

Restaurante
Biniagual



Entrantes / Vorspeisen / Starters / Entrées

Parrillada de verduras de temporada

11,00€

Gegrilltes Saisongemüse.

Seasonal vegetable grill.

Légumes de saison grillés.

Cazuela de gambas salteadas con boletus y sofritos

13,00€

Kasserolle mit gebratenen Garnelen, Steinpilzen und Frühlingszwiebeln.

Casserole of sautéed prawns with mushrooms and spring onion.

Casserole de crevettes sautées avec champignons et oignons nouveaux.

Calamares a la andaluza

12,00€

Kleine Tintenfische nach Andalusischer Art.

Small squids Andalusian style.

Calmar à la mode andalouse.

Croquetas caseras de jamón ibérico

9,00€

Hausgemachte Kroketten aus iberischem Schinken.

Homemade Iberian ham croquettes.

Croquettes de jambon ibérique faites maison.

Nachos con chili gratinados a las tres salsas

(salsa roja, salsa verde y guacamole)

13,50€

Nachos mit Chili gratiniert und drei Soßen (rote Soße, grüne Soße und Guacamole).

Nachos with chili au gratin with three sauces (red sauce, green sauce and guacamole).

Nachos au chili gratiné avec trois sauces (sauce rouge, sauce verte et guacamole).

Entrantes / Vorspeisen / Starters / Entrées

Carpaccio de ternera con rúcula y lascas de parmesano

10,00€

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanscheiben.

Veal Carpaccio with rocket and parmesan slices.

Carpaccio de veau avec roquette et tranches de parmesan.

Crujiente de langostinos en hoja de brick y queso fresco con salsa agridulce

10,00€

Knusprige Garnelen in Blätterteig mit Frischkäse und süß-saurer Soße.

King prawn crunch in brick pastry and uncured cheese with sweet 'n' sour sauce.

Crevette royale croustillante dans une pâte à brick et fromage frais avec une sauce aigre-douce.

Gazpacho Andaluz con sus picadillos

7,00€

Andalusischer Gazpacho.

Andalusian Gazpacho.

Gazpacho andalous.

Snacks

Sándwich club con patatas chip

10,00€

Club-Sandwich mit Kartoffelchips.

Club sandwich with crisps.

Club sandwich avec chips.

Sándwich mixto con patatas chip

7,00€

Sandwich mit Schinken und Käse mit Kartoffelchips.

Ham and cheese sandwich with crisps.

Sandwich jambon-fromage avec chips.

Wrap de pollo con aguacate y crujiente de cebolla

11,00€

Hähnchen-Wrap mit Avocado und Zwiebel-Crisp.

Chicken wrap with avocado and onion crisp.

Wrap au poulet avec avocat et oignon croustillant.

Combo Son Caliu (fingers de pollo, aros de cebolla, palitos de mozzarella con salsa barbacoa y pan de ajo)

12,00€

(Hähnchenstreifen, Zwiebelringe und Mozzarella-Sticks mit Barbecue-Soße und Knoblauchbrot).

(Chicken fingers, onion rings and mozzarella stick with barbecue sauce and garlic bread).

(Doigts de poulet, rondelles d'oignon et bâtonnets de mozzarella avec sauce barbecue et pain à l'ail).

Snacks

Pizza de la huerta ✓

10,00€

Gemüse-Pizza.
Vegetable pizza.
Pizza aux légumes.

Pizza pepperoni

10,00€

Pizza Pepperoni.
Pizza Pepperoni.
Pizza pepperoni.

Pizza margarita

8,00€

Pizza Margherita.
Pizza margarita.
Pizza margarita.

Pizza rodeo (tomate, queso, bacon y pollo)

9,00€

Pizza Rodeo (Tomate, Käse, Speck und Hähnchen).
Rodeo pizza (tomato, cheese, bacon and chicken).
Pizza rodeo (tomate, fromage, bacon et poulet).

Ensaladas / Salate / Salads / Salades

Ensalada Thai con fruta exótica y pato **13,00€**

Thailändischer Salat mit exotischen Früchten und Ente.

Thai salad with exotic fruits and duck.

Salade Thai aux fruits exotiques et canard.

Ensalada templada de pollo crocante con vinagreta de miel y mostaza **12,00€**

Lauwarmer Salat mit knusprigem Huhn an Honig-Senf-Vinaigrette.

Warm crunchy chicken salad with honey and mustard vinaigrette.

Salade de poulet chaude et croquante avec vinaigrette au miel et à la moutarde.

Ensalada con queso de cabra y vinagreta de frutos secos **10,00€**

Salat mit Ziegenkäse und Vinaigrette mit Nüssen.

Goat cheese salad with nuts vinaigrette.

Salade de fromage de chèvre avec vinaigrette aux noix.

Ensalada de tomate con mozzarella y salsa pesto **9,00€**

Tomatensalat mit Mozzarella und Pestosoße.

Tomato salad with mozzarella und pesto sauce.

Salade de tomates avec mozzarella et sauce pesto.

Arroces y pastas / Reis- und Nudelgerichte

Rice and pasta dishes / Plats de riz et de pâtes

Paella negra de marisco (min. 2 personas)

18,00€ pp

Schwarze Paella (Tintenfischtinte) mit Meeresfrüchten (min. 2 Personen).

Black seafood paella (min. 2 people).

Paella noire aux fruits de mer (min. 2 personnes).

Paella mixta (min. 2 personas)

17,00€ pp

Paella mit Fleisch & Meeresfrüchten (min. 2 Personen).

Mixed paella (min. 2 people).

Paella mixte (min. 2 personnes).

Wok de langostinos salteados con noodles

12,00€

Gebratene Garnelen im Wok mit Nudeln.

Stir-fried prawn wok with noodles.

Wok de crevettes sautées avec nouilles.

Wok de verduras salteadas con salsa de soja

10,00€

Gebratener Gemüse-Wok mit Sojasoße.

Sautéed vegetable wok with soy sauce.

Wok de légumes sautés à la sauce soja.

Arroces y pastas / Reis- und Nudelgerichte

Rice and pasta dishes / Plats de riz et de pâtes

Tagliatelle de gambas con salsa de marisco **12,00€**

Tagliatelle mit Garnelen und Meeresfrüchtesoße.

Tagliatelle with prawns and seafood sauce.

Tagliatelle aux crevettes avec sauce aux fruits de mer.

Tagliatelle a la boloñesa **11,00€**

Tagliatelle à la Bolognese.

Tagliatelle Bolognese.

Tagliatelle à la bolognaise.

Tagliatelle al pesto con parmesano **10,00€**

Tagliatelle mit Pesto und Parmesankäse.

Tagliatelle with pesto and parmesan cheese.

Tagliatelle au pesto et au parmesan.

Pescados / Fischgerichte / Fish dishes

Plats de poisson

Parrillada de pescado y marisco (merluza, salmón, calamar, dorada, gambas, mejillones y almejas) **24,00€**

Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte (Seehecht, Lachs, Tintenfisch, Seebrasse, Garnelen, Muscheln, Venusmuscheln).

Grilled fish and seafood (hake, salmon, squid, sea bream, prawns, mussels, clams).

Poissons et fruits de mer grillés (merlu, saumon, calmar, daurade, crevettes, moules, palourdes).

Calamares a la plancha con salteado de pak choi **21,00€**

Gegrillter Tintenfisch mit sautiertem Pak Choi.

Grilled squid with sautéed pak choi.

Calmars grillés avec pak choi sauté.

Gambas a la plancha con salteado de ajo y perejil **20,00€**

Gegrillte Garnelen mit sautiertem Knoblauch und Petersilie.

Grilled prawns with sautéed garlic and parsley.

Crevettes grillées avec de l'ail et du persil sautés.

Supremas de salmón con wok oriental de verduras salteadas **18,00€**

Lachs-Supreme mit orientalischem sautierten Wok-Gemüse.

Supremes of salmon with an oriental wok-sautéed vegetable.

Suprêmes de saumon avec des légumes sauté au wok oriental.

Carnes / Fleischgerichte

Meat dishes / Plats de viande

Tournedó de solomillo de ternera

25,00€

Tournedó vom gegrillten Rinderlendensteak.

Tournedó of grilled beef sirloin steak.

Tournedó steak d'ailoyau de bœuf grillé.

Entrecote de ternera con patatas rotas y champiñones salteados

21,00€

Gegrilltes Entrecote mit gestampften Kartoffeln und gebratenen Pilzen.

Grilled veal entrecote with 'broken' potatoes and sautéed mushrooms.

Entrecôte de veau grillée, pommes de terre "cassées" et champignons sautés.

Ribs de cerdo a baja temperatura con salsa barbacoa

15,00€

Niedrigtemperatur-Schweinefleischrippchen mit Barbecue-Soße.

Low-temperature pork ribs with barbecue sauce.

Côtes de porc à basse température avec sauce barbecue.

Carnes / Fleischgerichte

Meat dishes / Plats de viande

Hamburguesa casera de Angus con queso, cebolla caramelizada y patatas fritas.

14,00€

Hausgemachter Burger vom Angusrind mit Käse, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites.

Homemade Angus hamburger with cheese, caramelized onion and fries.

Hamburger Angus fait maison avec fromage, oignon caramélisé et pommes frites.

Hamburguesa casera con queso de cabra, cebolla caramelizada y patatas fritas

16,00€

Hausgemachter Burger vom Angusrind mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites.

Homemade Angus hamburger with goat cheese, caramelized onion and fries.

Hamburger Angus fait maison avec fromage de chèvre, oignon caramélisé et pommes frites.

Hamburguesa vegana con patatas fritas

12,00€

Veganer Burger mit Pommes frites.

Vegan hamburger with fries.

Hamburger végane avec pommes frites.

Raciones y salsas / Extras und Soßen

Extras and dressings / Extras et sauces

Ración de alioli

3,00€

Portion Alioli.

Portion of alioli.

Portion d'aïoli.

Salsa pimienta o Roquefort

3,00€

Pfeffersoße oder Roquefortsoße.

Pepper sauce or roquefort sauce.

Sauce au poivre ou au roquefort.

Ración de patatas fritas

4,00€

Portion Pommes frites.

Portion of French fries.

Portion de frites.

Postres / Desserts / Desserts / Desserts

Gofres con crema de cacao y avellanas, frutos del bosque y nata montada 7,00€

Waffeln mit Kakao-und Haselnusscreme, Beeren und Sahne.

Waffles with cocoa and hazelnut cream, berries and whipped cream.

Gaufres avec crème au cacao et noisettes, baies et crème fouetté.

Coulant de chocolate con helado de vainilla 7,00€

Schokoladencoulant mit Vanilleeis.

Chocolate coulant with vanilla ice-cream.

Coulant au chocolat avec glace à la vanille.

Gató Mallorquín con helado de almendra 6,00€

Mallorquinische Mandelkuchen mit Mandeleis.

Mallorquin almond cake with almond ice cream.

Gâteau majorquin aux amandes avec de la glace d'amandes.

Variado de fruta del tiempo cortada 6,00€

Auswahl an Obst der Saison, mundgerecht geschnitten.

Assorted cut seasonal fruit.

Assortiment de fruits de saison coupés.

Surtido de helados artesanos 4,50€

Auswahl an hausgemachtem Eis.

Assortment of homemade ice creams.


Assortiment de glaces artisanales.

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.

