

S



verd mavi

RESTAURANT

Cena

Dinner

Abendessen

Le invitamos a descubrir los fantásticos platos que le hemos preparado. Cocina mediterránea inspirada por el mar, su brisa, su color, sus aromas, sus productos, sus gentes y su cultura. Una cocina elaborada con pasión y sinceridad, donde el producto es el protagonista. Esperamos que disfruten de los sabores de nuestra tierra.


We invite you to discover the dishes that we have prepared for you. Mediterranean cuisine inspired by the sea, its breeze, its colour, its aromas, its products, its people and its culture. A cuisine prepared with passion and sincerity, where the product is the protagonist. We hope you will enjoy the flavors of our land.

Wir laden Sie ein, unsere Speisen zu entdecken, die wir für Sie vorbereitet haben. Mediterrane Küche, inspiriert vom Meer, seine Brise, seine Farben, seine Aromen, seine Produkte, seine Menschen und seine Kultur. Eine Küche mit Leidenschaft und Aufrichtigkeit arbeitet, in der das Produkt im Mittelpunkt steht. Wir hoffen, dass Sie die Aromen unseres Landes genießen werden.

Nous vous invitons à découvrir les plats que nous avons préparés pour vous. Cuisine méditerranéenne inspirée par la mer, sa brise, sa couleur, ses arômes, ses produits, ses habitants et sa culture. Une cuisine préparée avec passion et sincérité, où le produit est le protagoniste. Nous espérons que vous apprécierez les saveurs de notre terre.


ENTRANTES · STARTERS

VORSPEISE · ENTRÉES

 Pate de berenjena con chutney de tomate y tosta de pan cristal15,00.-
Aubergine pate with tomato chutney and glass bread toast
Auberginenpastete mit Tomatenchutney und Glasbrottoast
Pâté d'aubergines avec chutney de tomates et toast de pain de verre

S Nuestro pa amb oli verd Mari con sal de olivas y mus de queso mahonés16,00.-
Our pa amb oli verd Mari with olive salt and Mahon cheese mousse
Unser Pa amb oli verd Mari mit Olivensalz und Mahon-Käse-Mousse
Notre pa amb oli verd Mari avec sel d'olive et mousse au fromage Mahon

Carpaccio de ternera marinada al hibiscus, parmesano y mus de mostaza antigua.....16,50.-
Marinated veal carpaccio with hibiscus, parmesan and mustard mousse
Mariniertes Kalbscarpaccio mit Hibiskus, Parmesan und Senfmousse
Carpaccio de veau mariné à la mousse d'hibiscus, parmesan et moutarde

 Ensalada de tallarines de verduras, tomates secos y aceitunas negras con vinagreta de nueces.....13,00.-
Vegetable noodle salad, dried tomatoes and black olives with walnut vinaigrette.
Gemüsenudelsalat, getrocknete Tomaten und schwarze Oliven mit Walnuss-Vinaigrette.
Salade de nouilles aux légumes, tomates séchées et olives noires avec vinaigrette aux noix.

S Brocheta de vieiras a la pure salt con estofado de sepia con cebolla26,00.-
Skewers of scallops in pure salt with stewed cuttlefish and onion
Jakobsmuschelspieße in reinem Salz mit geschmortem Tintenfisch und Zwiebeln
Brochettes de Saint-Jacques au sel pur avec compote de seiche et oignon

Tataki de atún con ensalada de germinados y mus de wasabi.....22,00.-
Tuna tataki with sprout salad and wasabi mousse
Thunfisch-Tataki mit Sprossensalat und Wasabi-Mousse
Tataki de thon avec salade de pousses et mousse de wasabi

En caso de ser vegano o tener alguna alergia, contacte con nuestro Maitre/ If you are vegan or have any allergies please contact the Maitre / Für Veganer oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter / Si vous êtes végétarien ou si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez le consulter avec le chef du restaurant

ENTRANTES · STARTERS

VORSPEISE · ENTRÉES

Frito de calamar y verduras con emulsión de ajo quemado con sal de rosé.....16,00.-
Fried squid and vegetables with burnt garlic emulsion with rosé salt
Gebratener Tintenfisch und Gemüse mit gebrannter Knoblauchemulsion mit Rosésalz
Encornets et légumes frits à l'émulsion d'ail brûlé au sel rosé



Flor de calabacín y queso fresco con ensalada de rúcula y germinados 21,00.-
Zucchini flower and fresh cheese with rocket salad and sprouts
Zucchiniblüte und Frischkäse mit Rucolasalat und Sprossen
Fleur de courgette et fromage frais avec roquette et pousses



Wok de verduras y huevo poché a la sal de cítricos.....15,00.-
Wok of stewed vegetables and poached egg with citrus salt
Wok aus geschmortem Gemüse und pochiertem Ei mit Zitrusalz
Wok de légumes et œuf poché au sel d'agrumes



Coca integral de pimientos asados ahumados.15,00.-
Integral coca with smoked roasted peppers
Integrale Koka mit geräucherter gerösteter Paprika
Coca intégrale aux piments rôtis fumés

Rollitos de tramuntana (lomo con col).....15,00.-
Tramuntana rolls (loin with cabbage)
Tramuntana-Rollen (Lende mit Kohl)
Rouleaux de Tramuntana (longe au chou)

En caso de ser vegano o tener alguna alergia, contacte con nuestro Maitre/ If you are vegan or have any allergies please contact the Maitre / Für Veganer oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter / Si vous êtes végétarien ou si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez le consulter avec le chef du restaurant

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSE

HAUPTKURS · PLAT PRINCIPAL

Pechuga de pollo Rellena de espinacas y queso feta.....18,00.-
Chicken breast stuffed with spinach and feta cheese
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Feta-Käse
Poitrine de poulet farcie aux épinards et fromage feta

Escalopines de Solomillo de cerdo caramelizado con jugo de miel y romero.....22,50.-
Escalopes of caramelized pork tenderloin with honey and rosemary juice
Schnitzel vom karamellisierten Schweinefilet mit Honig und Rosmarinsaft
Escalopes de filet de porc caramélisé au miel et jus de romarin

Carré de cordero con costra de albahaca y almendras con tumbet26,50.-
Rack of lamb with basil and almond crust with tumbet.
Lammrücken mit Basilikum und Mandelkruste mit tumbet.
Carré d'agneau au basilic et croûte d'amandes avec tumbet.


Lechona confitada con manzanas salteadas y jugo de sobrasada de Mallorca.....24,00.-
Suckling pig confit with sautéed apples and Mallorcan sobrasada juice
Spanferkel-Confit mit sautierten Äpfeln und mallorquinischem Sobrasada-Saft
Cochon de lait confit aux pommes sautées et jus de sobrasada de Majorque

Carrillera de ternera al vino tinto con Parmentier de Coliflor.....21,00.-
Veal cheek in red wine with Cauliflower Parmentier
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Feta-Käse
Joue de veau au vin rouge et parmentier de chou-fleur

S Entrecôte de ternera al graten de queso de finas hierbas con patata enmascarada.....23,00.-
Veal entrecote with herb cheese gratin and masked potato
Kalbsentrecôte mit Kräuterkäse gratiniert und Kartoffelpüree
Entrecôte de veau gratinée au fromage aux herbes et pomme de terre masquée

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSE

HAUPTKURS · PLAT PRINCIPAL

 Arroz meloso de calabaza y zanahoria con pesto de pipas.....18,00.-
Creamy pumpkin and carrot rice with sunflower seed pesto
Cremiger Kürbis-Karottenreis mit Sonnenblumenkernpesto
Riz crémeux à la citrouille et aux carottes avec pesto de graines de tournesol

S Gambas de Soller a la Pure Salt mediterránea.....P.S.M.
Prawns from Soller with Mediterranean Pure Salt.
Garnelen aus Soller mit mediterranem reinem Salz.
Crevettes de Soller au Pure Salt Méditerranéen.

Pulpo y kikos a la brasa con torta de bullit y aire de perejil24,00.-
Poulpe et kikos grillés avec bullit cake et air persillé
Gegrillter Tintenfisch und Kikos mit Bullit-Kuchen und Petersilienluft
Poulpe et kikos grillés avec bullit cake et air persillé

Tacos de salmón macerado con soja con ensalada de germinados.....15,50.-
Tacos of marinated salmon with soybeans and a sprout salad.
Tacos von mariniertem Lachs mit Sojabohnen und Sprossensalat.
Tacos de saumon mariné avec soja et salade de pousses.

Filete de merluza con tomates secos aceitunas y patatas de su suquet.....22,00.-
Hake fillet with dried tomatoes, olives and juicy potatoes
Seehechtrücken mit getrockneten Tomaten, Oliven und saftigen Kartoffeln
Filet de merlu aux tomates séchées, olives et pommes de terre juteuses

S Filete de Corvina a la Sollerense.....22,00.-
Corvina fillet Soller style
Corvina Filet nach Soller Art
Filet de Corvina façon Soller

Lomo de bacalao y su brandada con crema de arroz brut.....23,00.-
Cod loin with "arroz brut" cream (tradicional mallorcan dish)
Kabeljaufilet mit "arroz brut" Reiscreme (Schmutziger Reis)
Dos de cabillaud et sa brandade à la crème de "arroz brut"

POSTRES · DESSERTS · NACHTISCH

Gato de almendra y Natillas espumosas de hierbaluisa con mus de cacao6,50.-
Almond cake and lemongrass foamy custard with cocoa mousse
Mandelkuchen und Zitronengrasschaumcreme mit Kakaomousse
Cake aux amandes et crème moussieuse à la citronnelle avec mousse au cacao

Panacota de galletas maría con mus de chocolate blanco.6,50.-
Maria biscuit panna cotta with white chocolate mousse
Maria Keks Panna Cotta mit weißer Schokoladenmousse
Biscuit Maria panna cotta avec mousse au chocolat blanc

Estofado frio de naranjas de Sóller con mus yogurt y crujiente de sésamo.....7,50.-
Cold stew of Sóller oranges with yoghurt mousse and crispy sesame.
Kalter Eintopf aus Sóller Orangen mit Joghurtmousse und knusprigem Sesam.
Ragoût froid d'oranges de Sóller avec mousse de yaourt et sésame croustillant.

Sorbetes y helados variados.....6,00.-
Assorted sorbets and ice creams
Verschiedene Sorbets und Eiscreme
Assortiment de sorbets et glaces

Tabla de Quesos membrillo y frutos secos.....10,00.-
Quince, dried fruit and cheese platter
Quitten-, Dörrobst- und Käseplatte
Plateau de coings, fruits secs et fromages

Tarta de plátano y almendras con helado de chocolate.7,50.-
Banana and almond cake with chocolate ice cream.
Bananen-Mandel-Kuchen mit Schokoladeneis.
Gâteau aux bananes et aux amandes avec glace au chocolat.

Tintos

Red Wine

D.O. RIOJA	
22 Pies Crianza.....	21,00.-
Tempranillo	
Excellens Cuvee.....	22,50.-
Tempranillo	
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Celeste Roble.....	23,00.-
Tempranillo	
Valduero dos Maderas.....	45,00.-
Tempranillo	
La Capilla Vendimia Seleccionada.....	59,00.-
Tempranillo	
D.O. PENEDÉS	
Jean Leon 3055 Merlot Eco.....	28,50.-
Merlot, Petit Verdot	
D.O. MALLORCA	
Can Axartell Tinto Uno.....	25,50.-
Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir	
Obac de Binigrau.....	39,00.-
Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Syrah	

Blancos

White Wine

D.O. PENEDES	
Fransola Sauvignon Blanc.....	60,00.-
Jean Leon 3055 Chardonay Eco.....	30,50.-
D.O. RUEDA	
Excellens Sauvignon Blanc.....	21,00.-
Excellens Verdejo.....	19,00.-
Verdeo.....	20,00.-
Verdejo.	
La Capilla Vendimia Seleccionada.....	29,50.-
Verdejo.	
D.O. RIAS BAIXAS	
La Val.....	36,80.-
Albariño.	
D.O. RIBERA DEL DUERO	
Valduero García Viadero.....	39,00.-
Albillo.	
D.O. SOMONTANO	
Enate Chardonay 234.....	23,50.-
D.O. BIERZO	
Godelia Godello.....	25,50.-
Godello, Doña Blanca	
D.O. MALLORCA	
Can Axartell.....	29,50.-
Malvasía, Prensal	
D.O. CHABLIS FRANCIA	
Dom. Nathalie Et Gilles Fevre Chablis.....	42,00.-
Chardonay.	

Rosados

Rose Wine

D.O. RIOJA Excellens Rosé, Bod. Marqués de Cáceres..... Garnacha, Tempranillo.	17,50.-
D.O. Penedés Jean Leon 3055 Rosé Eco.-..... Pinot Noir.	29,50.-
D.O. MALLORCA Memories de Biniagual, Bod. Biniagual..... Manto Negro, Callet.	31,00.-
Albaflor..... Manto Negro, Merlot, Cabernet, Syrah	26,50.-
Can Axartell..... Pinot Noir, Manto Negro, Callet.	32,00.-

Cavas y Champagne

Torrelló Brut Reserva, Bod. Torelló. Xarel·lo, Macabeo, Perellada..... .	32,00.-
Torrelló Pallid Rosé, Bod. Torelló. Pinot Noir, Garnacha.....	35,00.-
Moët & Chandon Ice, Bod. Moët & Chandon. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.....	150,00.-
Moët & Chandon Rosé Impérial, Bod. Moët & Chandon..... Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	130,00.-
Moët & Chandon Brut Impérial, Bod. Moët & Chandon..... Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	110,00.-
Moët & Chandon Brut Impérial, Bod. Moët & Chandon. 37,5 CL	62,00.-
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	
Dom Pérignon Vintage, Bod. Moët & Chandon. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Nero.....	270,00.-