

## ENTRANTES

PAN DE CRISTAL Untado con tomates de “ramallet” y AOVE	6,50 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Origen Guijuelo	23 €
ANCHOAS “CATALINA” DE SANTOÑA Procedentes del Mar Cantábrico	19 €
ENSALADA DE BROTES TIERNOS Con berenjena asada, jamón ibérico, queso feta, pipas y vinagreta con mostaza	14 €
TÁRTAR DE TOMATE Y AGUACATE Con langostinos y huevo	18 €
CROQUETAS CASERAS DE SEPIA	14 €
CROQUETAS CASERAS DE POLLO	13 €
CALAMAR A LA ANDALUZA	18,50 €
VERDURA ASADA	14,50 €
GAMBAS CON PATATAS Y HUEVOS FRITOS Con huevos ecológicos de Mater	20 €
SALPICÓN Con pescado, marisco y suave aderezo	18,50 €
PULPO PLANCHA	26 €
ESCABECHE CON RAYA FRITA	18,50 €
“GAMBUSÍ”	16 €
TABLA DE EMBUTIDOS MALLORQUINES Figatella, sobrasada de cerdo negro mallorquín, nora, varia de queso	18,50 €
GAZPACHO	10 €
ENSALADA TIBIA DE SEPIA CON “TREMPÓ”	18,50 €
SOBRASADA CURADA DE XESC REINA (100 gr.)	12 €

## ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA

ARROZ "BRUT"	15 €/p.p
Arroz caldoso con distintas carnes de corral y aromatizado con especias de la zona aportando un toque picante	
ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO	22 €/p.p
PAELLA MIXTA "CIEGA"	23 €/p.p
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	23 €/p.p
PAELLA DE BOGAVANTE	42 €/p.p
PAELLA DE BACALAO "ESQUEIXAT"	21 €/p.p
PAELLA DE VERDURAS (POR ENCARGO)	19 €/p.p
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	23 €/p.p

## COCINA TRADICIONAL

SOPAS MALLORQUINAS	11 €
Sopa seca de pan moreno, verduras y carne de cerdo	
ANGUILAS GUIADAS	20 €
Al estilo de Sa Pobla, gustosas y con un toque picante	
ANGUILAS FRITAS CON SALSA	20 €
ANGUILAS FRITAS CON AJOS	18 €
CARACOLES	13,50 €
Con hierbas aromáticas al estilo mallorquín	
FRITO MALLORQUÍN	14 €
Con asadura de cordero	
CALLOS A LA MALLORQUINA	18 €
CAMINANTES	18 €
TUMBET	12 €
Hecho a base de patatas, berenjena, pimientos y salsa de tomate casera	
FIDEOS CON ANGUILAS (POR ENCARGO)	27 €
Fideos caldosos en 2 pasos	
FIDEOS "DE MARJAL" (POR ENCARGO)	25 €
Fideos baldoses en 2 pasos	

## AL HORNO

PALETILLA DE CORDERO LECHAL	30 €
CONFIT DE PATO	22 €
LECHONA DE "PORC NEGRE" MALLORQUIN ASADA A FUEGO LENTO	25 €
CANELONES DE "N'ELIONOR"	23 €
JARRETE DE TERNERA BLANCA COCINADO A BAJA TEMPERATURA (consulte a nuestro equipo)	50 €/kg

## CARNES A LA PLANCHA

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA	26,50 €
ENTRECOT DE LOMO ALTO DE TERNERA GALLEGA	24 €
CHULETILLAS DE CORDERO	20 €
SECRETO DE CERDO IBÉRICO	24 €

## PESCADOS

GALLO (0'500 gr.)	39,50 €
MERLUZA	23 €
LENGUADO (0'500 gr.)	35 €

## PARA ACOMPAÑAR

PAN MALLORQUIN	1,20€	SALSA PIMIENTA	3,50 €
SALSA ALIOLI	2,50 €	SALSA BEARNESA	3,50 €
SALSA ALIOLI & CEBOLLINO	2,50 €	SALSA ROQUEFORT	3,50 €
SALSA CHIMICHURRI	2,50 €	SALSA PALO TUNEL	3,50 €
SALSA ENELDO	2,50 €	SALSA TOMATE PICANTE	3,50 €

## NIÑOS

SOPA DE CALDO DE POLLO	8 €
ESCALOPE DE POLLO	10 €
HAMBURGUESA ANGUS (120 gr.)	11 €
ESPAGUETI BOLOÑESA	10 €

## STARTERS

GLASS BREAD Spread with “de ramallet” tomatoes and EVOO	6,50 €
“BELLOTA” IBERIAN HAM From Gujuelo	23 €
CATALINA ANCHOVIES FROM SANTOÑA Coming from the Cantabrian Sea	19 €
TENDER SHOOTS SALAD With roasted aubergine, Iberian ham, feta cheese and sunflower seeds	14 €
TOMATO AND AVOCADO TARTAR With egg and shrimps	18 €
CUTTLEFISH CROQUETTES	14 €
CHICKEN CROQUETTES	13 €
ANDALUSIAN STYLE SQUID	18,50 €
ROASTED VEGETABLES	14,50 €
PRAWNS WITH POTATOES AND FRIED EGGS With organic eggs from Mater	20 €
“SALPICÓN” Cold salad with fish, shellfish and a mild dressing	18,50 €
GRILLED OCTOPUS	26 €
FRIED SKATE WITH PICKLED VEGETABLES	18,50 €
“GAMBUSÍ” Small fried prawns	16 €
VARIETY OF MALLORQUIN SAUSAGE	18,50 €
“GAZPACHO” Cold tomato soup	10 €
CUTTLEFISH WARM SALAD WITH “TREMPO” “Trempo” is made with raw onion, green pepper and tomato	18,50 €
SOBRASADA BY XESC REINA (100 gr.)	12 €

## RICE

MINIMUM FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON

“BRUT” RICE SOUP Rice in broth with different farmyard meats and flavored with local spices which add a spicy touch	15 €/p.p
RICE SOUP WITH FISH AND SEAFOOD	22 €/p.p
MIXED BONELESS PAELLA	23 €/p.p
FISH AND SEAFOOD PAELLA	23 €/p.p
LOBSTER PAELLA	42 €/p.p
COD AND VEGETABLES PAELLA	21 €/p.p
VEGETABLES PAELLA (ON REQUEST)	19 €/p.p
SEAFOOD “FIDEUA” Short noodles paella	23 €/p.p

## TRADITIONAL MAJORCAN DISHES

“SOPAS MALLORQUINAS” Wet stew made with brown bread, vegetables and pork meat	11 €
SA POBLA STYLE STEW WITH EELS Tasty with spicy touch	20 €
FRIED EELS WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	20 €
FRIED EELS WITH GARLIC	18 €
SNAILS With Majorcan style aromatic herbs	13,50 €
FRIED MAJORCAN ENTRAILS OF LAMB Vegetables and potatoes from Sa Pobla	14 €
“CALLOS” Veal Tripe Majorcan style	18 €
“CAMINANTES” Stewed pig’s trotters	18 €
“TUMBET” Aubergine, green and red peppers, potatoes with homemade tomato sauce	12 €
NOODLES SOUP WITH EALS (ON REQUEST) Short brown noodles soup in 2 steps	27 €
“DE MARJAL” NOODLES (ON REQUEST) Short brown noodles soup in 2 steps	25 €

## ROASTED

SHOULDER OF SUCKLING LAMB	30 €
DUCK "À L'ORANGE"	22 €
SLOW ROASTED SUCKLING PIG	25 €
CANNELLONI "ELIONOR" STYLE	23 €
WHITE BEEF SHANK (ask our team)	50€/kg

## GRILLED MEAT

GALICIAN FILLET STEAK	26,50 €
GALICIAN SIRLOIN STEAK (HIGH LOIN)	24 €
SUCKLING LAMB CHOPS	20 €
IBERIAN PORK FILET	24 €

## FISH

PETER'S FISH (500g)	39,50 €
HAKE	23 €
SOLE (500g)	35 €

## TO ACCOMPANY

BREAD	1,20 €	PEPPER SAUCE	3,50 €
ALIOLI SAUCE	2,50 €	PALO TUNEL SAUCE	3,50 €
ROMESCU SAUCE	2,50 €	BEARNAISE SAUCE	3,50 €
CHIMICHURRI SAUCE	2,50 €	ROQUEFORT SAUCE	3,50 €
DILL SAUCE	2,50 €	SPICY TOMATO SAUCE	3,50 €
ALIOLI & CHIVE	2,50 €		

## CHILDREN

CHICKEN BROTH SOUP	8 €
BREADED CHICKEN	10 €
ANGUS BURGER (120 gr.)	11 €
SPAGHETTI BOLOGNESE	10 €



# VORSPEISEN

BROT GLASS Aufstrich mit "de ramallet"-Tomaten und olivenöl	6,50 €
“BELLOTA” IBERISCH SCHINKEN Guijuelo-herkunft	23 €
CATALINA SARDELLEN VOM SANTOÑA	19 €
BABYSPROSSENSALAT Aubergine, Sonnenblumenkerne, Käse und Iberischer Schinken	14 €
TOMATENTARTAR MIT AVOCADO Garnelen und Ei	18 €
TINTENFISCHKROKETTEN Hausegemachte	14 €
HÄHNCHENKROKETTEN Hausegemachte	13 €
ANDALUSISCHER KALAMAR Tintenfisch-ringe in kichererbsenmehl gewickelt	18,50 €
GEBRATENES GEMÜSE	14,50 €
GARNELEN MIT KARTOFFELN UN SPIEGELEIERN Bio-Eiern von Mater	20 €
SALPICÓN Meeresfrüchtesalat mit Fisch, Schalentieren und mildem Dressing	18'50 €
GEGRILLT OKTOPUS	26 €
FRITIERT ROCHEN MIT MARINIERTEM GEMÜSE	18,50 €
“GAMBUSÍ” Kleine fritiert Garnele	16 €
MALLORQUINISCHE WURST UND AUFSCHNITTPLATTE	18,50 €
“GAZPACHO” Kalte tomatensuppe	10 €
TINTENFISCH SALAT MIT “TREMPÓ” Trepó“ wird aus rohen Zwiebeln, grünem Paprika und Tomaten zubereitet	18,50 €
“SOBRASADA” VON XESC REINA (100 gr.)	12 €

# REIS UND NUDELN

MINIMUM FÜR 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

REISSUPPE "BRUT" Verschiedenen Fleischsorten vom Bauernhof, gewürzt mit lokalen Gewürzen, die eine pikante Note verleihen	15 €/p.p
FISCHREISSUPPE	22 €/p.p
GEMISCHTE-PAELLA Ohne Knochen	23 €/p.p
FISCH UND MEERESFRÜCHTE-PAELLA	23 €/p.p
HUMMER-PAELLA	42 €/p.p
KABELJAU-PAELLA	21 €/p.p
GEMÜSE-PAELLA (AUF VORBESTELLUNG)	19 €/p.p
MEERESFRÜCHTEN "FIDEUA"	23 €/p.p

## UNSERE TRADITIONELLE KUCHE

"SOPAS MALLORQUINAS" Brot, Kohl, Schweinefleisch Auflauf	11 €
AALE EINTOPF	20 €
FRITIERTE AALE MIT TOMATENSAUCE	20 €
FRITIERTE AALE MIT KNOBLAUCH	18 €
SCHNECKEN Aromatischen Kräutern mallorquinischen Stil	13,50 €
FRITTIEREN EINGEWEIDE LAMMB Innere vom Lamm mit Kartoffeln und Gemüse	14 €
"CALLOS" Kalbskutteln	18 €
"CAMINANTES" Geschmorte Schweinsfüßchen	18 €
"TUMBET" Aubergine, grüne und rote Paprika, Kartoffeln mit hausgemachter Tomatensauce	12 €
AALE MIT NUDELN (AUF VORBESTELLUNG) Kurze braun Nudelsuppe in 2 Schritten	27 €

"VERORDNUNG (EU) N° 1169/2011 - RESTAURANT MIT INFORMATION ZU LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.  
BITTEN SIE UNSER PERSONAL UM INFORMATION . VIELEN DANK"

- INKLUSIVE MWST. -

## AUSBACKOFEN

JUNGE LAMMSHULTER	30 €
ENTE "À L'ORANGE"	22 €
JUNGES SPANFERKEL	25 €
CANNELLONI IM STIL VON "ELIONOR"	23 €
RINDERHAXE (fragen Sie Gabriel)	50 €/kg

## FLEISCH VOM GRIL MIT GEBRATENES GEMÜSE

RINDER FILLET STEAK	26,50 €
RUMPSTEAK - ENTRECÔTE	24 €
JUNGE LAMMKOTTLETS	20 €
IBERISCH SCHWEINEFILET	24

## GREGRILLTEN FISCH

PETERSFISCH (500g)	39'50 €
SEEHECHT	23 €
SEEZUNGE (500g)	35 €

## ZU BEGLEITEN

BRÖT	1,20 €	PFEFFERP	3,50 €
ALIOLI	2,50 €	“PALO TUNEL”	3,50 €
CHIMICHURRI	2,50 €	ROQUEFIORT	3,50 €
DILL	2,50 €	BEARNAISE	3,50 €
ALIOLI MIT SCHNITTLAUCH	2,50 €	WÜRZIGE TOMATO	3,50 €

## KINDER

BOUILLONSUPPE	8 €
HAMBURGUER MIT POMMES	11 €
SPAGHETTI BOLOGNESE	10 €
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT POMMES	10 €

# ENTRÉES

PAIN "CRISTAL" Untado con nuestros tomates de "ramallet" y AOVE	6,50 €
JAMBON IBÉRIQUE "DE BELLOTA"	23 €
ANCHOIS "CATALINA" DE SANTOÑA De la mer Cantabrique	19 €
SALADE MAISON Avec aubergine rôtie, fromage feta, graines de tournesol, jambon ibérique et vinaigrette à la moutarde	14 €
TARTARE TOMATE ET AVOCAT Avec crevettes et œuf	18 €
CROQUETTES DE SEICHE	14 €
CROQUETTES DE POULET	13 €
CALAMARS À L'ANDALOUSE Enveloppé dans de la farine de pois chiches	18,50 €
LÉGUMES GRILLÉS	14,50 €
CREVETTES AVEC POMMES DE TERRE ET OEUFS FRITES	20 €
SALPICÓN Salade de poisson et de fruits de mer avec vinaigrette	18,50 €
POULPE GRILLÉ	26 €
RAIE FRITE SUR ESCABÈCHE	18,50 €
"GAMBUSÍ"	16 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE MAJORQUINE	18,50 €
"GAZPACHO"	10 €
"TREMPO" AVEC SEICHE GRILLÉE Le « Trempó » est fait avec de l'oignon cru, du poivron vert et de la tomate	18,50 €
XESC REIN SOBRASADA A (100 gr.)	12 €

## **RIZ ET VERMICELLES**

MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE

<b>RIZ "BRUT"</b> Riz en bouillon avec différentes viandes élevées en plein air et agrémenté d'épices locales pour une touche piquante	15 €/p.p
<b>RIZ AU POISSON ET FRUITS DE MER</b>	22 €/p.p
<b>PAELLA MIXTE (SANS OS)</b>	23 €/p.p
<b>PAELLA DE POISSON ET FRUITS DE MER</b>	23 €/p.p
<b>PAELLA AU HOMARD</b>	42 €/p.p
<b>PAELLA AUX LÉGUMES ET MORUE</b>	21 €/p.p
<b>PAELLA AUX LÉGUMES (SUR DEMANDE)</b>	19 €/p.p
<b>FIDEUA AU POISSON ET FRUITS DE MER</b>	23 €/p.p

## **CUISINE TRADITIONNELLE**

<b>SOUPE MAJORQUINES</b> Soupe sèche de pain brun, légumes et viandes de porc	11 €
<b>ANGUILLES EN RAGOÛT</b>	20 €
<b>ANGUILLES FRITES EN SAUCE</b>	20 €
<b>ANGUILLES FRITES À L'AIL</b>	18 €
<b>ESCARGOTS</b> Avec des herbes aromatiques à la mode majorquine	13,50 €
<b>FRITO MAJORQUIN</b> Avec des abats d'agneau et des pommes de terre de Sa Pobla	14 €
<b>TRIPES DE VEAU</b>	18 €
<b>PIEDS DE PORC</b>	18 €
<b>TUMBET</b> Fait de pommes de terre, des aubergines, des poivrons et une sauce tomate maison.	12 €
<b>VERMICELLES AUX ANGUILLES (SUR DEMANDE)</b> Vermicelles en 2 étapes	27 €

## **VIANDE AU FOUR**

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT	30 €
CANARD À L'ORANGE	22 €
COCHON DE LAIT	25 €
LES CANNELLONIS DE LEONOR	23 €
JARRETE DE BOEUF BLANC	50 €/kg

## **VIANDE À LA PLANCHA**

FILET MIGNON DE VEAU	26,50 €
ENTRECÔTE DE HAUTE LONGE DE VEAU DE GALICIEN	24 €
CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT	20 €
FILET DE PORC IBÉRIQUE	24 €

## **POISSONS FRAIS DU JOUR**

SAINT PIERRE (0'500 gr.)	39,50 €
MERLU	23 €
SOLE (0'500 gr.)	35 €

## POUR ACCOMPAGNER

PAIN	1,20 €	AU POIVRE	3,50 €
ALLIOLI	2,50 €	“PALO TÚNEL”	3,50 €
CHIMICHURRI	2,50 €	CRIOLLA	3,50 €
À L'ANETH	2,50 €	BÉARNAISE	3,50 €
ALIOLI ET CIBOULETTE	2,50 €	TOMATE PIQUANTE	3,50 €

## ENFANTS

SOUPE AU BOUILLON DE POULE	8 €
POULET PANÉ	10 €
BOURGEOIR D'ANGUS (120 gr.)	11 €
SPAGHETTI BOLOGNAISE	10 €