

RACIONES PARA PICAR / TAPAS

	1/2	RACION		1/2	RACION
Pulpo A La Gallega + Cachelos	15.50	22.50	Lacón "Del Bierzo" + Cachelos	6.00	11.00
<i>Galician style octopus with potato slices Krake nach galizischer Art mit Kartoffeln Polpo alla galiziana con patate bollite Poulpe à la galicienne et pommes de terre bouillies</i>			<i>Galician style roast ham with potato slice Grillschinken nach "El Bierzo" Art mit Kartoffeln Lacón del Bierzo (spalla di maiale) con patate bollite Lacón du Bierzo (jambonneau) et pommes de terre bouillies</i>		
Pimientos de Padrón	5.50	8.50	Queso de cabra con cebolla caramelizada	11.50	
<i>Fried Spanish green peppers Grüne Baby-Paprikaschoten Peperoni di Padrón Poivrons de Padrón</i>			<i>Goat cheese with caramelized onion Ziegenkäse mit karamellisierter Zwiebel Formaggio di capra con cipolle caramellate Fromage de chèvre et oignons caramélisés</i>		
Pulpo a la plancha	10.50	19.00	Chipirones fritos (Puntillas)	6.00	11.00
<i>Grilled octopus Gebratene Krake Polpo alla piastra Poulpe à la plancha</i>			<i>Fried baby squid Kleine frittierte Tintenfische Calamaretti fritti (puntillas) Petits calamars frits (puntillas)</i>		
Empanada Gallega Casera	3.00	5.50	Boquerones fritos	5.50	9.00
<i>Home made galician pie Hausgemachte Pastete nach galizischer Art Empanada galiziana caserecchia Empanada (tourte) galicienne maison</i>			<i>Deep fried fresh anchovies Frittierte Sardellen Alici fritte Anchois frits</i>		
Chipirones a la plancha	6.50	11.00	Tacos de queso de oveja en aceite	7.00	12.50
<i>Grilled baby squid Kleine gebratene Tintenfische Calamaretti alla piastra Petits calamars à la plancha</i>			<i>Sheep cheese tacos in oil Schafskäse-Würfel in Öl Bocconcini di formaggio di pecora sottolio Dés de fromage de brebis à l'huile</i>		
Calamares a la andaluza	7.00	12.50	Jamón Ibérico (100 gr.)	21.50	
<i>Deep fried squid rings Frittierte Tintenfischringe Calamari all'Andalusa Calamars à l'andalous</i>			<i>Hand sliced iberian ham Iberischer Schinken (100 g) Prosciutto iberico (100 g) Jambon ibérique (100 g)</i>		
Croquetas caseras	6.00	9.00	Pulpo con queso de tetilla	19.50	
<i>Home made croquettes Hausgemachte Krokette Crocchette caserecce Croquettes maison</i>			<i>Octopus with Tetilla Cheese Krake mit Tetilla-Käse Polpo con formaggio tetilla Poulpe au fromage Tetilla</i>		
Gambas al ajillo	12.00		Lacón con queso de tetilla	8.00	13.50
<i>Spanish style garlic shrimp In Knoblauchöl angebratene Garnelen Gamberi all'aglio Crevettes à l'ail</i>			<i>Galician style roast ham with tetilla cheese Grillschinken mit Tetilla-Käse Lacón (spalla di maiale) con formaggio tetilla Lacón (jambonneau) et fromage Tetilla</i>		
Chorizos "Del Bierzo" al Ribeiro	4.00	8.00	Cebolla frita con pimientos	8.00	13.50
<i>"Chorizos" sausages in Ribeiro wine Chorizo nach „El Bierzo“-Art in Ribeiro-Wein Chorizos del Bierzo al Ribeiro Chorizos du Bierzo au Ribeiro</i>			<i>Fried onion with green peppers Frittierte Zwiebel mit Paprika Cipolle fritte con peperoni Oignons frits et poivrons</i>		
Parrillada de verduras	6.00	11.00	Parmesano rebozado con confitura de arándanos	6.00	10.00
<i>Grilled vegetables Gemüseplatte vom Grill Grigliata di verdure Grillade de légumes</i>			<i>Battered Parmesan cheese with blueberry compot Paniertes Parmesan mit Heidelbeerkonfitüre Parmigiano impanato con marmellata di mirtilli Parmesan pané et confiture de myrtilles</i>		

Pan, Aceitunas, Alioli X.PERS. 1.50

Bread, olives, aioli / Brot, Oliven, Aioli / Pane, olive, salsa aioli / Pain, olives, aioli

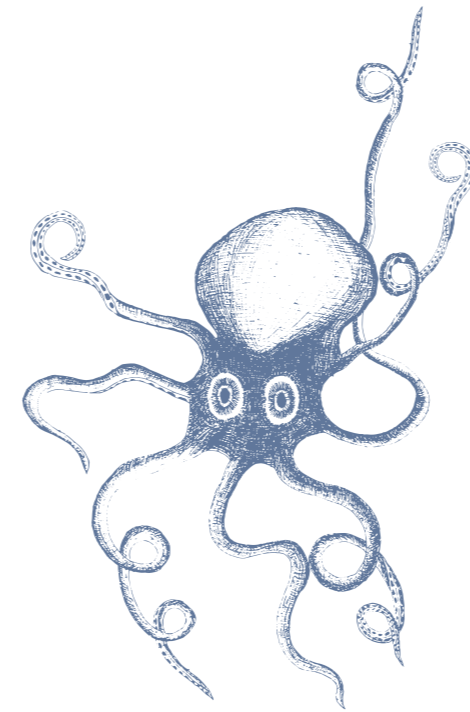
Extra de Pan X.PERS. 0.50

Extra bread / Extra Brot / Pane supplemento / Supplément de pain

SI NO LO DESER, INDIQUESÉLO AL CAMARERO / IF NOT REQUIRED, PLEASE INFORM WAITER

FALLS NICHT ERWÜNSCHT, INFORMIEREN SIE BITTE DIE BEDienung

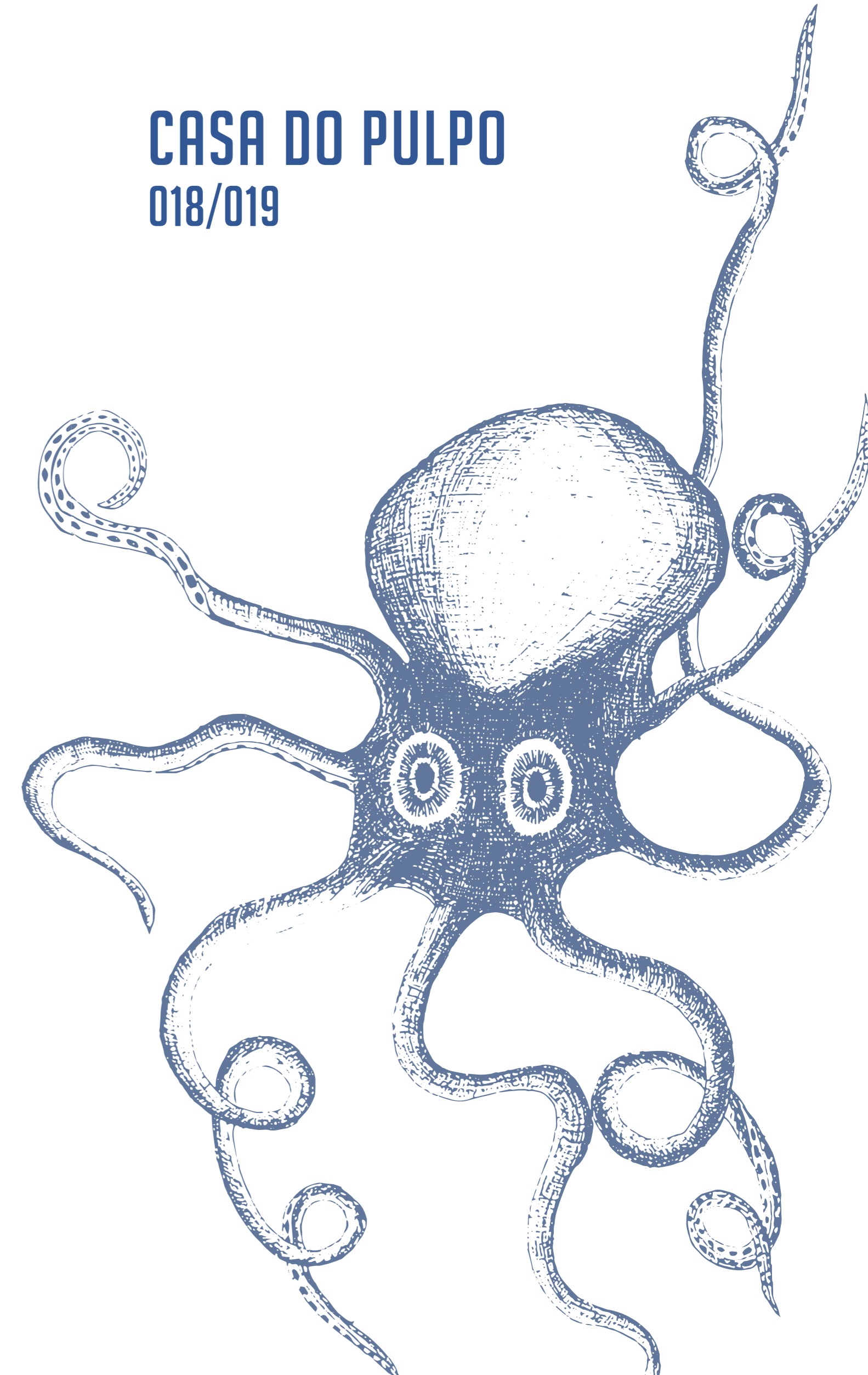
SE NON SI DESIDERA, COMUNICARLO AL CAMERIERE / SI VOUS N'EN SOUHAITEZ PAS, VEUILLEZ LE SIGNALER AU SERVEUR



CASA DO PULPO

018/019

Carretera Militar, 219 - Salida 12
Tel. 971 260 368
El Arenal, Lluçmajor



MARISCOS - SEAFOOD

Mejillones al vapor **9.00**
*Steamed Mussels / Gedünstete Miesmuscheln
Cozze al vapore / Moules à la vapeur*

Almejas a la plancha o salteadas **11.50**
*Grilled or sauteed clams
Venusmuscheln, gebraten oder sautiert
Vongole alla piastra o saltate
Palourdes à la plancha ou sautées*

Berberechos al vapor **13.50**
*Steamed cockles / Gedünstete Herzmuscheln
Cuori di mare al vapore / Coques à la vapeur*

Mejillones a la marinera o al vino blanco **9.50**
*Mussels in marinara or white wine sauce
Miesmuscheln, mariniert oder in Weißwein
Cozze alla marinara o al vino blanco
Moules marinière ou au vin blanc*

Almejas a la marinera **12.50**
*Clams in marinara sauce
Marinierte Miesmuscheln
Vongole alla marinara
Palourdes marinière*

Navajas a la plancha **14.50**
*Grilled razor clams / Gebratene Schwertmuscheln
Cannolicchi alla piastra / Couteaux de mer à la plancha*

Zamburiñas a la plancha **16.00**
*Grilled Scallops
Gebratene Kammuscheln
Canestrelli alla piastra
Pétoncles à la plancha*

Gambas Rojas a la plancha **25.00**
*Grilled red prawns / Gebratene rote Garnelen
Gamberi rossi alla piastra / Crevettes rouges à la plancha*

Cigalas a la plancha **30.00**
*Grilled crey fish
Gebratener Kaiserhummer
Scampi alla piastra
Langoustines à la plancha*

Bogavante a la plancha con verduras **32.50**
*Grilled lobster with vegetables
Gebratener Hummer mit Gemüse
Astice alla piastra con verdure
Homard à la plancha servi avec des légumes*

Escopiñas crudas o a la plancha **16.50**
*Grilled or natural Baleric clams
Raue Venusmuscheln, roh oder gebraten
Tartufo di mare crudi o alla piastra
Praires crues ou à la plancha*



PESCADOS FRESCOS FRESH FISH

Lubina a la plancha o a la espalda **15.50**
*Grilled seabass with or without garlic oil
Seebarsch, gebraten oder aufgeschnitten und in Knoblauch angebraten
Branzino alla piastra o aperto e cotto sul dorso
Bar à la plancha ou en portefeuille*

Dorada a la plancha o a la espalda **14.50**
*Grilled seabream with or without garlic oil
Dorade, gebraten oder aufgeschnitten und in Knoblauch angebraten
Orata alla piastra o aperta e cotta sul dorso
Daurade à la plancha ou en portefeuille*

Merluza a la gallega o a la plancha **16.50**
*Galician style or grilled hake
Seehecht nach galizischer Art oder gebraten
Merluzzo alla galiziana o alla piastra
Colin à la galicienne ou à la plancha*

Rape a la Plancha o con ajos fritos **21.50**
*Grilled monk fish with or without fried garlic
Seeteufel, gegrillt oder mit frittiertem Knoblauch
Coda di rospo alla piastra o con aglio soffritto
Lotte à la plancha ou à l'ail frit*

Rodaballo a la plancha **18.50**
*Grilled Turbot / Gebratener Steinbutt
Sogliola alla piastra o alla mugnaia / Turbot à la plancha*

Lenguado a la plancha o Meunier **23.50**
*Grilled sole or maunier
Seezunge, gebraten oder nach Müllerin-Art
Rombo alla piastra
Sole à la plancha ou meunière*

Calamares nacionales a la plancha con ensalada y patató **15.50**
*Grilled spanish calamari with salad & grilled potatoes
Gebratener Tintenfisch aus Spanien mit Salat und Kartoffel
Calamari nostrani alla piastra con insalata e patata
Calamars locaux à la plancha avec salade et pommes de terre*

Filete de Bacalao a la plancha **15.50**
*Grilled cod filet / Gebratenes Kabeljaufilet
Filetto di baccalà alla piastra / Filet de morue à la plancha*

Filete de Bacalao con ajillo de Gambón **18.50**
*Cod filet with aromatic prawn & garlic oil
Kabeljaufilet mit Garnelen-Knoblauchöl
Filetto di baccalà all'aglio e gamberoni
Filet de morue à l'ail et aux crevettes*

Gallo De San Pedro Con Cebolla Frita **P.S.M**
*Whole john dory with fried onion rings
Petersfisch mit frittierten Zwiebeln Je nach Marktpreis
Pesce di San Pietro con cipolla frita (prezzo in base ai costi del giorno)
Saint-Pierre à l'oignon frit (prix en fonction du marché)*



TODOS NUESTROS PESCADOS LLEVAN GUARNICIÓN
ALL OUR FISH ARE SERVED WITH GARNISH
ALLE FISCHGERICHTE WERDEN MIT BELEGGE SERVIRT
TUTTI I NOSTRI PIATTI DI PESCE SONO SERVITI CON CONTORNO
TOUTS NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT



PAELLAS MIN. 2 PERSONAS

Paella Mixta Ciega (Carne y Marisco) **14.50** **X.PERS**
*Mixed meat & shellfish paella (without bones nor shells)
Gemischte Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten (ohne Knochen und Schalen)
Paella mista (carne disossata e frutti di mare sgusciati)
Paella mixte viande désossée et fruits de mer décoratiqés*

Paella ciega de Marisco **14.50**
*Shellfish paella (without shells)
Paella mit Meeresfrüchten (ohne Schalen)
Paella di frutti di mare sgusciati
Paella aux fruits de mer décoratiqés*

Paella de Marisco **17.50**
*Shellfish paella / Paella mit Meeresfrüchten
Paella di frutti di mare / Paella aux fruits de mer*

Paella negra con Sépia y Marisco **16.50**
*Shellfish paella blackend with squid ink
Schwarze Paella mit Sepia und Meeresfrüchten
Paella al nero di seppia e frutti di mare
Paella noire à l'encre de seiches et aux fruits de mer*

Paella de verduras **14.50**
*Vegetable paella / Paella mit Gemüse
Paella di verdura / Paella aux légumes*

Paella de Bogavante **27.50**
*Lobster & shellfish paella / Paella mit Hummer
Paella all'astice / Paella au homard*

FIDEUÀ MIN. 2 PERSONS

Fideuà Mixta Ciega (Carne y Marisco) **14.50** **X.PERS**
*Mited meat & shellfish noodles (withot bones or shells)
Gemischtes Fideuà mit Fleisch und Meeresfrüchten (ohne Knochen und Schalen)
Fideuà mista (carne disossata e frutti di mare sgusciati)
Fideuà mixte viande désossée et fruits de mer décoratiqés*

Fideuà ciega de Marisco **14.50**
*Shellfish with noodles (without shells)
Fideuà mit Meeresfrüchten (ohne Schalen)
Fideuà ai frutti di mare sgusciati
Fideuà aux fruits de mer décoratiqés*

Fideuà de Marisco **17.50**
*Shellfish with noodles / Fideuà mit Meeresfrüchten
Fideuà ai frutti di mare / Fideuà aux fruits de mer*

Fideuà negra con Sépia y Marisco **16.50**
*Shellfish noodles blackend with squid ink
Schwarzes Fideuà mit Sepia und Meeresfrüchten
Fideuà al nero di seppia e frutti di mare
Fideuà noire à l'encre de seiches et aux fruits de mer*

Fideuà de verduras **14.50**
*Vegetable noodles / Fideuà mit Gemüse
Fideuà alle verdure / Fideuà aux légumes*

Fideuà de Bogavante **27.50**
*Lobster & shellfish noodles / Fideuà mit Hummer
Fideuà all'astice / Fideuà au homard*



ENSALADAS - SALADS

Ensalada Verde (Lechuga, tomate, cebolla) **3.00** **1/2 RACIÓN 6.50**
*Green salad (lettuce, tomato & onion)
Grüner Salat (Kopfsalat, Tomate, Zwiebel)
Insalata verde (lattuga, pomodoro e cipolla)
Salade verte (laitue, tomate, oignon)*

Ensalada de Atún (Tomate, cebolla y atún) **5.50 7.50**
*Tuna Salad (tuna, tomato & onion)
Thunfisch-Salat (Tomate, Zwiebel und Thunfisch)
Insalata di tonno (pomodoro, cipolla e tonno)
Salade de thon (tomate, oignon et thon)*

Ensalada Mixta (Lechuga, tomate, cebolla, atún) **6.50 9.50**
*Mixed salad (Tuna, lettuce, tomato & onion)
Gemischter Salat (Kopfsalat, Tomate, Zwiebel, Thunfisch)
Insalata mista (lattuga, pomodoro, cipolla e tonno)
Salade mixte (laitue, tomate, oignon et thon)*

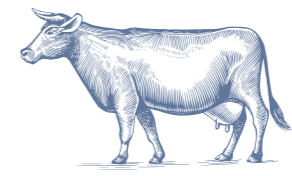
PARRILLADAS - GRILLED

Parrillada de Marisco **29.50** **X.PERS**
*Mixed sheelfish grill / Meeresfrüchteplatte vom Grill
Grigliata di frutti di mare / Grillade de fruits de mer*

Parrillada de Marisco de la casa **37.50**
*Mixed house shellfish grill (½ lobster p.p)
Meeresfrüchteplatte vom Grill nach Art des Hauses
Grigliata di frutti di mare della casa
Grillade de fruits de mer maison*

Parrillada de Pescado **23.50**
*Mixed fish grill / Fischplatte vom Grill
Grigliata di pesce / Grillade de poisson*

Parrillada Mixta (Pescado y arisco) **35.00**
*Mixed fish & shellfish grill
Fisch- und Meeresfrüchteplatte vom Grill
Grigliata mista (pesce e frutti di mare)
Grillade mixte (poisson et fruits de mer)*



NUESTRAS CARNES OUR MEATS

Picaña De Angus (300 gr.) **17.50**
*Beef steak of Angus beef / Picanha vom Angus-Rind (300 g)
Picanha di angus (300 g) / Picanha d'Angus (300 g)*

Entrecot de Angus (300 gr.) **21.50**
*Entrecote (new york strip) of angus beef
Entrecote vom Angus-Rind (300 g)
Controfiletto di angus (300 g)
Entrecôte d'Angus (300 g)*

Chuletas de cordero Mallorquín **17.50**
*Mallorcan lamb chops
Mallorquinische Lammkoteletts
Costolette di agnello maiorchino
Côtelette d'agneau de Majorque*

Solomillo de cerdo Durock **16.50**
*Durock pork tenderloin / Filet vom Duroc-Schwein
Lombata di maiale Duroc / Aloyau de porc Duroc*

Solomillo de ternera (250 gr.) **26.50**
*Filet mignon / Rinderfilet (250 g)
Lombata di vitello (250 g) / Aloyau de bœuf (250 g)*

Solomillo de ternera con Foie **29.50**
*Filet mignon & foie / Rinderfilet mit Gänseleber
Lombata di vitello con foie gras / Aloyau de bœuf et foie*

Chuletón de Ternera Cebón troceado o entero (600 Gramos) **27.50**
*T-bone steak served either whole or sliced
Rindersteak in Scheiben oder am Stück (600 g)
Costata di manzo a cubetti o intera (600 g)
Côte de bœuf en morceaux ou entier (600 g)*

Pechuga de pollo a la plancha **10.50**
*Grilled chicken breast / Gebratene Hähnchenbrust
Petto di pollo alla piastra / Poitrine de poulet à la plancha*

***SALSAS / SAUCES**

Salsa Pimienta
Pepper sauce
Pfeffersauce
Salsa di pepe
Sauce au poivre

Salsa Mostaza
Mustard sauce
Senfsauce
Salsa di senape
Sauce à la moutarde

2.50

TODAS NUESTRAS CARNES LLEVAN GUARNICIÓN
ALL OUR MEAT ARE SERVED WITH GARNISH
ALLE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT BELEGGE SERVIRT
TUTTI I NOSTRI PIATTI DI CARNE SONO SERVITI CON CONTORNO
TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT

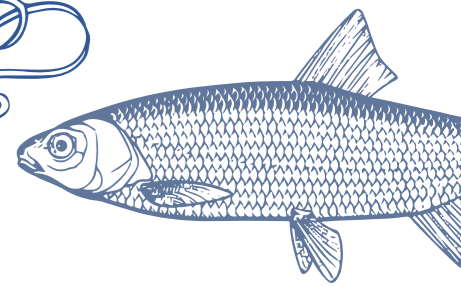
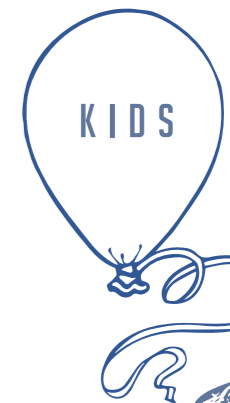
CUCHARA - SOUPS MIN. 2 PERSONS

Arroz Caldoso De Marisco **17.50** **X.PERS**
*Shellfish & rice casserole
Reiseintopf mit Meeresfrüchten
Riso in brodo ai frutti di mare
Potage de riz aux fruits de mer*

Arroz caldoso de bogavante **28.50**
*Lobster & rice casserole / Reiseintopf mit Hummer
Riso in brodo all'astice / Potage de riz au homard*

Cazuela de Pescado **22.50**
*Fish casserole / Fischtopf
Zuppa di pesce / Ragoût de poisson*

Fideos caldosos de Pescado **18.50**
*Fish casserole with noodles
Fischtopf mit Fadennudeln
Fedelini in brodo di pesce
Potage de vermicelles au poisson*



MENU INFANTIL KIDS

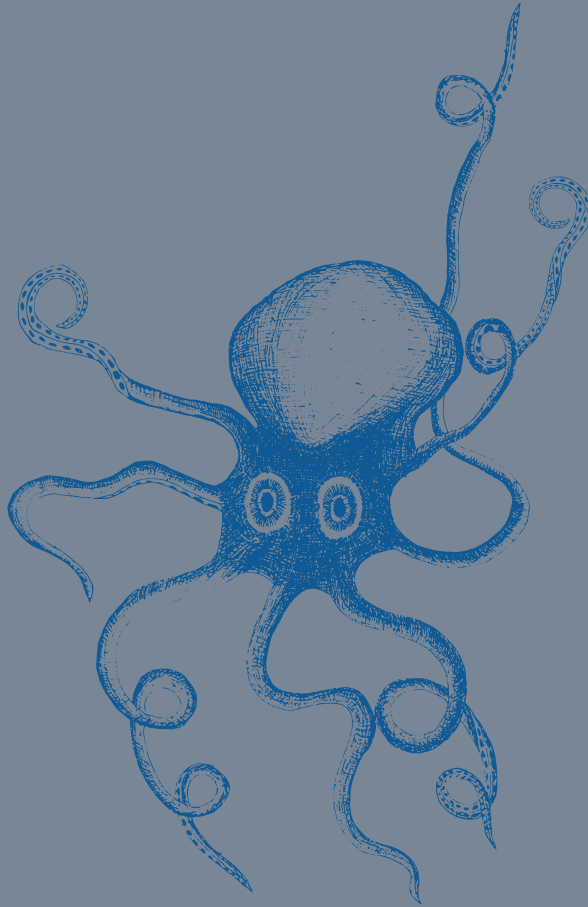
Nuggets De Pollo + Patatas Fritas **6.00**
*Chicken nuggets & chips
Hähnchen-Nuggets mit Pommes
Nuggets di pollo con patatine fritte
Nuggets de poulet et frites*

Croquetas caseras con patatas fritas **6.00**
*Croquettes & chips
Hausgemachte Kroketten mit Pommes
Crocchette caserecce con patine fritte
Croquettes maison et frites*

Escalope de pollo con patatas fritas **6.00**
*Chicken schitzel & chips
Hähnchenschnitzel mit Pommes
Scaloppina di pollo con patatine fritte
Escalope de poulet et frites*

Filete de Merluza rebozado con patatas fritas **8.50**
*Deep fried hake & chips
Paniertes Seehechtfilet mit Pommes
Filetto di merluzzo impanato con patatine fritte
Filet de colin pané et frites*

Calamares a la andaluza con patatas fritas **7.00**
*Deep fried squid rings & chips
Frittierte Tintenfischringe mit Pommes
Calamari all'andalusa con patatine fritte
Calamars à l'andalouse et frites*



CASA DO PULPO

018/019

NUESTROS VINOS

WINE LIST

WINE MENU

LISTA DEI VINI

CARTE DES VINS

BLANCOS | WHITE WINE | WEIßWEIN

MALLORCA



Véloblanc

Vino joven
Prensal, Manto negro



D.O. Binissalem



21,50 €



Ses Nines SEL·LECCIÓ

Vino joven
Prensal Blanc, Chardonnay, Muscat de frontignan



D.O. Binissalem

19,50 €



El Columpio

Vino joven
Prensal Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay,
Giró Ros, Muscat de Frontignan



D.O. Binissalem

18,50 €



Tianna Bocchoris

Vino joven
Prensal Blanc, Sauvignon Blanc, Giró Ros



D.O. Binissalem

20,50 €

RIBEIRO

Ribeiro de la Casa

Vino joven

35 cl. 3,50 €
75 cl. 7,00 €



Formigo

Vino joven
Albariño, Loureira, Godello, Torrontés,
Treixadura, Palomino



Ribeiro

GLASS 2,75 €
3/4 15,50 €



Cholo

Vino joven
Loureira



Ribeiro



3/4 21,00 €

BLANCOS | WHITE WINE | WEIßWEIN

ALBARIÑOS

Albariño de la Casa

 *Vino joven*

GLASS 2,50 €
12,50 €



Mar de Frades

 *Vino joven*
100% Albariño

24,50 €



Terras Gaudas

 *Vino joven*
100% Albariño

24,50 €



Martín Códax

 *Vino joven*
100% Albariño

Rías Baixas



GLASS 3,00€
3/4 18,50 €
3/8 9,00 €
1,5 L. 33,00 €



GODELLO



Mara Martín

 *Vino joven*
100% Godello

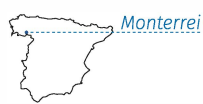


17,50 €



Mara Moura

 *Vino joven*
Godello, Treixadura

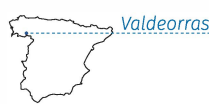


20,50 €



Gaba do Xil

 *Vino joven*
Godello



21,50 €

BLANCOS | WHITE WINE | WEIBWEIN

VERDEJOS



Bicicletas y Peces

Vino joven
100% Verdejo



17,50 €



Javier Sanz

Vino joven
100% Verdejo



18,50 €



40 Vendimias

Vino joven
100% Verdejo



18,50 €



ROSADOS | ROSE WINE | ROSEWEIN



Obalo Rosado

Vino joven
100% Tempranillo



GLASS 3,00 €
3/4 17,50 €

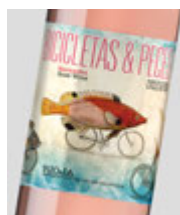


Vélorosé

Vino joven
100% Manto negro



21,50 €



Bicicletas y Peces

Vino joven
100% Tempranillo



GLASS 3,00 €
3/4 16,50 €

TINTOS | RED WINE | ROTWEIN

MALLORCA



Vélo Negro

 *Vino joven*
100% Manto negro



D.O. Binissalem



21,50 €



Ses Nines

 *Vino joven*
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot



D.O. Binissalem

19,50 €



Tianna Bocchoris

 *Vino joven*
Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot



D.O. Binissalem

24,50 €

JUMILLA, MURCIA



Juan Gil 12

 *12 meses*
100% Monastrell



D.O. Jumilla

21,50 €



Juan Gil 18

 *12 meses*
100% Monastrell



D.O. Jumilla

38,50 €

TINTOS | RED WINE | ROTWEIN

D.O. CA. RIOJA

Rioja de la Casa

 *Vino joven*

GLASS 2,50 €

75 cl. 14,50 €



Obalo Selección

 *Vino joven*
100% Tempranillo



D.O. Ca. Rioja



16,50 €



Obalo Crianza

 12 meses
100% Tempranillo



D.O. Ca. Rioja

19,50 €



Marqués de Riscal RESERVA

 24 meses
Tempranillo, Graciano, Mazuelo



D.O. Ca. Rioja

34,50 €



Muga Crianza

 24 meses
Tempranillo, Garnacha,
Mazuelo, Graciano



D.O. Ca. Rioja

27,50 €



Viña Pomal CRIANZA

 12 meses
100% Tempranillo



D.O. Ca. Rioja

17,50 €

TINTOS | RED WINE | ROTWEIN

RIBERA DEL DUERO



La Celestina CRIANZA

12 meses
100% Tempranillo



GLASS 3,50 €
3/4 19,50 €



D.O. Ribera del Duero



Pago de Carraovejas

12 meses
Tinta Fina, Cabernet Sauvignon,
Merlot



D.O. Ribera del Duero

45,00€



Protos Roble

12 meses
100% Tempranillo



D.O. Ribera del Duero

GLASS 3,00 €
3/4 18,00 €

BIERZO, LEÓN



La Clave

6-7 meses
Mencía, Syrah y Tempranillo



D.O. Jumilla

GLASS 3,00 €
3/4 18,00 €

V.T. DE CASTILLA



Capilla del Fraile

12 meses
Syrah, Petit Verdot



V.T. Castilla

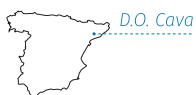
22,50 €

ESPUMOSOS | SPARKLING



Blau de Mar

Macabeo, Xarel·lo



D.O. Cava

GLASS 3,00 €

3/4 15,50 €



Anna de Codorníu

Chardonnay,
Parellada,
Xarel·lo, Macabeo



D.O. Cava

18,50 €

PICCOLO 5,50 €



Pere Ventura Brut

Xarel·lo, Macabeo,
Parellada



D.O. Cava

19,50 €



Pere Ventura Vintage Gran Reserva Rosé

100% Trepat



D.O. Cava

28,50 €

CHAMPAGNES



André Clouet

100% Pinot noir



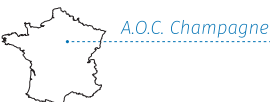
A.O.C. Champagne

41,50 €



Moët Chandon

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.



A.O.C. Champagne

43,50 €

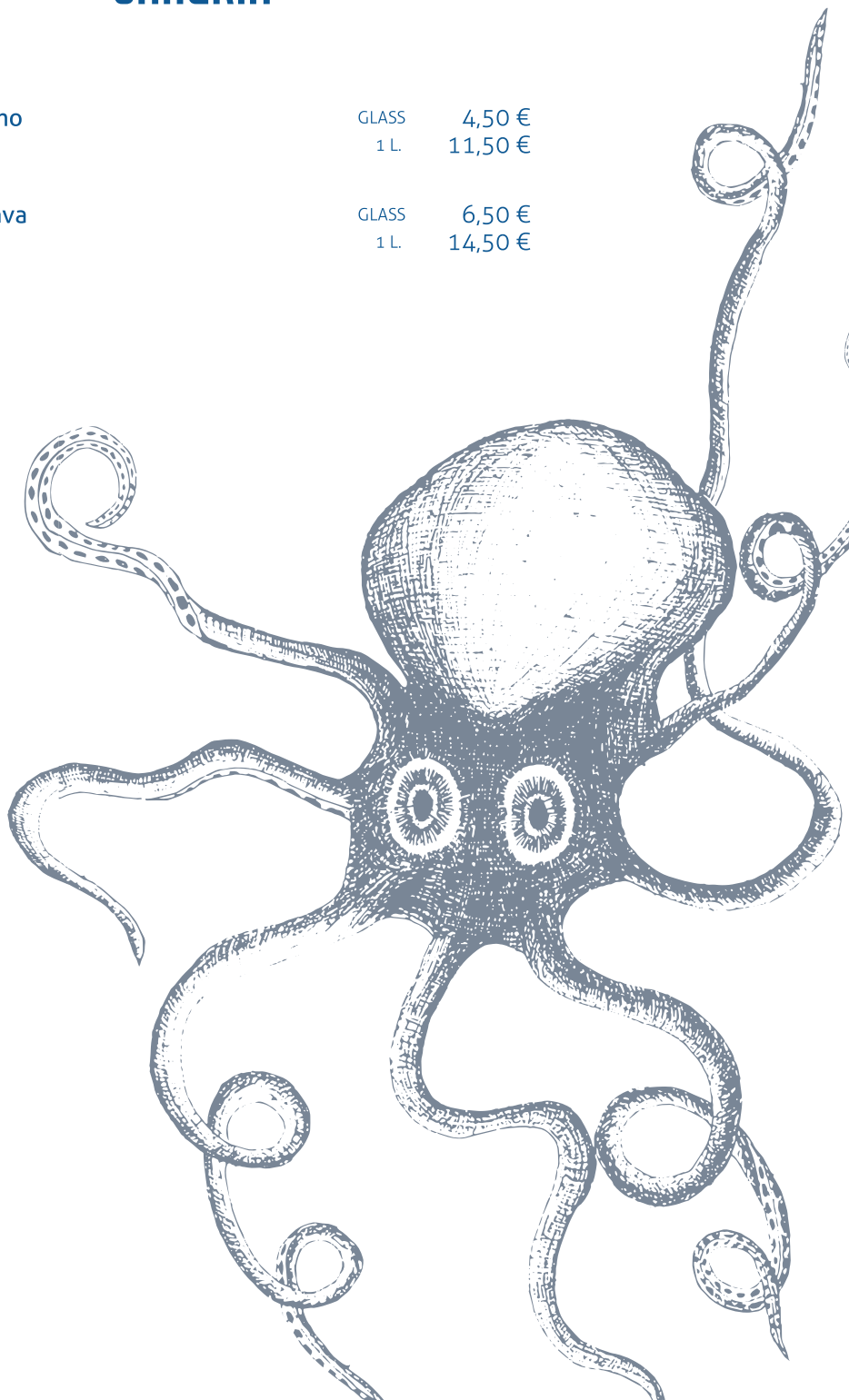
SANGRÍA

Sangría de vino

GLASS 4,50 €
1 L. 11,50 €

Sangría de Cava

GLASS 6,50 €
1 L. 14,50 €





CREMA CATALANA

Irresistible y tradicional helado de biscuit, preparado de yema y azúcar caramelizado.

Traditional dessert with cinnamon flavoured vanilla ice cream with egg yolk topping.

4,50



SOUFFLÉ

Ligero helado de limón sobre tierno bizcocho y auténtico merengue flambeado.

Light lemon ice cream in a sponge cake and topped with authentic meringue.

4,50



TRUFAS

Irresistibles bolas de trufa heladas con un toque de brandy y cubiertas de fideos de chocolate.

Irresistible truffles with a touch of brandy and covered with noodles of chocolate.

4,50



TARTA WHISKY

Tarta de helado de biscuit y whisky con pasas, bizcocho al whisky, con nata, yema y crocant.

Biscuit and whisky ice cream with raisins, whisky cake, with cream, egg custard, crocant.

4,50



BOMBÓN MALLORQUÍN

Cremoso helado de nata con una auténtica cobertura de chocolate.

Creamy vanilla ice cream with an authentic layer of chocolate.

3,00



TARTA DE SANTIAGO

Tradicional receta gallega de esta deliciosa tarta de almendra.

Traditional galician recipe of this delicious almond cake.

4,50



MILHOJAS DE CREMA

Ligeras capas de hojaldre rellenas de crema pastelera a la vainilla y con azúcar glacé.

Light layers of puff pastry filled with vanilla custard cream and with icing sugar.

4,50



VASETTO FRESA

Helado de fresa con auténticas fresas naturales elevado a la máxima calidad.

Strawberry ice cream with authentic natural strawberries raised to the highest quality.

4,25

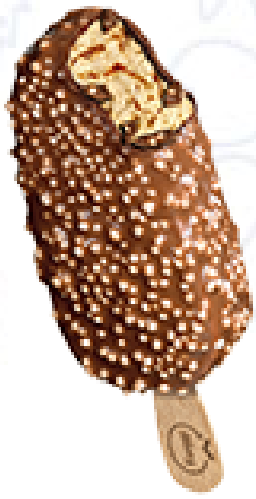


CHOCOLATE CON TROCITOS

Helado de cremoso chocolate con deliciosos trocitos de chocolate.

Creamy chocolate ice cream with delicious chocolate chips.

4,25



DULCE DE LECHE CON CARAMELO

Helado de dulce de leche con caramelo, cobertura de chocolate con leche y arroz inflado tostado.

Toffee ice cream with caramel in a milk chocolate coating and puffed rice toasted.

4,25



MINI POLOS

Mini polos de fresa, manzana, lima-limón, limón, naranja y mandarina.

Orange, apple, lemon-lime, strawberry, and tangerine mini ice creams.

3,50



DINO EGG

Helado de vainilla con salsa de caramelo y huevo de chocolate.

Vanilla ice cream with toffee sauce and chocolate egg.

4,50

OTRAS SUGERENCIAS

TARTAS CASERAS 4,50

QUESO TETILLA CON MEMBRILLO 4,00

SORBETE DE LIMON 3,50
DOS BOLAS

SORBETE DE MANDARINA 3,50
DOS BOLAS



CARTA DE POSTRES

la Menorquina