	4,10€
34. "Pa amb oli" con pomodoro	4,10€

Pasta

35. Spaghetti Frutti Di Mare	14,50€
36. Spaghetti con salsa di pomodori	6,50€
37. Spaghetti alla bolognese	8,50€
38. Spaghetti alla carbonara	8,50€
39. Pizza al gusto	10,50€
40. Lasagne vegetariane	10,00€
41. Lasagne alla bolognese	10,50€

Zuppe

42. Zuppa di pesce (Min. 2 pers. - Prezzo per persona)	12,50€
43. Crema de pomodori	6,50€
44. Zuppa del giorno	6,50€

Risottu

(Min. 2 Pers. - Prezzi per persona)

45. Paella di riso nero con seppia e frutti di mare (senza lische)	17,50€
46. Paella con frutti di mare	17,50€
47. Fideua: paella di pasta con frutti di mare	17,50€
48. Zuppa di riso alla marianaia con astice	29,70€
49. Paella di verdure	16,00€
50. Paella mista	16,50€
51. Riso alle verdure e baccalà	17,50€

Iva inclusa

"REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - STABILIMENTO CON INFORMAZIONI SU RICHIESTA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI INFORMAZIONI NOSTRO STAFF. GRAZIE."

Mariscos y pescados

52. Caldereta de langosta mallorquina (Min. 2 pers.) (100gr.)	16,15€
53. Langosta mallorquina a la plancha (100gr.)	14,90€
54. Bogavante a la plancha (Los 100 grs.)	10,90€
55. Caldereta de bogavante (Min. 2 pers.) (Los 100 grs.)	12,50€
56. Gambas mallorquinas a la plancha	42,00€
57. Parrillada de marisco de la casa (Min. 2 pers. - Precio por persona)	65,00€
58. Parrillada de pescado (Min. 2 pers. - Precio por persona)	33,00€
59. Suprema de salmón a la plancha	15,40€
60. Suprema de rodaballo a la plancha	20,70€
61. Dorada a la plancha	19,90€
62. Lubina a la plancha	19,90€
63. Merluza a la plancha	19,70€
64. Lenguado a la plancha	S.P.M
65. Popietas de lenguado con langostinos y salsa de cava	17,70€
66. Merluza con salsa de marisco, almejas y gambas	20,50€
67. Bacalao con salsa de mostaza y miel	19,20€
68. Salmón con salsa de eneldo	19,60€
69. Brocheta de rodaballo y langostinos con salsa de limón	19,70€
70. Lenguado a la walewska	18,90€
71. Pescado del día (Gallo de San Pedro, Cap roig, Lubina salvaje, palaia fresca)	S.P.M
72. Rodaballo a la espalda	21,25€
73. Tataki de atún	20,25€
74. Brocheta de langostinos a la india con arroz basmati	14,80€

En sal o a la espalda

75. Lubina (Ración)	21,00€
76. Dorada (Ración)	21,00€

Carnes

A la barbacoa

77. Brocheta de pollo	15,50€
78. Brocheta de carne	15,00€
79. Pechuga de pollo	14,60€
80. Solomillo de cerdo	16,50€
81. Chuletas de cordero lechal	19,10€
82. Solomillo de cordero	16,50€
83. Conejo (800gr)	17,50€
84. Picaña de ternera (USA)	20,85€
85. Chuletón de ternera (Cebón Irlanda)	25,50€
86. Chuletón de ternera gallega reposada (Min. 2 pers precio a peso)	S.P.M
87. Solomillo de ternera (Australia)	28,00€
88. Entrecot	19,70€
89. Entrecot (Cube roll) Angus (Australia)	28,00€
90. Entrecot (Cebón gallego) reposado	28,00€

Carnes con salsa

Pimienta - roquefort - bearnesa - curry
al vino de madeira con champiñones - barbacoa

91. Solomillo de cordero	17,50€
92. Pechuga de pollo	15,70€
93. Entrecot	20,70€
94. Solomillo de cerdo	17,50€
95. Solomillo de ternera	29,50€

Otros

96. Solomillo de cordero al "aceto balsámico di módena"	18,10€
97. Pluma de cerdo ibérico con salsa de melocotón	19,00€
98. Paletilla de cordero lechal al romero	20,20€
99. Chateaubriand (Min. 2 pers. - Precio por persona)	28,40€
100. Salteado de pollo con curry, piña y arroz	16,95€

Iva incluido





Cold starters / Tapas

01. Rocket salad with parmesan cheese and slivers of cured iberian ham	12,60€
02. Avocado with prawns and sprinkled tomatoes with cocktail sauce	14,75€
03. Greek salad	11,25€
04. Tomato and buffalo mozzarella salad	12,00€
05. Portion of acorn fed iberian ham	24,95€
06. Rocket salad with pears and pine nuts	11,80€
07. Escalivada with tuna belly	11,70€
08. Avocado mousse and crispy yucca	12,20€
09. Salmon tartar	15,50€

Hot starters / Tapas

10. Fried squid rings	14,80€
11. Tails of prawns in garlic oil sauce	13,70€
12. Peppers "de padrón"	9,90€
13. Mussels marinera	11,50€
14. Goat cheese gratin with "chutney" and iberian ham	12,85€
15. Home made croquettes	11,00€
16. Squid croquettes in their ink	10,70€
17. Grilled clams	15,50€
18. Grilled baby squid	14,40€
19. Octopus Galician style	17,95€
20. Assorted scallops au gratin / grilled	16,50€
21. Breaded prawn tails with spicy sauce	14,25€

Snacks

The snack kitchen closes at 19.00 p.m

22. Ham and cheese sandwich	5,95€
23. Tuna and tomato sandwich	5,95€
24. Club sandwich with chicken, bacon, egg and french fries	12,00€
25. Hamburger with french fries	6,50€
26. Chef's own beef burger (250 grs.) with french fries	12,00€
27. Vegetarian homemade burger with french fries (Bio)	13,90€
28. Cheese or ham omelette with salad	8,20€
29. Spanish potato omelette with salad	9,75€
30. Fried eggs with bacon and french fries	7,75€
31. Chicken wrap	10,80€
32. Grilled swordfish with salad	8,50€
33. Bread with "all i oli" and olives	4,10€
34. "Pa amb oli" with tomato	4,10€

Pasta

35. Spaghetti fruti di mare	14,50€
36. Spaghetti with tomato sauce	6,50€
37. Spaghetti bolognese	8,50€
38. Spaghetti carbonara	8,50€
39. Custom made pizza	10,50€
40. Vegetarian lasagne	10,00€
41. Lasagne bolognese	10,50€

Soups

42. Fish soup (min. 2 pers. - Price per person)	12,50€
43. Tomato cream soup	6,50€
44. Soup of the day	6,50€

Rice

(Min. 2 Pers. - Price per person)

45. Black rice paella with cuttle fish and shellfish	17,50€
46. Shellfish paella	17,50€
47. Fideua: noodle paella with shellfish	17,50€
48. Rice stew with shellfish and lobster	29,70€
49. Vegetable paella	16,00€
50. Mixed paella	16,50€
51. Cod and vegetable rice	17,50€

Vat included

"EU REGULATION 1169/2011 - ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES. PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS. THANK YOU."

Fruits de mer et poissons

52. Caldereta de langouste majorquine (Min. 2 pers.) (Les 100gr)	16,15€
53. Langouste majorquine grillée (Les 100gr)	14,90€
54. Homard grillé (Les 100 grs.)	10,90€
55. Caldereta de homard (Min. 2 pers.) (Les 100 grs.)	12,50€
56. Crevettes majorquines grillées	42,00€
57. Grillade maison de fruits de mer (Min 2 pers.- Prix per person)	65,00€
58. Grillade de poisson (Min 2 pers.- Prix per person)	33,00€
59. Suprême de saumon grillé	15,40€
60. Suprême de turbot grillé	20,70€
61. Daurade grillée	19,90€
62. Loup de mer grillée	19,90€
63. Colin grillée	19,70€
64. Sole de mer à la plancha	S.P.M
65. Rouleaux de sole aux crevettes et sauce cava	17,70€
66. Merlu avec sauce aux fruits de mer, palourdes et crevettes	20,50€
67. Morue à la moutarde et à la sauce au miel	19,20€
68. Saumon à la sauce à l'aneth	19,60€
69. Brochette de turbot et gambas sauce citron	19,70€
70. Sole à la walewska	18,90€
71. Poissons du jour (Saint-Pierrem rascasse, bar sauvage, sole fraîche)	S.P.M
72. Turbot grillé sur le dos	21,25€
73. Tataki de thon	20,25€
74. Brochette de crevettes à l'indienne avec riz basmati	14,80€

Dans la croute de sel ou grillé et ouvert

75. Loup de mer (Ration)	21,00€
76. Daurade (Ration)	21,00€

Viandes

Sur la barbecue

77. Brochette de poulet	15,50€
78. Brochette de viande	15,00€
79. Blanc de poulet	14,60€
80. Faux-filet de porc	16,50€
81. Côtelettes d'agneau de lait	19,10€
82. Filet d'agneau	16,50€
83. Lapin (800gr)	17,50€
84. Rumsteck de veau (USA)	20,85€
85. Côte de veau (portier irlandais)	25,50€
86. Côte de veau galicien reposé (min. 2 Pers.- prix au poids)	S.P.M
87. Filet de veau (Australie)	28,00€
88. Entrecôte	19,70€
89. Entrecôte (Cube roll) Angus (Australie)	28,00€
90. Entrecôte galicienne reposée	28,00€

Avec sauce

Poivre - roquefort - béarnaise - curry
au vin de Madère aux champignons - barbecue

91. Filet d'agneau	17,50€
92. Blanc de poulet	15,70€
93. Entrecôte	20,70€
94. Filet de Porc Ibérique	17,50€
95. Filet de veau	29,50€

Autres

96. Filet d'agneau al "aceto balsamico di modena"	18,10€
97. Échine de porc ibérique et sauce à la peche	19,00€
98. Épaule d'agneau au romarin	20,20€
99. Chateaubriand (min 2 pers.- Prix par personne)	28,40€
100. Sauté de poulet au curry, avec ananas et riz	16,95€

T.V.A. Comprise





Kalla förrätter / Tapas

01. Rucolasallad med parmesan och serrano skinka	12,60€
02. Avokado med räkor och kryddade tomater i rosa sås	14,75€
03. Grekisk sallad	11,25€
04. Tomatsallad med buffelmozzarella	12,00€
05. Portion iberisk lufttorkad skinka (<i>av gris uppföd på bl.A. Ekollon</i>)	24,95€
06. Sallad med rucola, peron och pinjenötter	11,80€
07. Blandsallad med tonfiskmagasin	11,70€
08. Avokadomousse och krispig yucca	12,20€
09. Lax tartar	15,50€

Warma förrätter / Tapas

10. Friterade bläckfisk ringar	14,80€
11. Räkor svans med vitlök	13,70€
12. Paprika "de Padrón"	9,90€
13. Musslor på sjömansvis	11,50€
14. Gestost gratin med "chutney" juice och skinka ibérico	12,85€
15. Husets kroketter	11,00€
16. Bläckfiskkroketter i bläck	10,70€
17. Grillad musslor	15,50€
18. Grillad små bläckfisk	14,40€
19. Bläckfisk på gallsiskt vis	17,95€
20. Grillade kammusslor	16,50€
21. Panerade tigerräkor sås	14,25€

Snacks

Snacks menyn lagas fram till kl 19.00

22. Sandwich med skinka och ost	5,95€
23. Tonfisk sandwich med tomat	5,95€
24. Club sandwich med kyckling, bacon, och ägg	12,00€
25. Hamburgare med pommes frites	6,50€
26. Hemlagad hamburgare av kalvkött (<i>250 grs.</i>) med pommes frites	12,00€
27. Vegetarisk hemgjord hamburgare med pommes frites (<i>Bio</i>)	13,90€
28. Ost eller skinkomelett med sallad	8,20€
29. Soanske potatisomelett med sallad	9,75€
30. Ägg med bacon och pommes frites	7,75€
31. Kycklingwrap	10,80€
32. Grillad svärdfisk med sallad	8,50€
33. Bröd med "all i oli" och oliver	4,10€
34. "Pa amb oli" bröd med tomat	4,10€

Pasta

35. Spaghetti Fruti di Mare	14,50€
36. Spaghetti med tomatås	6,50€
37. Spaghetti Bolognese	8,50€
38. Spaghetti Carbonara	8,50€
39. Pizza nack smak	10,50€
40. Vegetarisk lasagne	10,00€
41. Bolognese lasagne	10,50€

Soppor

42. Fisksoppa (<i>Minst 2 pers. - Pris per person</i>)	12,50€
43. Tomatsoppa	6,50€
44. Dagens soppa	6,50€

Ris rätter

(Minst 2 Personen - Pris per person)

45. Svart paella med små bläckfiskar och skaldjur	17,50€
46. Skaldjurspaella	17,50€
47. Fideua: nudlar-paella med skaldjur	17,50€
48. Buljongkokt ris på sjömansvis med hummer	29,70€
49. Grönsakspaella	16,00€
50. Mixad paella (<i>Kött och fisk</i>)	16,50€
51. Torsk och grönsaksris	17,50€

T.A.X. Inkluderad

« EU-FÖRORDNINGEN 1169/2011 OM TILLHANDAHÅLLANDE AV LIVSMEDELSINFORMATION TILL KONSUMENTERNA · INRÄTTNING SOM TILLHANDAHÅLLER INFORMATION OM ALLERGIER OCH LIVSMEDELSINTOLERANS. BEGÄR MER INFORMATION FRÅN PERSONALEN. TACK. »

Plats de mariscs i peix

52. Galleda de llagosta mallorquina (<i>Min. 2 pers.</i>) (<i>100gr.</i>)	16,15€
53. Llagosta mallorquina a la planxa (<i>100gr.</i>)	14,90€
54. Llamàntol a la planxa (<i>100 grs.</i>)	10,90€
55. Galleda de llamàntol (<i>Min. 2 pers.</i>) (<i>100 grs.</i>)	12,50€
56. Gambes mallorquines a la planxa	42,00€
57. Graellada de marisc de la casa	65,00€
58. Graellada de peix (<i>Min. 2 pers. - Preu per persona</i>)	33,00€
59. Suprema de salmó a la planxa	15,40€
60. Suprema de rèmol a la planxa	20,70€
61. Orada a la planxa	19,90€
62. Llobarro a la planxa	19,90€
63. Lluç a la planxa	19,70€
64. Llenguado a la planxa	S.P.M
65. Popetes de llenguado amb llangostins i salsa de cava	17,70€
66. Lluç amb salsa de marisc, copinyes i gambes	20,50€
67. Bacallà amb salsa de mostassa i mel	19,20€
68. Salmó amb salsa d'anet	19,60€
69. Broqueta de rèmol i llangostins amb salsa de llimona	19,70€
70. Llenguado a la walewska	18,90€
71. Peix del dia (<i>Gall, cap roig, llobarro salvatge, palaia fresca</i>)	S.P.M
72. Rèmol a l'esquena	21,25€
73. Tataki de tonyina	20,25€
74. Broqueta de llangostins a l'india amb arròs basmati	14,80€

En sal ò a l'esquena

75. Llobarro (<i>Ració</i>)	21,00€
76. Orada (<i>Ració</i>)	21,00€

Plats de carn

A la barbacoa

77. Broqueta de pollastre	15,50€
78. Broqueta de carn	15,00€
79. Pitrrera de pollastre	14,60€
80. Rellom de porc	16,50€
81. Costelles de mè de llet	19,10€
82. Rellom de mè	16,50€
83. Conill (<i>800gr.</i>)	17,50€
84. Picanya de vedella (<i>USA</i>)	20,85€
85. Mitjana de vedella (<i>Cebón Irlanda</i>)	25,50€
86. Mitjana de vedella gallega reposada (<i>Min. 2 pers.-preu a es</i>)	S.P.M
87. Rellom de vedella (<i>Austràlia</i>)	28,00€
88. Entrecot	19,70€
89. Entrecot (<i>Cube roll</i>) Angus (<i>Austràlia</i>)	28,00€
90. Entrecot de bou (<i>Cebón Gallego reposat</i>)	28,00€

Carns amb salsa

*Pebre - roquefort - bearnesa - curri
al vi de madeira amb xampinyons - barbacoa*

91. Rellom de mè	17,50€
92. Pitrrera de pollastre	15,70€
93. Entrecot	20,70€
94. Rellom de porc	17,50€
95. Rellom de vedella	29,50€

Altres

96. Rellom de mè amb vinagre balsàmic di mòdena	18,10€
97. Ploma de porc ibèric amb salsa de melicotó	19,00€
98. Braç de mè amb romani	20,20€
99. Chateaubriand (<i>Min. 2 pers. - Preu per persona</i>)	28,40€
100. Saltejat de pollastre amb curry, pinya i arròs	16,95€

Iva inclòs





Entrantes fríos / Tapas

01. Ensalada de rúcula con parmesano y virutas de ibérico	12,60€
02. Aguacate y gambas con tomates aliñados napado con salsa rosa	14,75€
03. Ensalada griega	11,25€
04. Ensalada de tomate con mozzarella de búfala	12,00€
05. Ración de jamón serrano ibérico de bellota	24,95€
06. Ensalada de rúcula con peras y piñones	11,80€
07. Escalivada con ventresca de atún	11,70€
08. Mousse de aguacate y crujiente de yuca	12,20€
09. Tartar de salmón	15,50€

Entrantes calientes / Tapas

10. Calamares en anillas fritos	14,80€
11. Colitas de gambas en ajillo	13,70€
12. Pimientos de padrón	9,90€
13. Mejillones a la marinera	11,50€
14. Queso de cabra gratinado con mermelada “chutnei” y jamón serrano	12,85€
15. Croquetas caseras	11,00€
16. Croquetas de chipirones en su tinta	10,70€
17. Almejas a la plancha	15,50€
18. Chipirones a la plancha	14,40€
19. Pulpo a la gallega	17,95€
20. Zamburiñas variadas gratinadas / plancha	16,50€
21. Colas de langostinos rebozados con salsa picante	14,25€

Snacks

La cocina del snack cierra a las 19.00 H.

22. Sandwich de jamón york y queso	5,95€
23. Sandwich de atún y tomate	5,95€
24. Club sandwich con pollo, bacon, huevo y patatas fritas	12,00€
25. Hamburguesa con patatas	6,50€
26. Hamburguesa casera de ternera (250 grs.) con patatas	12,00€
27. Hamburguesa vegetariana casera con patatas (Bio)	13,90€
28. Tortilla de queso o de jamón york con ensalada	8,20€
29. Tortilla de patatas con ensalada	9,75€
30. Huevos fritos con bacon y patatas fritas	7,75€
31. Wrapp de pollo con patatas fritas	10,80€
32. Emperador a la plancha con ensalada	8,50€
33. Pan con “all i oli” y aceitunas	4,10€
34. “Pa amb oli” con tomate	4,10€

Pasta

35. Espaguetis fruti di mare	14,50€
36. Espaguetis con salsa de tomate	6,50€
37. Espaguetis a la boloñesa	8,50€
38. Espaguetis a la carbonara	8,50€
39. Pizza al gusto	10,50€
40. Lasaña vegetariana	10,00€
41. Lasaña boloñesa	10,50€

Sopas

42. Sopa de pescado (mínimo 2 pers. - Precio por persona)	12,50€
43. Crema de tomate	6,50€
44. Sopa del día	6,50€

Arroces

(Mín. 2 Pers. - Precio por pers.)

45. Arroz negro con sepia y marisco	17,50€
46. Paella de marisco	17,50€
47. Fideuá de marisco	17,50€
48. Arroz caldoso a la marinera con bogavante	29,70€
49. Paella de verduras	16,00€
50. Paella mixta	16,50€
51. Arroz de verduras y bacalao	17,50€

Iva incluido

“REGLAMENTO (EU) nº 1169/2011 - ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.”

Frutti di mare e pesce

52. Caldereta di aragosta majorchina (Min. 2 pers.) (Ogni 100gr)	16,15€
53. Aragosta majorchina ai ferri (Ogni 100gr.)	14,90€
54. Astice ai ferri (Ogni 100 grs.)	10,90€
55. Caldereta d’astice (Min 2 pers.) (Ogni 100 grs.)	12,50€
56. Gamberi majorchini ai ferri	42,00€
57. Grigliara di frutti di mare della casa (Min 2 pers.- Prezzo per persona)	65,00€
58. Grigliata di pesce (Min 2 pers.- Prezzo per persona)	33,00€
59. Suprema di salmone ai ferri	15,40€
60. Suprema di rombo ai ferri	20,70€
61. Orata ai ferri	19,90€
62. Branzino ai ferri	19,90€
63. Merluzzo alla piastra	19,70€
64. Sogliola alla grilla	S.P.M
65. Rotoli di sogliola con gamberi e salsa cava	17,70€
66. Nasello con salsa alla marinara, vongole e gamberi	20,50€
67. Merluzzo con salsa di senape e miele	19,20€
68. Salmone con salsa all'aneto	19,60€
69. Spiedino di rombo e gamberoni con salsa di limone	19,70€
70. Sogliola alla walewska	18,90€
71. Pesce di giorno (Pesce San Pedro, scorfano, spigola selvaggia)	S.P.M
72. Rombo grigliati sul dorso	21,25€
73. Tataki di tonno	20,25€
74. Spiedino di gamberi indiani con riso basmati	14,80€

In crosta di sale o grigliati sul dorso

75. Branzino (Razione)	21,00€
76. Orata (Razione)	21,00€

Secondi di carne

Alla barbecue

77. Spiedino di pollo	15,50€
78. Spiedino di carne	15,00€
79. Petto di pollo	14,60€
80. Lombo di maiale	16,50€
81. Costolette di agnello da latte	19,10€
82. Filetto di agnello	16,50€
83. Coniglio (800gr)	17,50€
84. Picaña vitello (USA)	20,85€
85. Costata di vitello (Irlanda)	25,50€
86. Costata di vitello alla galiziana (min 2 pers - prezzo a peso)	S.P.M
87. Filetto di manzo (Australia)	28,00€
88. Entrecôte	19,70€
89. Entrecôte (Cube roll) Angus (Australia)	28,00€
90. Entrecôte galiziano riposante	28,00€

Con salsa

Al pepe - roquefort - bearnesa - curry
al vino de madeira con funghi - barbecue

91. Filetto di agnello	17,50€
92. Petto di pollo	15,70€
93. Entrecôte	20,70€
94. Filetto di maiale iberico	17,50€
95. Filetto di manzo	29,50€

Altri

96. Filetto d’agnello al “aceto balsamico di modena”	18,10€
97. Filerro di spalla (Pluma ibérica) in salsa di pesche	19,00€
98. Spalla agnello al rosmarino	20,20€
99. Chateaubriand (min 2 pers.- Prezzo per persona)	28,40€
100. Saltato di pollo al curry, con ananas e riso	16,95€

Iva inclusa





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / ЗАКУСКИ ТИПА «ТАПАС»

01. Салат из рукколы с сыром пармезан и тонкими ломтиками сыровяленого хамона «ибериго»	12,60€
02. Авокадо с креветками и помидорами, приправленные оливковым маслом и покрытые розовым соусом	14,75€
03. Греческий салат	11,25€
04. Салат из помидоров с сыром моцарелла из буйволиного молока	12,00€
05. Порция сыровяленого окорока «хамон ибериго» из свинины желудевого откорма	24,95€
06. Салат из руккола с грушей и кедровыми орешками	11,80€
07. САЛАТ АССОРТИ С БРЮШКОМ ТУНЦА	11,70€
08. Мусс из авокадо и хрустящая юкка	12,20€
09. Тартар лосося	15,50€

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / ЗАКУСКИ ТИПА «ТАПАС»

10. Кальмаровые колечки жаренные в масле	14,80€
11. Хвостики креветок в чесночно мсоусе	13,70€
12. Острые перчики из региона Падрон	9,90€
13. Мидии в томатном соусе	11,50€
14. Гратинированный козий сыр с конфитюром “chutney” и сыровяленого окорока «хамон ибериго»	12,85€
15. Домашние крокеты	11,00€
16. Крокеты каракатицы в чернилах	10,70€
17. моллюски на гриле	15,50€
18. Маленькие каракатицы на гриле	14,40€
19. Осьминог по-Галийски	17,95€
20. Ассорти морских гребешков в панировке / на гриле	16,50€
21. Хвосты креветок в кляре с острым соусом	14,25€

СНЭК (легкие закуски)

Кухня для приготовления закусокработает до 19.00 ч.

22. Сэндвич с ветчиной и сыром	5,95€
23. Сэндвич с тунцом и помидорами	5,95€
24. Клубный сэндвич с курицей, беконом, яйцом и картофелем фри	12,00€
25. Гамбургер с картофелем	6,50€
26. Гамбургер по-домашнему из телятины (250 г) с картофелем	12,00€
27. Вегетарианский Гамбургер по-домашнему с картофелем (БИО)	13,90€
28. Омлет с сыром или ветчиной и салат	8,20€
29. Омлет по-испански и салат	9,75€
30. Яичница с беконом и жареным картофелем	7,75€
31. Врап из цыпленка с жареным картофелем	10,80€
32. Рыба-меч на гриле, с салатом	8,50€
33. Хлеб с чесночным соусом «алиоли» и оливками	4,10€
34. “Pa amb oli” (хлеб с растительным маслом) и помидорами	4,10€

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

35. спагетти фрутти ди маре	14,50€
36. СПАГЕТТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	6,50€
37. Спагетти по-болоньезски	8,50€
38. Спагетти по-итальянски «карбонара»	8,50€
39. Пицца	10,50€
40. Лазанья (запеканка) вегетарианская	10,00€
41. Лазанья (запеканка) по-болоньезски	10,50€

СУПЫ

42. Рыбный суп (мин. для 2 персон.Цена на каждую персону)	12,50€
43. Суп-пюре из помидор	6,50€
44. суп дня	6,50€

РИС

Мин. для 2 персон

45. Черный рис с каракатицей и морепродуктами	17,50€
46. Паэлья с морепродуктами	17,50€
47. Паэлья из лапши с морепродуктами	17,50€
48. Рисовый суп из омара.	29,70€
49. Овощная паэлья	16,00€
50. Паэлья ассорти	16,50€
51. Овощной и тресковый рис	17,50€

НДС уже включен в цену

BISTRO MAR

Terraza Restaurante

L'equip Humà del Restaurant Bistro Mar els agraeix la seva visita, desitjant-los una estada agradable i puguin gaudir de les nostres especialitats.
Esperem que tant els nostres plats, així com les nostres atencions siguin del seu sencer grat.



El equipo Humano del Restaurante Bistro Mar les agradece su visita, deseándoles una estancia agradable y puedan disfrutar de nuestras especialidades.
Esperamos que tanto nuestros platos, así como nuestras atenciones sean de su entero agrado.



The Staff of restaurant Bistro Mar gives you a very hearty welcome and wishes you a pleasant stay to enjoy our meals.
We hope that our courts and our service is to your contentment.



Die Direktion des Restaurant Bistro Mar heisst Sie herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, um unsere Spezialitäten zu geniessen.
Wir hoffen, dass unsere Gerichte, sowie unser Service nach Ihrer Zufriedenheit sind.





Entrants freds / Tapes

01. Amanida de ruca amb formatge parmesà i burballes d'ibèric	12,60€
02. Advocat i gambes amb tomàtigs trempades cobert de salsa rosa	14,75€
03. Amanida grega	11,25€
04. Amanida de tomàtigs amb mozzarella de búfala	12,00€
05. Ració de cuixot salat ibèric d'aglà	24,95€
06. Amanida de ruca amb peres i pinyons	11,80€
07. Amanida mixta amb ventresca de tonyina	11,70€
08. Mousse d'advocat i cruixent de iuca	12,20€
09. Tartar de salmó	15,50€

Entrants calents / Tapes

10. Calamars en anelles fregits	14,80€
11. Coetes de gambes amb allada	13,70€
12. Pebres de padrón	9,90€
13. Musclos a la marinera	11,50€
14. Formatge de cabra gratinat amb confitura "chutnei" i cuixot salat ibèric	12,85€
15. Croquetes casolanes	11,00€
16. Croquetes de calamarins en la seva tinta	10,70€
17. Copinyes a la planxa	15,50€
18. Calamarins a la planxa	14,40€
19. Pop a la gallega	17,95€
20. Petixines a la plantxa	16,50€
21. Coes de llagostins reboçats i salsa coent	14,25€

Snacks

La cuina del snack tanca a les 19.00 H.

22. Sandvitx de cuixot dolç i formatge	5,95€
23. Sandvitx de tonyina amb tomàtiga	5,95€
24. Club sandvitx amb pollastre, panxeta, ou i patates fregides	12,00€
25. Hamburguesa amb patates	6,50€
26. Hamburguesa casolana de vedella (250 grs.) amb patates	12,00€
27. Hamburguesa vegetariana casolana amb patates (Bio)	13,90€
28. Truita de formatge o de cuixot dolç amb ensalada	8,20€
29. Truita de patates amb ensalada	9,75€
30. Ous fregits amb panxeta i patates fregides	7,75€
31. Wrapp de pollastre amb patates fregides	10,80€
32. Emperador a la planxa amb ensalada	8,50€
33. Pà amb "all i oli" i olives	4,10€
34. "Pà amb oli" i tomàtiga	4,10€

Pasta

35. Espaguetis fruti di mare	14,50€
36. Espaguetis amb salsa de tomàtiga	6,50€
37. Espaguetis a la bolonyesa	8,50€
38. Espaguetis a la carbonara	8,50€
39. Pizza al gust	10,50€
40. Lasanya vegetariana	10,00€
41. Lasanya bolonyesa	10,50€

Sopes

42. Sopa de peix (mínim 2 pers. - Preu per persona)	12,50€
43. Crema de tomàtiga	6,50€
44. Sopa del dia	6,50€

Arrossos

(Mín. 2 Pers. - Preu per pers.)

45. Arròs negre amb sípia i marisc	17,50€
46. Paella de marisc	17,50€
47. Fideuada de marisc	17,50€
48. Arròs de brou a la marinera amb llamàntol	29,70€
49. Paella de verdures	16,00€
50. Paella mixta	16,50€
51. Arròs de verdures i bacallà	17,50€

Iva inclòs

"REGLAMENT (EU) nº 1169/2011 · ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES."

Skaldjur och fisk

52. "Caldereta" med mallorcansk languste (Minst 2 Pers.) (100 grs.)	16,15€
53. Grillad mallorkansk languste (Per 100gr)	14,90€
54. Grillad hummer(100 grs.)	10,90€
55. "Caldereta" med hummer (Minst 2 Pers.) (100 grs.)	12,50€
56. Grillade mallorkansk räkor	42,00€
57. Skaldjur grill av hauset(Minst 2 pers. - Preis pro Person)	65,00€
58. Blandad grillade fiskarar(Minst 2 pers. - Preis pro Person)	33,00€
59. Grillad lax filé	15,40€
60. Grillad piggvar filé	20,70€
61. Grillad havsruda	19,90€
62. Grillad havsabborre	19,90€
63. Stekt kummel	19,70€
64. Grillad sjötunga	S.P.M
65. Sole rullar med räkor och cava sås	17,70€
66. Kummel med skaldjurssås, musslor och räkor	20,50€
67. Torsk med senapssås och honung	19,20€
68. Lax med dillsås	19,60€
69. Grillspett med piggvar och havskräftor i citronsås	19,70€
70. Sjötunga walewska	18,90€
71. Dagens färsk fisk (Sanktpersfisk, havsabborre, vild abbor)	S.P.M
72. piggvar på ryggen	21,25€
73. Tonfisks Tataki	20,25€
74. Indisk stil räkspett med basmati-ris	14,80€

I salt eller grillad på rygg

75. Havsaborre(Portion)	21,00€
76. Havsruda (Portion)	21,00€

Köttträtter

B-b-q

77. Grillat kycklingspett	15,50€
78. Köttspett	15,00€
79. Kycklingbröst	14,60€
80. Fläskhölurur	16,50€
81. Lammkotletter	19,10€
82. Lammfilé	16,50€
83. Kanin (800gr)	17,50€
84. kalvkött picaña (USA)	20,85€
85. Nötkötts ribeye (Gödsvin Irland)	25,50€
86. Galicisk rastad Nötkötts (Mind 2 pers - pris till vikt)	S.P.M
87. Australisk oxfilé	28,00€
88. Entrecôte	19,70€
89. Entrecôte Angus från Australien (Cube roll)	28,00€
90. Galician entrecôte	28,00€

Med sås

Peppar sås - roquefort - bearnaise - curry eller i madeira vinsas med champinjoner - grill

91. Lammfilé	17,50€
92. Kycklingbröst	15,70€
93. Entrecôte	20,70€
94. Iberisk fläskfilé	17,50€
95. Oxfilé	29,50€

Andra

96. Lammfilet med modena balsamolja	18,10€
97. Iberisk grisfilé i persikosås	19,00€
98. Stekt lammkölle med rosmarin	20,20€
99. Chateaubriand (Minsk 2 pers. - Pris per person)	28,40€
100. Kycklingsauté i currysås med ananas och ris	16,95€

T.A.X. Inkluderad



BISTRO MAR

=====

T e r r a z a R e s t a u r a n t e

BISTRO MAR

=====

T e r r a z a R e s t a u r a n t e

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

52.	Суп из майоркинского лангуста (мин. для 2 персон) -100 г	16,15€
53.	Майоркинский лангуст на гриле -100 г	14,90€
54.	Омар на гриле -100 г	10,90€
55.	Суп из омара (мин. для 2 персон) -100 г	12,50€
56.	Майоркинские креветки на гриле	42,00€
57.	Ассорти из морепродуктов (мин. для 2 персон - цена на каждую персону)	65,00€
58.	РЫБНОЕ АССОРТИ (мин. для 2 персон - цена на каждую персону)	33,00€
59.	Филе лосося на гриле	15,40€
60.	Филе палтуса на гриле	20,70€
61.	Дорада на гриле	19,90€
62.	Морской судак на гриле	19,90€
63.	Хек на гриле	19,70€
64.	Камбала на гриле	S.P.M
65.	РЫБНЫЕ РУЛЕТКИ С КРЕВЕТКАМИ ПОД СОУСОМ ИЗ ШАМПАНСКОГО	17,70€
66.	Хек с соусом из морепродуктов, моллюсками и креветками	20,50€
67.	Хек с зеленым соусом и моллюсками	19,20€
68.	Лосось с укропным соусом	19,60€
69.	Шашлык из палтуса и креветок с лимонным соусом	19,70€
70.	единственный валеvский стиль	18,90€
71.	рыба дня (Петух Сан-Педро, Кап-Ройг, дикий морской окунь, свежая палайя)	S.P.M
72.	палтус на спине	21,25€
73.	Татаки из тунца	20,25€
74.	Индийский шашлык из креветок с рисом басмати	14,80€

ЗАПЕЧЁНЫЕ В СОЛИ ИЛИ НА ГРИЛЕ С ЧЕСНОКОМ

75.	МОРСКОЙ СУДАК (порция)	21,00€
76.	Дорада (порция)	21,00€

МЯСО НА ГРИЛЕ

77.	Куриный шашлык	15,50€
78.	свинной шашлык	15,00€
79.	Куриная грудка	14,60€
80.	свинное филе	16,50€
81.	Ребрышки молочного барашка	19,10€
82.	ягненок филе	16,50€
83.	Кролик -800 г	17,50€
84.	иканья из телятины"чёрный Ангус" (USA)	20,85€
85.	рибай(мясо на косточке)АВСТРАЛИЯ (ирландский портер)	25,50€
86.	Рибай молодого телёнка (мин. для 2 персон-цена к весу)	S.P.M
87.	Говяжья вырезка (Австралия)	28,00€
88.	Антрекот	19,70€
89.	Антрекот (cube roll) ангус (Австралия)	28,00€
90.	Отдохнувший галисийский антрекот из себона	28,00€

БЛЮДА С СОУСОМ

Перечный, рокфор, бернский, карри на вине мадейра и шампиньонами, Барбекю

91.	Вырезка ягненка	17,50€
92.	Куриная грудка	15,70€
93.	Антрекот	20,70€
94.	Вырезка из свинины «иберико»	17,50€
95.	Телячья вырезка	29,50€

ДРУГИЕ

96.	Вырезка ягненка с бальзамическим уксусом из модены	18,10€
97.	Шейка иберийской свинины с персиковым соусом	19,00€
98.	Лопатка ягненка с розмарином	20,20€
99.	Шатобриан (мин. для 2 персон - цена на каждую персону)	28,40€
100.	Кусочки обжаренного цыпленка с карри, ананасом и рисом	16,95€

НДС уже включен в цену

