

S



verd mavi
RESTAURANT

Cena

Dinner

Abendessen

Le invitamos a descubrir los fantásticos platos que le hemos preparado. Cocina mediterránea inspirada por el mar, su brisa, su color, sus aromas, sus productos, sus gentes y su cultura. Una cocina elaborada con pasión y sinceridad, donde el producto es el protagonista. Esperamos que disfruten de los sabores de nuestra tierra.

- En caso de ser vegano o tener alguna alergia, contacte con nuestro Maitre.
- Disponemos de recipientes para que se puedan llevar la comida sobrante. A partir de 2023 es obligatorio por ley el cobro de los mismos. Coste 1,50€. También pueden aportar sus propios recipientes.

We invite you to discover the dishes that we have prepared for you. Mediterranean cuisine inspired by the sea, its breeze, its colour, its aromas, its products, its people and its culture. A cuisine prepared with passion and sincerity, where the product is the protagonist. We hope you will enjoy the flavors of our land.

- If you are vegan or have any allergies please contact the Maitre
- We have containers available so that you can take your leftover food away with you. From 2023 it will be compulsory by law to charge for them. Cost 1,50€. You can also bring your own containers.

Wir laden Sie ein, unsere Speisen zu entdecken, das wir für Sie vorbereitet haben. Mediterrane Küche, inspiriert vom Meer, seine Brise, seine Farben, seine Aromen, seine Produkte, seine Menschen und seine Kultur. Eine Küche mit Leidenschaft und Aufrichtigkeit arbeitet, in der das Produkt im Mittelpunkt steht. Wir hoffen, dass Sie die Aromen unseres Landes genießen werden.

- Für Veganer oder Allergien wenden Sie sich bitte an unseren Restaurantleiter
- Wir halten Behälter bereit, damit Sie Ihre Essensreste mitnehmen können. Ab 2023 wird es gesetzlich vorgeschrieben sein, diese zu sammeln. Kosten 1,50€. Sie können auch Ihre eigenen Behälter mitbringen.

Nous vous invitons à découvrir les plats que nous avons préparés pour vous. Cuisine méditerranéenne inspirée par la mer, sa brise, sa couleur, ses arômes, ses produits, ses habitants et sa culture. Une cuisine préparée avec passion et sincérité, où le produit est le protagoniste. Nous espérons que vous apprécierez les saveurs de notre terre.

- Si vous êtes végétarien ou si vous souffrez d'une allergie alimentaire, veuillez le consulter avec le chef du restaurant.
- Nous mettons à disposition des conteneurs pour que vous puissiez emporter vos restes de repas. A partir de 2023, la loi rendra leur collecte obligatoire. Coût 1,50€. Vous pouvez également apporter vos propres conteneurs.

S Plato especial Pure Salt elaborado con un toque de sal · Pure Salt special dish made with a touch of salt
Pure Salt Spezialgericht mit einem Hauch von Salz · Plat spécial "Pure Salt" préparé avec une touche de sel



Plato vegano · Vegan dish
Veganisches Gericht · Plat végétalien



Plato vegetariano · Vegetarian dish
Vegetarisches Gericht · Plat végétarien

KM 0

Plato realizado con productos locales · Dish made with local produce
Gericht aus lokalen Produkten · Plat préparé avec des produits locaux

ENTRANTES · STARTERS

VORSPEISE · ENTRÉES

Supplement
Half Board



Paté de berenjena con chutney de melón y brioche de especias.....16,50.-
Aubergine pâté with melon chutney and spiced brioche
Auberginenpastete mit Melonenchutney und gewürztem Brioche
Pâté d'aubergine avec chutney de melon et brioche aux épices

Carpaccio de ternera marinada al hibiscus, parmesano y mus de mostaza antigua.....16,50.- 8,00.-
Marinated veal carpaccio with hibiscus, parmesan and mustard mousse
Mariniertes Kalbscarpaccio mit Hibiskus, Parmesan und Senfmousse
Carpaccio de veau mariné à la mousse d'hibiscus, parmesan et moutarde



Ensalada de tallarines de verduras, tomates secos y aceitunas negras con vinagreta de nueces.....14,00.-
Vegetable noodle salad, dried tomatoes and black olives with walnut vinaigrette.
Gemüsenudelsalat, getrocknete Tomaten und schwarze Oliven mit Walnuss-Vinaigrette.
Salade de nouilles aux légumes, tomates séchées et olives noires avec vinaigrette aux noix.

Dados de salmón macerado con soja con ensalada de germinados.....16,50.- 7,00.-
Diced soy-marinated salmon with sprout salad.
Gewürfelter, sojamarinierter Lachs mit Sprossensalat.
Dés de saumon mariné au soja avec salade de germes.

S Nuestro pa amb oli verd Mari con sal de olivas y mus de queso mahonés17,00.-
Our pa amb oli verd Mari with olive salt and Mahon cheese mousse
Unser Pa amb oli verd Mari mit Olivensalz und Mahon-Käse-Mousse
Notre pa amb oli verd Mari avec sel d'olive et mousse au fromage Mahon

ENTRANTES · STARTERS

VORSPEISE · ENTRÉES

Supplement
Half Board

S Brocheta de gambas, atún y verduras con ensalada de hierbas frescas, escamas de sal maldon y salsa oriental.....17,50.-
Shrimp, tuna and vegetable skewer with fresh herb salad, Maldon salt flakes, and oriental sauce
Garnelen-, Thunfisch- und Gemüsespieß mit frischem Kräutersalat, Maldon-Salzflocken und asiatischer Sauce
Brochette de crevettes, de thon et de légumes avec salade d'herbes fraîches, flocons de sel de Maldon et sauce orientale



KM O

Frito de verduras con emulsión de ajo quemado.....16,00.-
Fried vegetables with burnt garlic emulsion
Gebratenes Gemüse mit gebrannter Knoblauchemulsion
Poêlée de légumes à l'émulsion d'ail brûlé

Encamisado caliente de calabacín y queso de cabra con aceite de almendras Mallorquinas.....16,50.-
Hot encased courgette and goat cheese with Majorcan almond oil
Scharfe Zucchini und Ziegenkäse in der Pfanne mit mallorquinischem Mandelöl
Enrobé chaud de courgette et fromage de chèvre à l'huile d'amande de Majorque



KM O

Wok de verduras estofadas con leche de soja y huevo poché.....15,00.-
Wok of stewed vegetables with soymilk and poached egg
Wok aus geschmortem Gemüse mit Sojamilch und pochiertem Ei
Wok de légumes mijotés au lait de soja et œuf poché

Coca de pimientos asados con anchoa14,00.-
Flatbread of roasted peppers and anchovies
Geröstete Paprika mit Sardellen auf einem dünnen knusprigen Brot
Coca aux poivrons grillés et aux anchois

Rollitos de tramuntana (lomo con col).....17,00.-
Tramuntana rolls (loin with cabbage)
Tramuntana-Rollen (Lende mit Kohl)
Rouleaux de Tramuntana (longe au chou)

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSE

HAUPTKURS · PLAT PRINCIPAL

Supplement
Half Board

S Lechona confitada con manzanas salteadas, escamas de sal y jugo de sobrasada de Mallorca.....24,00.- 12,00.-
Suckling pig confit with sautéed apples, salt flakes and Mallorcan sobrasada juice
KMO Spanferkel-Confit mit sautierten Äpfeln, Salzflocken und mallorquinischem Sobrasada-Saft
Cochon de lait confit aux pommes sautées, flocons de sel et jus de sobrasada de Majorque

Pechuga de pollo con bacon rellena de espinacas y queso feta.....18,00.-
Chicken breast with bacon stuffed with spinach and feta cheese
Hähnchenbrust mit Speck gefüllt mit Spinat und Feta-Käse
Poitrine de poulet avec bacon farcie aux épinards et fromage feta

Carrillera de ternera al vino tinto con Parmentier de Coliflor.....21,00.-
Veal cheek in red wine with Cauliflower Parmentier
Kalbsbäckchen in Rotwein mit Blumenkohl Parmentier
Joue de veau au vin rouge et parmentier de chou-fleur

Escalopines de Solomillo de cerdo caramelizado con jugo de miel y romero.....21,00.-
Escalopes of caramelized pork tenderloin with honey and rosemary juice
Schnitzel vom karamellisierten Schweinefilet mit Honig und Rosmarinsaft
Escalopes de filet de porc caramélisé au miel et jus de romarin

Carré de cordero con costra de albahaca y almendras.....26,50.- 13,00.-
Rack of lamb with basil and almond crust.
Lammrücken mit Basilikum und Mandelkruste.
Carré d'agneau au basilic et croûte d'amandes.

S Entrecôte de ternera con gratin de patatas con queso y escamas de sal negra.....23,50.-
Beef entrecote with gratin potatoes with cheese and black salt flakes
Rinderentrecôte mit Kartoffelgratin mit Käse und schwarzen Salzflocken
Entrecôte de veau avec gratin de pommes de terre au fromage et flocons de sel noir

 Arroz meloso de calabaza y zanahoria con pesto de pipas.....18,00.-
Creamy pumpkin and carrot rice with sunflower seed pesto
Cremiger Kürbis-Karottenreis mit Sonnenblumenkernpesto
Riz crémeux à la citrouille et aux carottes avec pesto de graines de tournesol

PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSE

HAUPTKURS · PLAT PRINCIPAL

Supplement
Half Board

Filete de merluza con tomates secos aceitunas y patatas de su suquet.....22,00.-

Hake fillet with dried tomatoes, olives and juicy potatoes

Seehechtrücken mit getrockneten Tomaten, Oliven und saftigen Kartoffeln

Filet de merlu aux tomates séchées, olives et pommes de terre juteuses

Lasaña de espinacas y piñones con salsa de tomate de ramallet y teja de parmesano19,00.-

Spinach and pine nut lasagna with Mallorcan "ramillete" tomato sauce and Parmesan tuile

Spinat-Pinienkern-Lasagne mit mallorquinischer Ramallet-Tomatensauce und Parmesankäse Fliese

Lasagnes aux épinards et aux pignons de pin avec sauce tomate de ramallet et tuile de parmesan

Lomo de bacalao gratinado con brandada, patatas confitadas y chips de ajo quemado23,00.-

Cod loin gratin with brandade, confit potatoes, and burnt garlic chips

Kabeljaufilet mit Brandade, Kartoffel Confit und gebrannten Knoblauchchips

Filet de cabillaud gratiné à la brandade, pommes de terre confites et chips à l'ail brûlé

Lomo de lubina sobre lecho de tumbet con alioli de pimentón.....23,00.-

Sea bass fillet with Mallorcan tumbet (potato, courgette, peppers, aubergine) with paprika aioli

Wolfsbarschfilet auf einem Bett aus mallorquinischem Tumbet (Kartoffel, Zucchini, Aubergine und rote Paprika) mit Paprika-Aioli

Filet de bar sur une base de tumbet avec aioli au paprika

Pulpo a la gallega con verduras ahumadas23,00.- 11,00.-

Galician octopus with smoked vegetables

Galizischer Oktopus mit geräuchertem Gemüse

Poulpe de Galice aux légumes fumés

Rape con salsa de puerros y polenta de verduras.....24,50.- 12,00.-

Monkfish with leek sauce and vegetable polenta.

Seeteufel mit Lauchsauce und Gemüsepolenta.

Lotte sauce aux poireaux et polenta de légumes.

S

Gambas de Soller a la Pure Salt mediterránea.....P.S.M.

Prawns from Soller with Mediterranean Pure Salt.

Garnelen aus Soller mit mediterranem reinem Salz.

Crevettes de Soller au Pure Salt Méditerranéen.

KM O

POSTRES · DESSERTS · NACHTISCH

Supplement
Half Board

S Gató de almendra y Natillas espumosas de hierbaluisa con mus de cacao y sal maldon.....7,50.-
Almond cake and lemongrass foamy custard with cocoa mousse and Maldon salt
Mandelkuchen und Zitronengrasschaumcreme mit Kakaomousse und Maldon-Salz
Cake aux amandes et crème mousseuse à la citronnelle avec mousse au cacao et sel de Maldon

Estofado frio de naranjas de Sóller con mus yogurt y crujiente de sésamo.....7,50.-
Cold stew of Sóller oranges with yoghurt mousse and crispy sesame.
Kalter Eintopf aus Sóller Orangen mit Joghurtmousse und knusprigem Sesam.
Ragoût froid d'oranges de Sóller avec mousse de yaourt et sésame croustillant.

Trio de chocolate&pasión.....7,50.-
Chocolate and passion fruit trio
Schokoladen & Passion Trio
Trio chocolat&passion

Sorbetes variados.....6,50.-
Assorted sorbets
Verschiedene Sorbets
Assortiment de sorbets

Tabla de Quesos membrillo y frutos secos.....10,00.- 5,00.-
Quince, dried fruit and cheese platter
Quitten-, Dörrobst- und Käseplatte
Plateau de coings, fruits secs et fromages

Panacota de galletas maría con mus de chocolate blanco.7,50.-
Maria biscuit panna cotta with white chocolate mousse
Maria Keks Panna Cotta mit weißer Schokoladenmousse
Biscuit Maria panna cotta avec mousse au chocolat blanc

Lingote de chocolate y pistacho, muss de chocolate blanco y tierra de cacao.....7,50.-
Chocolate and pistachio lingot, white chocolate mousse, and cacao powder
Schokoladen- und Pistazienbarren, weiße Schokoladenmousse und Kakaoerde
Lingot de chocolat et pistache, mousse de chocolat blanc et terre de cacao

Tintos

Red Wine

D.O. RIOJA 22 Pies Crianza..... Tempranillo	23,00.-
Excellens Cuvee..... Tempranillo	24,00.-
D.O. RIBERA DEL DUERO Celeste Roble..... Tempranillo	23,00.-
Matarramera Crianza..... Tinta fina	53,00.-
D.O. SOTOMONTANO Enate Crianza..... Tinta fina	24,50.-
D.O. MALLORCA Can Axartell Tinto Uno..... Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir	26,50.-
ÀN/2 Ànima Negre..... Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Syrah	46,00.-

Blancos

White Wine

D.O. PENEDÉS	
Fransola Sauvignon Blanc.....	62,00.-
D.O. RUEDA	
Excellens Sauvignon Blanc.....	22,00.-
Excellens Verdejo.....	20,00.-
D.O. RIAS BAIXAS	
La Val.....	38,00.-
Albariño.	
Paco y Lola.....	28,00.-
Albariño.	
D.O. SOMONTANO	
Enate Chardonay 234.....	24,50.-
D.O. MALLORCA	
Can Axartell.....	31,00.-
Malvasía, Prensal	
Albaflor.....	38,00.-
Prensal, Parellada, Moscatel	
Macià Batle Blanc de Blancs.....	36,00.-
Chardonay, Moscatel de grano	
D.O. CHABLIS FRANCIA	
Dom. Nathalie Et Gilles Fevre Chablis.....	44,50.-
Chardonay.	

Rosados

Rose Wine

D.O. RIOJA Excellens Rosé, Bod. Marqués de Cáceres..... Garnacha, Tempranillo.	19,50.-
D.O. CÔTE DE PROVENCE Whispering Angel Rosé..... Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren	46,00.-
D.O. MALLORCA Albaflor..... Manto Negro, Merlot, Cabernet, Syrah	28,00.-
Can Axartell..... Pinot Noir, Manto Negro, Callet.	33,50.-

Cavas y Champagne

Torrelló Brut Reserva, Bod. Torelló. Xarel.lo, Macabeo, Perellada.....	35,00.-
Torrelló Pal·lid Rosé, Bod. Torelló. Pinot Noir, Garnacha.....	37,00.-
Moët & Chandon Ice, Bod. Moët & Chandon. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.....	150,00.-
Moët & Chandon Rosé Impérial, Bod. Moët & Chandon..... Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	135,00.-
Moët & Chandon Brut Impérial, Bod. Moët & Chandon..... Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	110,00.-
Moët & Chandon Brut Impérial, Bod. Moët & Chandon. 37,5 CL	65,00.-
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	
Dom Pérignon Vintage, Bod. Moët & Chandon. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Nero.....	270,00.-