

ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN - ENTRANTS

ALLERGEN
ALÉRGENOS



- Ensalada mixta especial stay**
Salade mêlée spéciale "stay"
J, I, L, Special mixed salad "stay" 9,95 €
Gemischter salat des hauses "stay"
Amanida especial de la casa "stay"



- Ensalada de codorniz a la vinagreta de manzanas y finas hierbas**
Salade de caille à la vinaigrette de pomme et fines herbes
L, Salad of quail with apple-herb vinaigrette 12,80 €
Wachtelsalat mit apfel-kräuter-vinaigrette
Amanida de guàtleres amb vinagreta de pomes i fines herbes



- Ensalada con langostinos en tempura y vinagreta de soja y gengibre**
Salade de crevettes en tempura et vinaigrette de soja et gingembre
A, B, E, Salad with prawn tempura and soya-ginger vinaigrette 16,30 €
F, K, L, Salat mit garnelen-tempura und soja-ingwervinaigrette
Amanida amb llagostins en tempura i vinagreta de soja i gíngebre



- Ensalada de bogavante con vinagreta de módena al aceite de trufas**
Salade de homard à la vinaigrette balsamique à l'huile de truffe
B, C, D, Lobster salad with balsamic vinaigrette and truffle oil 27,90 €
G, J, L, Hummer-salat mit balsamico vinaigrette und trüffelöl
Amanida de llamàntol amb vinagreta de mòdena a l'oli de tòfones



- Salmón escocés ahumado en casa con crema de rábano picante**
Saumon écossais fumé à la maison, crème raifort
D, G, Home smoked scottish salmon with horseradish-sauce 15,90 €
Hausgeräucherter schottischer lachs mit sahnemeerrettich
Salmó escocès fumat a casa amb crema de rave picant



- Carpaccio de ternera de asturias con parmesano y aceite de oliva virgen**
Carpaccio de jeune boeuf d' asturias au fromage parmesan et huile d'olive vierge
G, J, L, Carpaccio from asturias young beef with parmesan cheese and virgin olive oil 14,95 €
Carpaccio vom jung-rind aus asturien mit parmesan-käse und reinem olivenöl
Carpaccio de vedella d' asturias amb parmesà i oli d'oliva verge



- Foie-gras natural de pato hecho en casa**
Foie-gras de canard préparé par notre chef
A, L, F, K, Homemade " foie-gras de canard " 17,10 €
Hausgemachte terrine von der entenstopfleber
Foi-gras natural d'ànnera casolà



- Glass of veritas dolç 2018 j. l. ferrer, binissalem, to go with the foie-gras* 7,60 €
L, *Glass of sauternes château lafon 2015 to go with the foie-gras* 11,40 €



- Lomo ibérico de jabugo**
Longe de porc ibérique de jabugo séchée
Cured acorn fed Iberico pork loin 18,80 €
Luftgetrocknetes rückenfilet vom schwarzen Ibérico-schwein
Llom ibèric de jabugo

ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN - ENTRANTS

ALLERGEN
ALÉRGENOS



Jamón serrano de reserva

Jambon serrano "reserva"
Serrano ham "reserva"
Serrano schinken "reserva"
Pernil serrà "reserva"

13,90 €



Melón con jamón serrano

Melon au jambon cru
Melon with serrano ham
Melone mit serrano schinken
Meló amb pernil serrà

12,90 €



Aguacate con langostinos en salsa cocktail

Avocat aux crevettes
B, C, G Avocado with prawns and cocktail sauce
J, L Avocado mit krevetten und cocktailsauce
Alvocat amb llagostins i salsa còctel

15,30 €



Pimientos de padrón

Petits poivrons de Padron
Small peppers from padrón
Kleine paprikaschoten aus padrón
Petites pebrots de padró

10,60 €



Tartar de pagra de la bahía, aliñado a la manera del chef

Tartare de pagre de la baie préparé à la façon de notre chef
C, D, G Tartare of local sea-bream prepared to our chef's recipe
J, L Tartar von der brasse aus der bucht zubereitet nach art unseres chefs
Tàrtar de pagra de la bahía preparat a la manera del nostre xef

23,00 €



Sashimi de atún con salsa de soja y wasabi

Sashimi de thon, sauce soja et wasabi
D, F, J, L Sashimi of fresh tuna with soya sauce and wasabi
Sashimi von thunfisch mit sojasauce und wasabi
Sashimi de tonyina amb salsa de soia i wasabi

19,80 €



Gazpacho o crema de verduras frescas

A, L Gazpacho ou crème de légumes frais
Gazpacho or fresh vegetable cream soup
G, L Gazpacho oder frische gemüsecremesuppe
Gazpacho o crema de verdures fresques

7,00 €



Crema ligera de gambas al riesling

Crème légère de crevettes au riesling
B, D, G, L Light shrimp cream soup with riesling
Leichte scampirahmsuppe mit riesling
Crema lleugera de gambes amb riesling

9,00 €



Sopa de pescado marinera

Soupe de poissons marinère
B, D, L, N Fish soup seaman style
Fischsuppe nach seemanns-art
Sopa de marisc a la marinera

12,00 €

ENTRANTES - ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN - ENTRANTS

ALLERGEN
ALÉRGENOS



- Selección de verduras frescas en tempura, con salsa romesco**
 Sélection de légumes frais en tempura, sauce romesco
 A, H Selection of fresh vegetables in a light tempura-batter with sauce romesco 12,90 €
 Frisches Gemüse der Saison im Tempura-Teig und Sauce Romesco
 Verdures fraîches en tempura i salsa romesco



- Mejillones a la salsa verde**
 Moules à la sauce verte
 D, L, N Mussels basque style (in olive oil, garlic and parsley sauce) 13,50 €
 Miesmuscheln nach baskischer Art (Olivenöl, Knoblauch und Petersilie)
 Musclos amb salsa verda



- Gambas al ajillo**
 Crevettes à l'ail
 B, L Shrimps with garlic (sizzling prawns) 15,00 €
 Krevetter in Knoblauchöl
 Gambes amb allada



- Huevo frito de granja con foie de pato sobre patatas fritas caseras**
 Oeuf frit fermier avec foie de canard accompagné de frites maison
 A, C Fresh farm fried egg with foie de canard and homemade french fries 17,20 €
 Land-Spiegelei mit Foie de Canard und hausgemachte Pommes frites
 Ou frit de granja i foie d'ànec sobre patates fregides casolanes



- Pulpo y calamar a la mallorquina (frit de pop i calamar)**
 Poulpe et calamar à la majorquine (frit de pop i calamar)
 B, D, N Octopus and squid majorcan style (frit de pop i calamar) 13,80 €
 Tintenfisch "pulpo y calamar" nach mallorquinischer Art
 Frit de pop i calamar



- Calamares a la andaluza**
 Calamars frits, andalouse
 A, B Squid rings in a light batter, andalusian style 15,50 €
 Gebackene Tintenfischringe, nach andalusischer Art
 Calamars a la andalusa



- Raviolis de perdiz de la casa al potpourri de setas de bosque**
 Raviolis de perdrix maison aux champignons de bois
 A, C, G, L Homemade partridge raviolis with fresh wild mushroom sauce 13,20 €
 Hausgemachte Geflügel Raviolis mit frischer Waldpilzsauce
 Raviolis de perdiu de la casa amb salsa de bolets



- Espaguetis frescos con sepia a la marinera**
 Spaghetti frais aux seiche marinère
 A, B, D, Fresh spaghetti with squid seaman style 13,10 €
 L, N Frische spaghetti mit Tintenfisch nach Seemanns Art
 Espaguetis frescs amb sípia a la marinera



- Tallarines frescos con langostinos al azafrán**
 Nouilles fraîches et crevettes au safran
 A, B, C, Fresh tagliatelle with prawns in saffron sauce 13,95 €
 D, L, G Frische Bandnudeln mit Scampi und Safransauce
 Tallarines fresques amb llagostins i salsa de safrà

PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

ALLERGEN
ALÉRGENOS



- Supremas de salmón escocés a la parrilla, con salsa vino blanco**
 Suprêmes de saumon écossais grillé, sauce vin blanc
 D, L, G Grilled fillet of scottish salmon in a white wine sauce 21,20 €
 Gegrilltes schottisches lachsfilet, an weisswein-sauce
 Supremes de salmó escocès a la graella amb salsa de vi blanc



- Los tres filetes de pescado blanco del día sobre salsa de eneldo**
 Les trois filets de poissons blancs du jour sur sauce aneth
 D, L, G Three fillets of white fish of the day in a dill sauce 22,90 €
 Drei frische fischfilets auf dillsauce, auswahl von weissem fisch des tages
 Els tres filets de peix fresc del dia amb salsa d'anet



- Brocheta de rape y langostinos con bacon a la parrilla**
 Brochette de lotte et crevettes au bacon grillée
 B, D Monk-fish and prawns with bacon on a skewer 28,90 €
 Seeteufel und scampis mit speck am spieß
 Broqueta de rap i llagostins amb bacó a la graella



- Suprema de merluza de palangre al azafrán**
 Suprêmes de colin au safran
 B, D, L, G Local hake, off the bone, in saffron sauce 25,20 €
 Seehecht filet auf feiner safransauce
 Filet de lluç de palangre amb safrà



- Filete de rodaballo a la parrilla, salsa de vino blanco**
 Filet de turbot grillé, sur sauce vin blanc
 D, L, G Grilled turbot fillet, in a white wine sauce 26,00 €
 Filet vom steinbutt gegrillt an weisswein-sauce
 Filet de turbot a la graella damunt salsa de vi blanc



- Filetes de lubina con salsa de ajitos y aceite de oliva**
 Filets de loup de mer, sauce aux ails et huile d'olive
 D Baked fillets of sea bass with garlic-olive oil sauce 25,00 €
 Gebratenes seewolffilet mit knoblauch-olivenölsauce
 Filets de llobarro amb salsa d'alls i oli d'oliva



- Calamares a la parrilla con ensalada y patatas fritas caseras**
 Calamars grillés avec salade et pommes frites maison
 A, B, D Grilled Squids with salad and homemade french fries 23,50 €
 J, L, N Gegrillter Tintenfisch mit salat und hausgemachte pommes frites
 Calamars a la graella amb amanida i patates fregides casolanes



- Pescado fresco del día** (Precio según mercado)
 Poisson frais du jour (Prix selon marché)
 D, L Fresh fish of the day (Market price)
 Frischer Fisch des Tages (Tagespreis)
 Peix fresc del dia (Preu segons mercat)

PESCADOS Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

ALLERGEN
ALÉRGENOS



- Vieiras y langostinos a la marselesa, con pastís y salsa de azafrán**
 Coquilles st. Jacques et crevettes à la marseillaise, au pastis et a là sauce safran 27,60 €
 Sea-scallops and prawns marseillaise, with pastis and saffron sauce
 G. N Gebratene jakobsmuscheln und garnelen marseillaise, mit pastis und safran-sauce
 Vieires i llagostins a la marselesa, amb pastís i salsa de safrà



- Filetes de lenguado a la romana, verduras, patatas gratinadas y salsa tártara**
 Filets de sole, frits à la romaine, légumes frais, pommes gratin et sauce tartare 28,00 €
 A. C. D. Fillets of fresh sole in a light batter, fresh vegetables, potatoes au gratin and tartar sauce
 G. J. L. Gebackene seezungenfilets, frisches gemüse, kartoffelgratin und tartarsauce
 Filets de llenguado a la romana, verdures fresques, patates gratinades i salsa tàrtara



- Colas de langostinos al curry**
 Crevettes au curry 22,10 €
 B. G. I. J. Prawns with curry sauce
 Scampi in currysauce
 Cues de llagostins amb salsa curry



- Parrillada de pescado y mariscos**
 Notre grillade de poissons et crustacés 34,00 €
 B. D. N Assorted fish and seafood from the grill
 Verschiedene fische und meeresfrüchte vom grill
 Graellada de peix i marisc



- Bogavante a la parrilla**
 Homard grillé 39,50 €
 B Grilled lobster
 Gegrillter hummer
 Llamantol a la graella

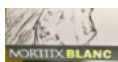


- Caldereta de bogavante como en menorca**
 “Caldereta” d´ homard à la menorquine 42,50 €
 A. B. D. Lobster “caldereta” as in menorca
 H. L Hummer “caldereta” als menorquinischer eintopf
 Caldereta de llamantol com a menorca

VINOS BLANCOS, ROSADO Y CAVA RECOMENDADOS - RECOMENDED WHITE WINES, ROSÉ & CAVA

all wines contain sulfites

todos los vinos contienen sulfitos



Mortitx blanc, malvasía, muscat, chardonnay, giró ros, vi de la terra, Mallorca 24,20 €



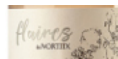
Puerta Santa, albariño, Rias baixas 25,80 €



María de Molina, verdejo, Rueda 18,20 €



Veritas, chardonnay, moll, moscatell, José Luis Ferrer, Mallorca 27,80 €



Flaires, monastrell, cabernet, merlot, vinyes mortitx, Mallorca rosé with a blush 26,20 €



Sparkling wine brut veritas, premsal blanc, moscatel, parellada, Mallorca 28,60 €

V.A.T. INCLUDED - I.V.A. INCLUIDO - MWST. INBEGRIFFEN - TVA INCLUE

CARNES - VIANDES - MEATS - FLEISCHGERICHTE - CARNIS

ALLERGEN
ALÉRGENOS



- Pechuga de pollo troceada, a la crema con champiñones sobre hojaldre**
 Emincé de blanc de poulet à la crème de champignons sur mille-feuilles
 A, L, G Sliced chicken breast in a cream sauce with mushrooms on puff-pastry 17,00 €
 Geschnetzelte hühnerbrust in champignonrahmsauce
 Pit de pollastre escalopat i preparat amb crema de xampinyons



- Magret de pato asado a la salsa de pimienta verde**
 Magret de canard rôti à la sauce poivre vert
 L, G Roasted breast of duck with a green pepper sauce 20,90 €
 Gebratenes entenbrüstchen mit grüner pfeffersauce
 Magret d'ànnera rostit amb salsa de pebre verd



- Medallones de solomillo de cerdo con manzanas al calvados**
 Médailles de filet de porc avec pommes au calvados
 L, G Medallions of pork fillet with apples and calvados sauce 17,50 €
 Médailles vom schweinefilet mit äpfeln und calvadossauce
 Medallons de filet de porc i pomes amb calvados



- Gallina pintada "faraona" con salsa de cava y foie-gras**
 Pintade à la sauce de champagne et foie-gras
 L, G Guinea fowl with champagne and foie-gras sauce 21,00 €
 Perlhuhnbrust mit champagner-entenstopflebersauce
 Gallina de guinea amb salsa de cava i foie-gras



- Pierna de cordero mallorquin asada a la provenzal**
 Gigot d'agneau du pays rôti à la provençale
 L, G Roast leg of majorcan lamb "à la provençale" 19,80 €
 Gebratene mallorquinische lammkeule nach provenzalischer art
 Cuixa de xai rostida a la provençal



- Strogonoff del lomo**
 Strogonoff de faux filet
 L, G Strogonoff from tenderloin 19,90 €
 Strogonoff vom rückenfilet
 Strogonoff del llom

CARNES VIANDES MEATS FLEISCHGERICHTE CARNS

SELECTION OF YOUNG-BEEF FROM ASTURIAS
TERNERA ASTURIANA DE PASTO

AUSWAHL VOM WEIDE-RIND AUS ASTURIEN
SELECTION DE JEUNE BOVIN D'ASTURIES

ALLERGEN
ALERGENOS



Entrecote a la parrilla con salsa de setas

Entrecôte grillée, sauce champignons des bois

G, L Grilled sirloin-steak with seasonal mushroom sauce

24,90 €

Gegrilltes entrecote mit waldpilzsauce

Entrecote de vedella amb amb salsa de bolets



Solomillo a la parrilla 200 gr. (No siempre disponible)

Filet grillée 200 gr. (Pas toujours disponible)

G Grilled fillet steak 200 gr. (Not always available)

33,00 €

Gegrilltes filet 200 gr. (Nicht immer verfügbar)

Filet a la graella 200 gr. (No sempre disponible)



Entrecote doble a la parrilla 700 gr. para 2 personas, precio por persona

Entrecôte double grillée 700 gr. pour 2 personnes, prix pour personne

A Grilled double sirloin-steak 700 gr. for 2 people, price per person

29,40 €

Gegrilltes entrecote double 700 gr für 2 personen, preis pro person

Entrecote doble de vedella 700 gr. per 2 persones, preu per persona

VINOS TINTOS RECOMENDADOS - RECOMENDED RED WINES

EMPFOHLENE ROTWEINE - VINS NEGRES RECOMANATS

all wines contain sulfites

todos los vinos contienen sulfitos



Lagunilla reserva 2016

Tempranillo, Garnacha
Bodegas Lagunilla, Rioja

24,60 €



Rodal Pla 2019

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Vinyes Mortitx, Escorca, Vi de la terra, Mallorca

28,20 €



Monte Sion 2012

Syrah, Cabernet Sauvignon
Castell Miquel, Alaró, Vi de la terra, Mallorca

24,20 €



L'U de Mortitx 2019

Syrah, Merlot, Cabernet
Vinyes Mortitx, Escorca, Vi de la terra, Mallorca

42,20 €



Sentero roble 2017

Tinta de toro
Bodegas Pagos del Rey, Toro

19,90 €



Marqués de Murrieta 2016

Tempranillo
Bodegas Marqués de Murrieta, Rioja

32,10 €



Son Prim 2018

Cabernet Sauvignon
Bodega Son Prim, Sencelles, Pla i Llevant, Mallorca

34,20 €

















Emilio Moro 2018

Tinto fino
Bodegas Emilio Moro, Ribera del Duero

36,20 €

ALLERGEN - ALÉRGENOS

- A**  Cereals containing gluten wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their varieties
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades
Getreide Glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Sort
- B**  Shellfish and crustaceans based products.
Crustáceos y productos a base de crustáceos.
Muscheln, Krustentiere basierten Produkten.
- C**  Eggs and egg-based products.
Huevos y productos a base de huevo.
Eier und Eiprodukte.
- D**  Fish and fish-based products
Pescado y productos a base de pescado
Fisch und Fischbasis
- E**  Peanuts and peanut-based products.
Cacahuets y productos a base de cacahuets.
Erdnüsse und Erdnuss-basierten Produkten.
- F**  Soy and soy products
Soja y productos a base de soja
Soja und Sojaprodukte
- G**  Milk and products thereof (including lactose)
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H**  Nuts, ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachio, macadamia nuts
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, pistaciaccios, nueces macadamia y derivados
Nüsse, dh Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien und Produkte
- I**  Celery and products.
Apio y productos derivados.
Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
- J**  Mustard and products.
Mostaza y productos derivados.
Senf und Senferzeugnisse.
- K**  Beans, sesame and products based on sesame seeds.
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
Bohnen, Sesam und Produkte auf Basis von Sesam.
- L**  Sulphur dioxide and sulphites
Dióxido de azufre y sulfitos
Schwefeldioxid und Sulfite
- M**  Lupin and lupine-based products.
Altramuces y productos a base de altramuces.
Lupinen und Lupinenbasis.
- N**  Molluscs and products based on mollusc
Moluscos y productos a base de moluscos.
Weichtiere und auf Basis von Weichtieren.