



PARA COMPARTIR | TO SHARE | ZUM TEILEN

- 

Pa amb oli con jamón ibérico de bellota y tomate *ramellet* _____ 15 €

Acorn-fed Iberian ham with tomato bread *pa amb oli*
Iberischer Bellota-Schinken mit Tomatenbrot *pa amb oli*
- 

Tosta de verduras a la parrilla con romesco y aceite de romero _____ 6 €

Grilled vegetables toast with romesco sauce and rosemary oil
Gegrillter Gemüsetoast mit Romanesco und Rosmarinöl
- 

Tosta verde con rúcula, anchoas, pera y pesto _____ 6 €

Pear, anchovy and arugula toast with pesto
Birnen, Anchovis und Rucola Toast mit Pesto
- 

Gazpacho de fresas con langostinos a la plancha y queso mahonés _____ 12€

Strawberry gazpacho with grilled prawns and Mahon cheese
Erdbeer-Gazpacho mit gegrillten Garnelen und Mahon-Käse
- 

Burrata con frambuesas, pesto y olivas de Kalamata _____ 13 €

Burrata with raspberries, pesto and Kalamata olives
Burrata mit Himbeeren, Pesto und Kalamata-Oliven
- 

Ensalada César de pollo campero con bacon crujiente, croutons y parmesano _____ 12 €

Caesar salad, grilled free-range chicken with crispy bacon, croutons and parmesan
Caesar Salat vom Freilandhuhn mit knusprigem Speck, Croutons und Parmesan
- 

Pimientos de Padrón con sal de Es Trenc _____ 6 €

Sautéed green "Padrón" peppers with Es Trenc salt
Sautierte grüne Paprika "Padrón" mit Salz des Es Trenc
- 

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate *ramellet* _____ 26€

Iberian ham plate served with "crystal" bread
Iberische Schinken Platte serviert mit spanischem Brot
- 

Brocheta de falafel con salsa de yogur a la menta _____ 6€

Falafel brochette with mint yogurt sauce
Falafel Spieß mit Minz-Joghurt-Sauce
- 

Patatas bravas con espuma de alioli _____ 7 €





Spicy "bravas" potatoes with allioli foam
Würzige „Bravas“-Kartoffeln mit Allioli-Schaum
- 


Palomitas de pollo campero con salsa picante _____ 8 €


Free-range chicken "popcorn" with hot sauce
Freilandhuhn-„Popcorn“ mit scharfer Sauce
- 

Degustación de croquetas caseras _____ 9 €


Assorted homemade croquettes
Auswahl an hausgemachten Kroketten

- 

Buñuelos de bacalao con mermelada de tomate "Eco" de Mallorca _____ 9€
 Codfish fritters with Mallorcan "Eco" tomatoes jam
 Kabeljau-Krapfen mit Tomatenmarmelade „Eco“ aus Mallorca
- 
Pulpo salteado con espinacas, patata y trufa negra _____ 16 €

 Sautéed Octopus with spinach, potatoes and black truffle
 Gebratener Tintenfisch mit Spinat, Kartoffeln und schwarzem Trüffel
- 

Bagel de salmón ahumado, aguacate y salsa tártara con ensalada de rúcula __ 12 €



 Smoked salmon bagel with avocado, tartar sauce and rocket salad
 Räucherlachsbagel mit Avocado, Remouladensoße und Rucolasalat
- 
Club Sándwich de pollo con patatas fritas _____ 14 €

 Chicken Club Sandwich with French fries
 Club Sandwich mit Hühnchen an Pommes frites
- 
Huevos rotos de corral con jamón, trufa y patatas caseras _____ 10 €
 "Broken" free-range eggs with ham, truffle and homemade potatoes
 Spiegelei mit Schinken, Trüffel und hausgemachten Kartoffeln
- 

Hamburguesa de ternera hecha en casa con bacon y queso cheddar _____ 16 €


 Homemade veal burger with bacon and cheddar cheese
 Hausgemachter Kalbfleischburger mit Speck und Cheddarkäse

POSTRES | DESSERTS | NACHSPEISEN

- Ensalada de frutas de temporada** _____ 8 €
 Seasonal fruit salad
 Obstsalat der Saison
- 
Limón de Sa Torre en soufflé con lemon curd y lavanda _____ 7 €

 Sa Torre Lemon soufflé with lemon curd and lavender
 Sa Torre Zitronensoufflé mit Zitronenquark und Lavendel
- 
Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente _____ 7 €

 Brownie with vanilla ice cream and hot chocolate sauce

 Brownie mit Vanilleeis und heißer Schokoladensoße
- 
Tabla de quesos D.O con mermeladas caseras y frutos secos _____ 16 €

 Spanish cheese board with homemade jams, nuts and dried fruits

 Spanischeskäsebrett mit hausgemachten Marmeladen, Nüssen und Trockenfrüchten
- 
Gató de almendras con helado _____ 9 €

 Mallorcan almond cake with ice cream

 Mallorquinischer Mandelkuchen mit Eis
- Helados y sorbetes artesanos** _____ 8€
 Assorted artisan ice creams and sorbets
 Ausgewähltes selbstgemachtes Eis und Sorbets



REFRESCOS Y AGUAS
SOFTDRINKS AND WATER
ERFRISCHUNGEN UND WASSER

Agua Font Major 0.5l	2.50 €
Agua Font Major 1L	3.50 €
Agua Premium Numen 0.5 l	4.00 €
Agua Premium Numen 1 l	6.00 €
Agua San Pellegrino 0.75l.	6.00 €
Refrescos	4.00 €
Zumos	4.00 €
Zumo natural	5.00 €
Nestea	5.00 €
Red Bull	6.00 €

TÉ Y CAFÉ
TEA & COFFEE | TEE & KAFFEE

Café Solo/Cortado	3.50€
Iced coffee	4.50€
Café con leche	4.50€
Cappuccino	4.50€
Mochaccino	4.50€
Latte macchiato	4.50€
Irish coffee	8.00€
Selección de té	4.00€
Selection of teas Teeauswahl	

Vino por copa _____ 6€
Wine by the glass | Glas Wein

CERVEZAS

BEERS | BIÈRE

Cruzcampo (Barril | Draft 0.3) _____ 4.00 €
Cruzcampo (Barril | Draft 0.5) _____ 6,50 €
Cruzcampo (Botella | Bottle) _____ 4.50 €
Buckler Sin Alcohol _____ 4.50 €
Heineken _____ 6.00 €
Franziskaner _____ 6.00 €

APERITIVO

APERITIF | APPETIZER

Martini Riserva Ambrato _____ 6.00€
Martini Riserva Rubino _____ 6.00€
Martini Rosso/Bianco/Dry _____ 6.00€
Pernod _____ 6.00€
Ricard _____ 6.00€
Aperol _____ 6.00€
Campari _____ 8.00€

LICORES

LICORS | LIKÖRE

Hierbas mallorquinas (Dulce/Seca/Mixta) _____ 6.00€
Drambuie _____ 7.00€
Frangelico _____ 7.00€
Amaro Ramazzotti _____ 7.00€
Tia Maria _____ 7.00€
Kahlúa _____ 7.00€
Grand Marnier Red _____ 7.00€

Amaretto	7.00€
Grand Marnier Yellow	7.00€
Licor 43	7.00€
Sambuca	7.00€
Cointreau	7.00€
Fernet Branca	7.00€
Jägermeister	7.00€
Benedictine	7.00€
Limoncello	7.00€
Porto	7.00€
Jerez-Xérès-Sherry	7.00€

AGUARDIENTES DE FRUTA EAU DE VIE | OBSTBRÄNDE

Martin Códax Blanco	6.00€
Martin Códax Hierbas	6.00€
Patxaran Las Endrinas	6.00€
Grappa	6.00€

CREMAS CREAM | CREME-LIKÖR

Advocaat	6.00€
Baileys Irish Cream	6.00€
Licor de crema catalana	6.00€

VODKA | WODKA

Stolichnaya	8.00€
Absolut	9.00€
Cirôc	10.00€
Belvedere	10.00€
Grey Goose	12.00€

Snow Leopard	12.00€
Sky 90	14.00€
Beluga Transatlantic	14.00€

RON | RUM

Abuelo	8.00€
Havana Club VII	10.00€
Barceló Imperial	10.00€
Brugal 1888	12.00€
Diplomatic Reserva Exc.	12.00€
Santiago de Cuba XII	12.00€
Zacapa XXII	12.00€
Barceló Imperial Prem.	25.00€
Santiago de Cuba XX	25.00€

GINEBRAS | GIN

Beefeater	8.00€
Tanqueray	8.00€
Xoriguer	8.00€
Bombay Sapphire	10.00€
Brockmans	10.00€
Hendrick's	12.00€
Sloane's	12.00€
G´Vine	12.00€
Gin Mare	12.00€
London Nº 1	12.00€
Ginraw	16.00€
William Chase Elegant	16.00€
Oxley	16.00€

WHISKY & BOURBON

Jack Daniel's	8.00€
J&B Scotch Whisky	8.00€
Johnnie Walker Red Label	8.00€
Ballantine's	8.00€
Cardhu XII	10.00€
Chivas Regal XII	10.00€
Johnnie Walker Black Label	10.00€
Jameson	10.00€
Balvenie XXII	12.00€
Glenmorangie X	12.00€
Nikka from the Barrel	12.00€
Glenfiddich XVIII	14.00€
Nikka Taketsuru Pure Malt	15.00€
Balvenie XV	18.00€
Lagavulin XVI	18.00€
Johnnie Walker Blue Label	25.00€

TEQUILA

1800 Silver	10.00€
1800 Añejo	12.00€
Don Julio Blanco	12.00€
Don Julio Reposado	12.00€
Rocado	12.00€

COGNAC

Martell	10.00€
Hennessy V.S	10.00€
Remy Martin VSOP	10.00€
Courvoisier XO	28.00€

BRANDY

Carlos I	9.00€
Cardenal Mendoza	10.00€
Gran Duque de Alba	10.00€
Torres XV	10.00€
Torres XX	15.00€
Suau Black Label	15.00€
Torres Jaime I	20.00€

CÓCTELES SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC COCKTAILS COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Ipanema	8.00€
Huracán	8.00€
Shirley Temple	8.00€
Mojito	8.00€

CÓCTELES | COCKTAILS | COCKTAILS

Alexander	12.00€
Bloody Mary	12.00€
Daiquiri	12.00€
Dry Martini	12.00€
Caipirinha	12.00€
Cosmopolitan	12.00€
Manhattan	12.00€
Margarita	12.00€
Mojito	12.00€
Negroni	12.00€
Piña colada	12.00€
Pisco sour	12.00€
Tom Collins	12.00€
Whisky sour	12.00€

CÓCTELES CON CAVA
COCKTAILS WITH CAVA
COCKTAILS MIT CAVA

Kir Royal	12.00€
Bellini	12.00€
Aperol spritz	12.00€
Hugo	12.00€
Rossini	12.00€

“One cannot think well,
love well, sleep well,
if one has not dined well”

Virginia Wolf

						
Plato vegetariano	Contiene huevos	Contiene gluten	Contiene lácteos	Contiene frutos secos	Contiene granos de sésamo	Libre de gluten
						
Contiene moluscos	Contiene crustáceos	Contiene pescado	Contiene soja	Contiene mostaza	Dióxido de azufre y sulfitos	Libre de frutos secos

Este establecimiento trabaja con diferentes alérgenos. En cumplimiento del Reglamento de la Unión Europea nº 1169/2011 y el RD 126/2015, este establecimiento dispone para su consulta de la información de los platos que ofrece. Por favor, consulte a nuestro personal.

This property works with different allergens. In compliance with EU Regulation No. 1169/2011 and RD 126/2015, this property has for viewing the information of the dishes offered. Please consult our staff.

Dieses Hotelbetrieb arbeitet mit verschiedenen Allergenen. Die Hotelgesellschaft bietet die Informationen über die angebotenen Speisen zur Verfügung in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung Nr 1169/2011 und RD 126/2015. Bei Nahrungsmittelintoleranzen und Allergien wenden Sie sich bitte an die Bedienung.

