

Garden *Terraza Bar*

Entrantes / Starters

Parrillada de verduras de temporada Seasonal vegetable grill	11,00 €
Gambón austral al ajillo Austral shrimp with garlic	13,00 €
Calamares a la andaluza Small squids Andalusian style	12,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico Homemade Iberian ham croquettes	10,00 €
Nachos con chili gratinados a las tres salsas (salsa roja, salsa verde y guacamole) Nachos with chili au gratin with three sauces (red sauce, green sauce and guacamole)	13,50 €
Carpaccio de ternera con rúcula y lascas de parmesano Veal Carpaccio with rocket and parmesan slices	11,00 €
Crujiente de langostinos en hoja de brick y queso fresco con salsa agridulce King prawn crunch in brick pastry and uncured cheese with sweet 'n' sour sauce	11,00 €
Gazpacho Andaluz con sus picadillos Andalusian Gazpacho	8,50 €

Snacks

Sándwich club con patatas chip	11,00 €
Sándwich mixto con patatas chip Ham and cheese sandwich with crisps	8,00 €
Wrap de pollo con aguacate y crujiente de cebolla Chicken wrap with avocado and onion crisp	12,00 €
Combo Son Caliu (fingers de pollo, aros de cebolla, palitos de mozzarella con salsa barbacoa y pan de ajo) (Chicken fingers, onion rings and mozzarella stick with barbecue sauce and garlic bread)	12,00 €

Ensaladas / Salads

Ensalada Thai con fruta exótica y pato	13,00 €
Thai salad with exotic fruits and duck	
Ensalada templada de pollo crocante con vinagreta de miel y mostaza	12,00 €
Warm crunchy chicken salad with honey and mustard vinaigrette	
Ensalada con queso de cabra y vinagreta de frutos secos	11,00 €
Goat cheese salad with nuts vinaigrette	
Ensalada de tomate con mozzarella y salsa pesto	9,50 €
Tomato salad with mozzarella and pesto sauce	

Arroces y pastas / Rice and pasta dishes

Paella negra de marisco (min. 2 personas)	18,00 € pp
Black seafood paella (min. 2 people)	
Paella mixta (min.2 personas)	17,00 € pp
Mixed paella (min. 2 people)	
Wok de langostinos salteados con noodles	12,00 €
Stir-fried prawn wok with noodles	
Wok de verduras salteadas con salsa de soja	10,00 €
Sautéed vegetable wok with soy sauce	
Tagliatelle de gambas con salsa de marisco	13,00 €
Tagliatelle with prawns and seafood sauce	
Tagliatelle a la boloñesa	11,00 €
Tagliatelle al pesto con parmesano	10,00 €
Tagliatelle with pesto and parmesan cheese	

Pescados /Fish dishes

Calamares a la plancha con salteado de pak choi	24,00 €
Grilled squid with sautéed pak choi	
Gambas a la plancha con salteado de ajo y perejil	20,00 €
Grilled prawns with sautéed garlic and parsley	
Supremas de salmón con wok oriental de verduras salteadas	19,00 €
Supremes of salmon with an oriental wok-sautéed vegetable	
Filetes de dorada con salteado de espinacas y gambas	17,00 €
Sea bream fillets with sautéed spinach and prawns	
Lubina a la sal	21,00 €
Salt baked sea bass	
Langosta mallorquina a la plancha (por encargo)	
Grilled mallorcan lobster (by order)	

Carnes / Meat dishes

Tournedó de solomillo de ternera	25,00 €
Tournedó of grilled beef sirloin steak.	
Entrecote de ternera con patatas rotas y champiñones salteados	21,00 €
Grilled veal entrecote with 'broken' potatoes and sautéed mushrooms	
Solomillo de cerdo relleno con sobrasada de porc negre y miel	16,00 €
Grilled pork tenderloin with honey and 'sobrasada' sauce	
Escalopines de pollo empanado con tomate y queso gratinado	14,00 €
Breaded chicken with tomato and cheese au gratin	
Lechona asada con patató (por encargo mínimo 6 pax)	25,00 € pp
Roast suckling pig with potatoes (by order minimum 6 pax)	
Hamburguesa casera de Angus con queso, cebolla caramelizada y patatas fritas	15,00€
Homemade Angus hamburger with cheese, caramelized onion and fries.	
Hamburguesa casera con queso de cabra, cebolla caramelizada y patatas fritas	16,00 €
Homemade Angus hamburger with goat cheese, caramelized onion and fries.	
Hamburguesa vegana con patatas fritas	13,00 €
Vegan hamburger with fries	

Raciones y salsas / Extras and dressings

Alioli	3,00 €
Salsa Pimienta o Salsa Roquefort	3,00 €
Pepper sauce or roquefort sauce	
Ración de patatas fritas	4,00 €
Portion of french fries	

Postres /Desserts

Gofres con crema de cacao y avellanas, frutos del bosque y nata montada	7,00 €
Waffles with cocoa and hazelnut cream, berries and whipped cream	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,00 €
Chocolate coulant with vanilla ice-cream	
Gató Mallorquín con helado de almendra	6,00 €
Mallorquin almond cake with almond ice cream	
Pudding de ensaimada mallorquina	6,00 €
Mallorcan ensaimada pudding	
Variado de fruta del tiempo cortada	6,00 €
Assorted cut seasonal fruit	
Surtido de helados artesanos	4,50 €
Assortment of homemade ice creams	

Descubra nuestras cartas al completo
disponibles en ESP / ENG / DEU / FR



TERRAZA
Garden Bar



WINE
menu



CAPRICHIO
Cocktail Bar