

S



verdel 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  
Veganes 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

Pate de ave con chutney de melón y brioche de especies.....16,50.-  
Poultry pate with melon chutney and spices brioche  
Geflügelpastete mit Melonenchutney und Gewürzbrioche  
Pâté de volaille au 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 mahonés .....17,00.-  
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

Crema de pan cuit con fideos de camaïot y foie de pato.....16,50.-  
Garlic and bread cream with camaïot (black pudding) noodles and duck foie gras  
Knoblauch-Brotcreme mit Camaïot-Nudeln (Blutwurst) und Entenstopflebe  
Crème de pain et ail avec nouilles camaïot (boudin noir) et foie gras de canard



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

KM 0

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



Wok de verduras estofadas con leche de almendras y huevo poché.....15,00.-  
Wok of stewed vegetables with almond milk and poached egg  
Wok aus geschmortem Gemüse mit Mandelmilch und pochiertem Ei  
Wok de légumes mijotés au lait d'amande et œuf poché

KM 0

Coca de escalibada con escabeche de mejillones a la naranja.....14,00.-  
Roasted Peppers with pickled mussels in orange on a thin crispy bread  
Geröstete Paprika mit eingelegten Muscheln in Orange auf einem dünnen knusprigen Brot  
Poivrons rôtis avec moules marinées à l'orange sur un pain fin et croustillant

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

|   |   |         |         |
|---|---|---------|---------|
| <b>S</b>  | 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                              |         |         |
| <b>KMO</b>  | 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                        |         |         |
|   | <br>  |         |         |
|   | 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   |         |         |
|   | <br>  |         |         |
|   | 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   |         |         |
|   | <br>  |         |         |
|   | 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   |         |         |
|   | <br>  |         |         |
|   | 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.  |         |         |
|   | <br>  |         |         |
| <b>S</b>  | Entrecotte de ternera al graten de queso de finas hierbas con patata enmascarada y escamas de sal<br>negra..... | 23,50.- |         |
|   | Veal entrecote with herb cheese gratin, masked potato and and black salt flakes                                 |         |         |
|   | Kalbsentrecôte mit Kräuterkäse gratiniert, Kartoffelpüree und schwarze Salzflocken                              |         |         |
|   | Entrecôte de veau gratinée au fromage aux herbes, pomme de terre masquée et des flocons de sel noir             |         |         |
|   | <br>  |         |         |
|  | 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

Albóndigas de sepia estofadas en su tinta.....21,00.-

Stewed cuttlefish meatballs in their ink

Geschmorte Tintenfischfleischbällchen in ihrer Tinte

Boulettes de seiche mijotées dans leur encre

Lomo de bacalao al horno con trempó gratinado con aioli.....23,00.-

Baked cod loin with trempó (white peppers, onion and tomato) au gratin with aioli

Gebackener Kabeljaufilet mit Trempó (weißer Paprika, Zwiebel und Tomate) mit Aioli überbacken

Longe de cabillaud au four avec trempo (poivrons blancs, oignon et tomate)

Filete de Corvina a la Sollerense.....23,00.-

Corvina fillet Soller style

Corvina Filet nach Soller Art

Filet de Corvina façon Soller

Pulpo a la gallega con verduras ahumadas .....23,00.- 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.

**KMO** Crevettes de Soller au Pure Salt Méditerranéen.

# 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.

Sopa de chocolate blanco y té, bizcocho de cacao, mus de chocolate con leche y avellanas.....7,50.-  
White chocolate and tea soup, cocoa cake, milk chocolate and hazelnut mousse.  
Weiße Schokoladen- und Teesuppe, Kakaokuchen, Milchsokoladen- und Haselnussmousse.  
Soupe au chocolat blanc et au thé, gâteau au cacao, mousse au chocolat au lait et aux noisettes.

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

Tarta de plátano y almendras con helado de chocolate. ....7,50.-  
Banana and almond cake with chocolate ice cream.  
Bananen-Mandel-Kuchen mit Schokoladeneis.  
Gâteau aux bananes et aux amandes avec glace au chocolat.

# Tintos

## Red Wine

|   |         |
|---|---------|
| D.O. RIOJA<br>22 Pies Crianza.....<br>Tempranillo                                 | 23,00.- |
| Excellens Cuvee.....<br>Tempranillo   | 24,00.- |
| D.O. RIBERA DEL DUERO<br>Celeste Roble.....<br>Tempranillo                        | 23,00.- |
| Matarromera Crianza.....<br>Tinta fina  | 53,00.- |
| D.O. SOTOMONTANO<br>Enate Crianza.....<br>Tinta fina                              | 24,50.- |
| D.O. MALLORCA<br>Can Axartell Tinto Uno.....<br>Callet, Merlot, Syrah, Pinot Noir | 26,50.- |
| ÀN/2 Ànima Negre.....<br>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.....           | 31,00.- |
| 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..... 19,50.-  
Garnacha, Tempranillo.

D.O. CÔTE DE PROVENCE  
Whispering Angel Rosé..... 46,00.-  
Rolle, Syrah, Cinsault, Tibouren

D.O. MALLORCA  
Albaflor..... 28,00.-  
Manto Negro, Merlot, Cabernet, Syrah

Can Axartell..... 33,50.-  
Pinot Noir, Manto Negro, Callet.

# 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.....135,00.-  
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.

Moët & Chandon Brut Impérial, Bod. Moët & Chandon.....110,00.-  
Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.

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.-