

Beach Club
Son Caliu



Entrantes / Vorspeisen / Starters / Entrées

Pan de cristal con tomate ✓

8,00 €

Knuspriges Ciabattabrot mit Tomatenaufstrich.

Cristal bread with tomato.

Pain de cristal avec tomate.

Pimientos de padrón ✓

8,00 €

Gebratene kleine, grüne Paprikaschoten.

Padrón peppers.

Poivrons Padrón.

Patatas bravas ✓

9,00 €

Kartoffelecken mit scharfer Soße.

Patatas bravas.

Frites avec sauce piquante.

Calamares a la andaluza

13,50 €

Kleine Tintenfische nach andalusischer Art.

Small squids andalusian style.

Calmar style andalouse.

Gambas al ajillo

13,50 €

Garnelen in Knoblauchöl.

Garlic prawns.

Crevettes à l'ail.

Nachos con chili

13,50 €

Nachos mit Chili gratiniert.

Nachos with chili au gratin.

Nachos au chili au gratin.

Entrantes / Vorspeisen / Starters / Entrées

Pulpo a la gallega

15,00 €

Tintenfisch auf galizische Art.

Octopus "a la gallega".

Poulpe "a la gallega".

Tartar de atún

15,50 €

Thunfischtartar.

Tuna tartare.

Tartar de thon.

Tabla de quesos

13,00 €

Käseplatte.

Cheese board.

Table de fromages.

Tabla mixta de jamón y quesos

16,00 €

Wurst- und Käseplatte.

Spanish ham & cheese board.

Table de jambon et fromages.

Tabla de jamón ibérico

19,50 €

Iberische Schinkenplatte.

Iberian ham board.

Table de jambon ibérique.

Sandwich & Burgers

Sándwich mixto doble

8,00€

Doppeltes Sandwich mit Käse und Schinken.

Double ham & cheese sandwich.

Double sandwich jambon-fromage.

Son Caliu sandwich

11,00€

Pollo, mezcla de lechugas, bacon, jamón york, queso, huevo y mayonesa

Hähnchen, gemischter Salat, Bacon, Kochschinken, Käse, Ei und Mayonnaise.

Chicken, mixed leaves, bacon, ham, cheese, egg and mayonnaise.

Poulet, mélange de laitue, bacon, jambon, fromage, œuf et mayonnaise.

Wrap de pollo

12,50€

Lechuga, mayonesa, cebolla, tomate y pollo

WRAP MIT HÄHNCHEN. Hähnchen, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Mayonnaise.

CHICKEN WRAP. Chicken, mixed leaves, onion, tomato and mayonnaise.

WRAP AU POULET. Laitue, mayonnaise, oignon, tomate et poulet.

Wrap de salmón ahumado

13,00€

Lechuga, mayonesa, cebolla, tomate y salmón ahumado

WRAP MIT GERÄUCHERTEM LACHS. Geräucherter Lachs, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Mayonnaise.

SMOKED SALMON WRAP. Smoked salmon, mixed leaves, onion, tomato and mayonnaise.

WRAP AU SAUMON FUMÉ. Saumon fumé, feuilles mélangées, oignon, tomate et mayonnaise.

Sandwich & Burgers

Hamburguesa casera. De ternera, con bacon, jamón york, queso, huevo, lechuga, tomate y mayonesa **13,50 €**

HAUSGEMACHTER HAMBURGER. Rindfleisch, Bacon, Kochschinken, Käse, Spiegelei, Salat, Tomate und Mayonnaise.

HOMEMADE BURGER. Beef burger, bacon, ham, cheese, egg, lettuce, tomato and mayonnaise.

HAMBURGER FAIT MAISON. Burger de bœuf, bacon, jambon, fromage, œuf, laitue, tomate et mayonnaise.

Hamburguesa mexicana. De ternera con lechuga, tomate, chutney de mango y cebolla guacamole, **14,50 €**

MEXIKANISCHER HAMBURGER. Rindfleisch, Salat, Tomate, Guacamole, Mango-Chutney und Zwiebeln.

MEXICAN BURGER. Beef burger, lettuce, tomato, onion, guacamole and mango chutney.

HAMBURGER MEXICAIN. Burger de bœuf, laitue, tomate, oignon, guacamole et chutney à la mangue.

*Todos los platos se sirven con patatas fritas.
Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert.
Tous les plats sont servis avec des frites.*

Ensaladas / Salate / Salads / Salades

Mixta con atún

9,50 €

Lechuga, atún, zanahoria, tomate, pepino y vinagreta del chef

GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH.

Gemischter Salat, Thunfisch, Tomaten, Karotten, Gurke, Vinaigrette.

MIXED SALAD WITH TUNA.

Lettuce, tuna, carrot, tomato, cucumber and chef's vinaigrette.

SALADE MIXTE AU THON.

Laitue, thon, carotte, tomate, concombre et vinaigrette du chef.

César. Corazones de lechuga, pollo a la plancha, Parmesano, croutons, salsa César

10,50 €

CAESAR SALAD. Salatherzen, gegrilltes Hähnchenfleisch,

Parmensankäse, Croutons, Caesar-Salatsoße.

CAESAR SALAD. Lettuce hearts, grilled chicken,

parmesan, croutons, caesar dressing.

SALADE CESAR Coeurs de laitue, poulet grillé, parmesan, croûtons, vinaigrette césar

Son Caliu

12,50 €

Mezcla de lechugas, pollo crujiente, zanahoria, tomate, cebolla roja, pimientos, salsa de miel y mostaza

Gemischter Salat, knuspriges Hähnchen, Karotten, Tomaten, rote Zwiebeln und Paprika an Honig- Senf-Vinaigrette.

Mixed leaves, crunchy chicken, carrot, tomato, onion and peppers with honey and mustard dressing.

Feuilles mélangées, poulet croustillant, carotte, tomate, oignon et poivrons avec une vinaigrette au miel et à la moutarde.

Mozzarella y tomate

11,00 €

Tomaten-Mozzarella-Salat.

Mozzarella & tomato.

Mozzarella et tomate

Pescados / Fischgerichte / Fish dishes / Plats de poisson

Suprema de salmón a la plancha

17,50 €

Gebratenes Lachsfilet.

Grilled salmon supremes.

Saumon grillé.

Filete de dorada a la plancha

16,50 €

Gebratene Doradenfilets.

Grilled beam fillet.

Filet de daurade grillé.

Lenguado a la plancha Meunière

17,00 €

Gebratene Seezunge Meunière.

Sole Meunière.

Filet de sole à la Meunière.

Lubina a la sal

19,00 €

Seebarsch in Salzkruste.

Salt crusted sea bass.

Loup de mer au sel.

Parrillada de gambas

21,50 €

Garnelen vom Grill.

Grilled shrimps.

Crevettes grillés.

Carnes / Fleischgerichte / Meat dishes / Plats de viande

Chuletón de ternera

25,00 €

T-Bone-Steak.

T-Bone-Steak.

Côte de veau.

Entrecote al grill

18,00 €

Entrecôte vom Grill.

Veal entrecote.

Entrecôte.

Secreto ibérico

18,00 €

Secreto Ibérico.

Iberian pork fillet.

Filet de porc ibérique.

Solomillo de ternera plancha

21,00 €

Gegrilltes Rinderfilet.

Sirloin steak.

Filet de bœuf grillé.

Chuletillas de cordero a la plancha con ajos salteados

17,50 €

Gegrillte kleine Lammkoteletts mit sautiertem Knoblauch.

Grilled lamb chops with garlic.

Côtelettes d'agneau grillés avec de l'ail sauté.

Brocheta de solomillo de cerdo con patata asada

16,00 €

Schweinefleischspieß mit gebackener Kartoffel.

Pork tenderloin skewers with roasted potato.

Brochet de tenderloin de porc avec pommes de terre en chemise.

* Salsa pimienta o roquefort 2,00€ · * Pfeffersoße oder Roquefortsoße 2,00€

* Pepper or roquefort sauce 2,00€ · * Sauce au poivre ou au roquefort 2,00€

Arroces y pastas / Reis- und Nudelgerichte

Rice and pasta dishes / Plats de riz et de pâtes

Paella mixta*

17,50 €pp

Gemischte Paella*.

Mixed paella with meat and fish*.

Paella à la viande et au poisson*.

Paella de marisco*

18,50 €pp

Paella mit Meeresfrüchten*.

Paella with seafood*.

Paella avec fruits de mer*.

Arroz negro con calamares y langostinos*

18,50 €pp

Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Garnelen*.

Black rice with squid and king prawns*.

Riz noir avec calamars et crevettes royales*.

(min. 2 personas) (min. 2 Personen). (min. 2 people). (min. 2 personnes).

Fetuccine con puntas de solomillo y setas

13,50€

Fetuccine mit Filetspitzen und Champignons.

Fetuccine with steak and mushrooms.

Fetuccine avec steak et champignons.

Fetuccine a la Bolognesa

10,50 €

Fetuccine Bolognese.

Fetuccine Bolognese.

Fetuccine Bolognese.

Fetuccine a la Carbonara

10,50 €

Fetuccine Carbonara.

Fetuccine Carbonara.

Fetuccine Carbonara.

Fetuccine frutti di mare

13,00 €

Fetuccine Frutti di Mare.

Fetuccine frutti di mare.

Fetuccine frutti di mare.

Postres / Nachtisch / Desserts / Desserts

Postres en vasito

4,50 €

Nachtisch im Glas.

Assortment of homemade desserts.

Assortiment de desserts.

Coulant de chocolate

4,50 €

Schokoladen-Coulant.

Chocolate coulant schokoladen-coulant.

Coulant de chocolat.

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Für Informationen über das Vorhandensein eines Lebensmittelallergen auf der Speisekarte, fragen Sie unsere Mitarbeiter.

For information regarding the presence of a food allergen on the menú, please contact our staff.

Si vous souhaitez obtenir des informations sur la présence d'allergènes alimentaires dans le menu, veuillez vous adresser à notre personnel.

 Vegetariano, Vegetarier, vegetarian, végétarien.

Cocktails

Mojito 8,00€

Rum havana 3, lime, sugar syrup, spearmint.

Caipirinha 8,00€

Cachaça, lime, sugar syrup.

Piña colada 8,00€

CLASSIC OR FROZEN. Rum, pineapple juice, coconut milk.

Frozen Daiquiri 8,00€

Rum, lime juice, sugar syrup.

Margarita 8,00€

CLASSIC OR FROZEN. Tequila, Cointreau, lime juice, sugar syrup.

All our tropical cocktails are available in your favourite flavour (strawberry, mango, and passion fruit).

Kir Royal 8,50€

Champagne, Cassis liquor.

Champagne 9,00€

Champagne, Cointreau, Brandy, sugar.

Aperol Spritz 8,00€

Aperol, cava, soda.

Hugo 8,00€

Elderflower, cava, lime, soda, spearmint.

Campari Orange 8,00€

Campari and orange juice.

Cosmopolitan 8,00€

Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice.

Moscow Mule 8,00€

Vodka, lime juice, ginger beer, spearmint.

Nespresso Martini 8,00€

Vodka, coffee liquor, espresso, sugar syrup.

Bloody Mary 8,00€

Vodka, tomato juice, lemon, Worcestershire, Tabasco, salt, pepper.

Gin Fizz 8,50€

Gin, lime juice, sugar syrup, aquafaba, soda.

Our cocktails & versions

Mallorcan Bibi Basil Grande

9,50 €

Vodka, Antonio Nadal Taronja, raspberry liquor, cranberry juice, strawberries, fresh basil a touch of black pepper.

Since 1964

10,00 €

Grey Goose vodka, brandy Suau de Naranja de Sóller, St. Germain, lychee juice, lime juice, elderflower syrup.

Son Caliu Náyade

9,00 €

Tequila, Campari, orange juice, peach jam, aquafaba, soda.

Mallorcan Bellini Granita

9,00 €

Binissalem Cava, Antonio Nadal Mallorcan apricot liquor, peach puree and caster sugar.

Alcohol free cocktails

Passion fruit colada

7,00 €

Passion fruit puree, pineapple juice, coco syrup.

Martini floral

8,00 €

Free alcohol Martini, ginger, orange juice, camomile syrup de naranja de Sóller, lime juice, elderflower syrup.

*And of course, the classics
(San Francisco, Virgin Mojito, Virgin Piña Colada, Coco loco & many more...)*

Made with love smoothies

Clásico	5,50 €
Strawberry and banana.	
Berry Bliss	5,50 €
Strawberries, blackberries and raspberries.	
Caribe Club	5,50 €
Pineapple, mango and papaya.	
Exótico	5,50 €
Passion fruit, pineapple, carrot and mango.	
Açaí Beach	6.00€
Açaí, mango, banana and blueberries.	
Detox	6.00€
Pineapple, spinach, cucumber and kale.	

Cervezas / Bier / Beers

Cerveza presión (0,3L)	2,90€
Cerveza presión (0,5L)	3,90€
Estrella Damm	3,00€
Cruzcampo Radler	3,00€
Cruzcampo 00	3,00€
Cruzcampo sin gluten	3,20€
Rosa Blanca Mallorca	3,50€
Paulaner	4,00€
Corona	4,00€
Franziskaner	4,00€

Agua y refrescos / Wasser und Soft-Drinks / Water and Soft drinks

Agua mineral 0.5	2,50€
Stilles Wasser 0,5. / Still water 0.5.	
Agua mineral con gas 0.5	2,60€
Mineralwasser 0,5. / Sparkling water 0.5.	
Agua Artesian 22 0.5 (c/s)	3,50 €
Agua Artesian 22 0.8 (c/s)	4,60 €
Refrescos	2,90€
Softdrinks / Soda.	
Refrescos premium	3,00 €
Redbull	3,50 €
Cacao	2,90 €
Zumos	2,90€
Säfte / Juices.	
Zumo de naranja natural	3,95 €
Limonada artesana	3,95 €

Destilados

VODKA

Smirnoff · Absolute · Km1	6,50 €
Grey Goose · Snow Leopard · Crystal Head · Imperial Gold	12,00 €

RUM

Bacardi · Barceló · Km1 · Havanna 3 · Brugal	6,50 €
Jungla · Diplomatico · Havana 7 · Kraken	8,50 €
Don Papa	13,50 €

GIN

Seagram's · Bombay Sapphire · Km1	6,50 €
Puerto de Indias · Gm rosa · Cabraboc	8,00 €
Brockman's · Hendrick's · G-Vine floraison	
Gin Mare · Gin Palma	10,00 €
Monkey 47	13,00 €

WHISKY / SCOTCH / SINGLE MALT / BOURBON

Ballantines · Johnnie Walker · Jack Daniel's	6,50 €
Johnnie Walker Black · Chivas12 · Maker's Mark	9,00 €
Glenmorangie · Glenfiddich 12 · Talisker 10 · Laphroaig 10	13,50 €

Long drinks (classic soft drink) +2,00€ / Long drinks (premium soft drink) +2,70€

Vermouth & Sangria

		
Sangria	5,50€	18,00€
Special white	6,50 €	21,00€
Sangria tradicional Beach Club		25,00€
Tinto de verano	4,50 €	
Vermouth Montaner (White, red, rosé).	4,50 €	
Vermouth el Bandarra (White, red, rosé).	4,50 €	
El Bandarra with tonic (White, red, rosé).	6,50€	

Brandy & Cognac

Magno · Carlos III	5,50€
Carlos I · Suau (Mallorca) · Naranja P.X. Spanish Oak	8,50€
Courvoissier V.S.O.P. · Hennessy V.S.O.P.	11,00€

Liquors & spirits

Ramazzoti · Aperol · Campari	
Hierbas secas, mixtas, dulces (Mallorca)	4,20€
Anís · Palo Mallorquín · Oporto · Jaggermeister · Fernet Branca	5,00€
Licor 43 · Pacharán · Amaretto · Tía María	
Drambuie · Cointreau · Baileys	5,50€
Tequila · Grappa · Sambuca	4,50€

Vinos

		
BLANCOS / WEISSWEIN / WHITE WINES		
Viña 65 D.O. Rueda (Verdejo)	4,00 €	19,90€
S-Naia D.O. Rueda (Sauvignon blanc)	5,90 €	25,00€
Jean Leon 3055 D.O. Penedés (Chardonnay)	5,90 €	25,00€
Castillo de Miraflores D.O. Rueda (Semidulce)	4,50 €	21,00€
Vicente Gandia Bobal Blanco D.O. Utiel-Requena (Bobal)		23,50€
Mar de Frade D.O. Rias Baixas (Albariño)		31,00€
Oremus Mandolas Hungría (Furmint)		38,00€
ROSADOS / ROSÉWEIN / ROSÉ WINES		
4 Pasos D.O. Bierzo (mencia)	3,70 €	19,00€
Peregrino D.O. Castilla y Leon (Prieto Picudo)	3,90 €	19,50€
Jean Leon 3055 D.O. Penedés (Pinot Noir)	5,90 €	25,00€
Vicente Gandia Bobal Rosado D.O. Utiel-Requena (Bobal)		23,50€
Mirabeau Pure Côtes de Provence (Grenache, syrah, cinsault)		37,00 €
Barcolobo Lacrimae D.O. Castilla y Leon (Tempranillo)		24,00 €
TINTOS / ROTWEIN / RED WINES		
22 Paso D.O. Ca Rioja (Tempranillo)	4,50 €	21,00€
Huno Blend D.O. Ribera del Guadiana	6,00 €	27,00€
(Cabernet Sauvignon, Tempranillo)		
Vicente Gandia Bobal Tinto D.O. Utiel-Requena (Bobal)		23,50€
Rippa Dorii Geografías Salomon D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		37,00 €
Les Argeliers I.G.P. Pays d'Oc, Francia (Pinot Noir)		26,00€

Vinos mallorquines



BLANCOS / WEISSWEIN / WHITE WINES

Memòries de Biniagual Blanc D.O. BINISSALEM

5,50 € 22,00€

(Prensal, Chardonnay, Muscat)

Macià Batle Blanc de blancs Vino de la tierra de Mallorca

6,00 € 28,00€

(Prensal, chardonnay, muscat)

Macià Batle Blan de Blancs Magnum

42,00€

ROSADOS / ROSÉWEIN / ROSÉ WINES

Memòries de Biniagual Rosat

5,50 € 22,00€

D.O. Binissalem (Mantonegro, syrah)

Macià Batle Rosé

6,00 € 25,00€

Vino de la tierra de Mallorca (Merlot mantonegro, syrah)

Macià Batle Rosé Magnum

32,00€

TINTOS / ROTWEIN / RED WINES

Finca Biniagual Negre D.O. Binissalem

6,00 € 33,00€

(Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)

Macià Batle 1856 Vino de la tierra de Mallorca

25,00€

(Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot)

Cava & Champagne

		
Prima Vides		25,00€
Anna de Codorniu	6,00€	30,00€
Anna de Codorniu Rosado	7,50€	39,00€
Anna de Codorniu Ice edition		33,00€
Veritas Brut Nature – Mallorca	7,50€	39,00€
Lanson Brut Black Label	8,50€	55,00€
Lanson Brut Rosé Edition		55,00€
Veuve Cliquot Brut		90,00€
Dom Pérignon Vintage		215,00€





BEACH CLUB

Son Caliu