

PARA PICAR / TO SHARE / ZUM TEILEN

Pan, alioli y aceitunas  Bread, alioli and olives <i>Brot, Alioli und Oliven</i>	2,50€
Vasito de gazpacho de sandía  Glass of watermelon gazpacho <i>Wassermelonen Gazpacho Gläschen</i>	2,50€
Croquetón de pollo, sobrasada y miel Chicken, sobrasada and honey XL-croquette <i>Hühnchen, Sobrasada und Honig XL-Krokette</i>	2,50€
Croqueton de queso azul y pera asada  Blue cheese and roasted pear XL-croquette <i>Blauschimmelkäse und geröstete Birne XL-Krokette</i>	2,50€
Saam de panceta ibérica con mayonesa hoisin y hierbas frescas Iberico pork belly saam with hoisin mayonnaise and fresh herbs <i>Iberischer Schweinebauch-Saam mit Hoisin-Mayonnaise und frischen Kräutern</i>	3,50€
Saam de langostino crujiente con salsa satay Crunchy prawn saam with satay sauce <i>Knusprige Garnele saam mit Satay Sauce</i>	4,00€
Zamburiña gratinada Scallop au gratin <i>Gratinierte Jakobsmuschel</i>	4,50€
Patatas bravas  "Patatas bravas" "Patatas bravas"	6,00€
Tosta mallorquina de sobrasada, queso mahonés y miel Mallorcan toast with sobrasada, Mahon cheese and honey <i>Mallorquinischer Toast mit Sobrasada, Mahon Käse und Honig</i>	7,00€
Hummus de remolacha con crudités y papadum  Beetroot hummus with crudités and papadum <i>Rotebeeten Hummus mit Crudités und papadum</i>	8,50€
Espárragos verdes con salsa gribiche  Green asparagus with gribiche sauce <i>Grüner Spargel mit Gribiche Sauce</i>	8,50€
Nachos con queso, guacamole y chili con carne Nachos with cheese, guacamole and chili con carne <i>Nachos mit Käse, Guacamole und chili con carne</i>	13,50€
Gratinado de patata y queso mahones con butifarrón, sobrasada y panceta Potatoe and Mahón cheese Gratin with sausage, sobrasada and bacon <i>Gratin aus Kartoffeln und Mahón-Käse mit Wurst, Sobrasada und Speck</i>	13,50€

ENSALADAS / SALADAS / SALATE

Ensalada César con pollo, langostino o salmón ahumado Caesar salad with: chicken, prawns or smoked salmon <i>Caesar Salat mit: Huhn, Garnelen oder Räucherlachs</i>	15,00€
Ensalada de queso de cabra gratinado, jamón serrano y nueces Grilled goat's cheese salad, Serrano ham and nuts <i>Gegrillter Ziegenkäse Salat, Serrano Schinken und Nüsse</i>	16,50€
Poke bowl con faláfel, arroz, aguacate, mango, wakame, edamame y verduras  Poke bowl with falafel, rice, avocado, mango, wakame, edamame and vegetables <i>Poke Bowl mit Falafel, Reis, Avocado, Mango, Wakame, Edamame und Gemüse</i>	15,50€
Poke bowl de salmón con arroz, aguacate, mango, wakame, edamame y verduras Salmon Poke bowl with rice, avocado, mango, wakame, edamame and vegetables <i>Poke Bowl aus Lachs mit Reis, Avocado, Mango, Wakame, Edamame und Gemüse</i>	16,50€
Ceviche de pulpo y langostinos con aguacate, verduras, choclo y plátano frito Octopus and King prawn ceviche with avocado, vegetables, corn and fried banana <i>Oktopus und Riesenkravetten Ceviche mit Avocado, Gemüse, Mais und frittierte Banane</i>	17,00€

VA DE PAN / BREADS / BROTE

Bocata de salmón ahumado, rúcula, salsa tártara y aguacate Smoked salmon, rocket, tartar sauce and avocado sandwich <i>Räucherlachs, Rucola, Remoulade und Avocado-Sandwich</i>	14,50€
Bocata vegetal con espárragos, salsa tártara, rúcula y aguacate  Veggie sandwich with asparagus, tartar sauce, rocket and avocado <i>Veggie-Sandwich mit Spargel, Remoulade, Rucola und Avocado</i>	12,50€
Bocata de pollo con salsa satay Chicken sandwich with satay sauce <i>Hähnchen-Sandwich mit Satay Sauce</i>	14,50€
Club Sándwich (pollo, bacón, huevo, queso, lechuga, tomate y mayonesa) (chicken, bacon, egg, cheese, lettuce, tomato and mayonnaise) <i>(Huhn, Speck, Ei, Käse, Salat, Tomate und Mayonnaise)</i>	14,50€
Hamburguesa de ternera con lechuga, pepinillo, tomate, bacón, cebolla roja y queso cheddar Beef burger with lettuce, pickle, tomato, bacon, red onion and cheddar <i>Rindshamburger mit Salat, Gurke, Tomate, Speck, roten Zwiebeln und Cheddar</i>	16,50€

PRINCIPALES / MAINS / HAUPTGÄNGE

Tagliatelle al pesto de albahaca con calabacín y tomates cherrys asados 	16,00€
Basil pesto tagliatelle with zucchini and roasted cherry tomatoes <i>Basilikum Pesto Tagliatelle mit Zucchini und gegrillte Kirschtomaten</i>	
Risotto de verduras con salsa romesco y toque de lima 	16,00€
Vegetable risotto with romesco sauce and a touch of lime <i>Gemüserisotto mit Romescosauce und Limette</i>	
Tagliatelle de pulpo y langostinos con salsa tamarindo y tomates cherrys asados	24,00€
Octopus and prawn tagliatelle with tamarind sauce and roasted cherry tomatoes <i>Oktopus und Garnelen Tagliatelle mit Tamarindensauce und gegrillte Kirschtomaten</i>	
Bacalao confitado con puré de chirivía y ajo negro, brotes frescos, rabanitos y manzana	22,00€
Confit cod with parsnip puree and black garlic, fresh sprouts, radishes and apple <i>Konfitierter Kabeljau mit Pastinake und schwarzem Knoblauch Püree, frischen Sprossen, Radieschen und Apfel</i>	
Pescado de mercado con cremoso de apio y remolacha, verduras y salsa estragón	24,50€
Market fish with creamy celery and beetroot, vegetables and tarragon sauce <i>Markt Fisch mit Cremige Sellerie-Rote-Bete-Gemüse-Estragon-Sauce</i>	
Thai curry rojo de verduras con arroz jazmín  	16,00€
Red Thai-curry with vegetables and jasmine rice <i>Vegetarisches Rotes Thai-Curry mit Jasminreis</i>	
Thai curry rojo de pollo con arroz jazmín 	18,00€
Red Thai-curry with chicken and jasmine rice <i>Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Jasminreis</i>	
Paletilla de cordero mallorquín con verduras asadas, albaricoque y almendras	28,50€
Mallorquin lamb shoulder with grilled vegetables, apricots and almonds <i>Mallorquinische Lamm Palette mit gegrilltem Gemüse, Aprikosen und Mandeln</i>	
Entrecot de ternera gallega con patat6, g6rgolas y mantequilla de hierbas	24,50€
Galician beef entrecote with potatoes, oyster mushrooms and herb butter <i>Galicisch Rinderentrecote mit Bratkartoffeln, Austernpilzen und Kräuterbutter</i>	

DULCES / SWEET / SÜSSES

Helados y sorbetes Ice cream and sorbets <i>Eis und Sorbets</i>	4,00€
Crema de Naranja sanguine con crumble de almendras Blood orange cream with almond crumble <i>Blutorangen creme mit Mandel-Crumble</i>	7,00€
Brownie con helado de vainilla Brownie with vanilla ice-cream <i>Brownie mit Vanilleeis</i>	7,00€
Bizcocho de chocolate con helado de toffee y crema de cacahuete Chocolate spongecake with toffee ice-cream and peanutbutter <i>Schokoladenbiskuit mit Karameleis und</i>	7,00€
Plátano caramelizado con ron mallorquín, helado de pistacho y su galleta Caramelized banana with mallorcan Rum, pistachio ice cream and its biscuit <i>Karamellisierte Banana mit Mallorquinischer Rum, Pistazieneis und Keks</i>	7,00€
Tarta de queso con frutos rojos Cheesecake with red berries <i>Käsekuchen mit roten Beeren</i>	7,00€

PIDE A NUESTROS CAMAREROS LA CARTA DE ALÉRGENOS

Allergy menú available upon request

Um Allergene zu überprüfen Fragen Sie unser Personal



Flor de Sal

SEASIDE RESTAURANT
GLUTEN FREE

PARA PICAR / TO SHARE / ZUM TIELEN

Pan sin gluten, alioli y aceitunas Gluten free bread, alioli and olives <i>Glutenfreies Brot, Alioli und Oliven</i>	2,50€
Vasito gazpacho de sandía Glass of watermelon gazpacho <i>Wassermelonen Gazpacho Gläschen</i>	2,50€
Hummus de remolacha y papadum Beetroot hummus with crudités <i>Rotebeeten Hummus mit Crudités</i>	8,50€
Espárragos verdes con salsa gribiche Green asparagus with gribiche sauce <i>Grüner Spargel mit Gribiche Sauce</i>	8,50€
Patatas bravas "Patatas bravas" "Patatas bravas"	6,00€
Nachos con queso, guacamole y chili con carne Nachos with cheese, guacamole and chili con carne <i>Nachos mit Käse, Guacamole und chili con carne</i>	13,50€
Tartiflette Mallorquina con butifarrón, sobrasada y panceta ibérica Mallorcan tartiflette with sausage, sobrassada and Iberico pork belly <i>Mallorquinisches Tartiflette mit Wurst, Sobrassada und iberischem Schweinebauch</i>	13,50€

ENSALADAS / SALADAS / SALATE

Ensalada César con pollo, langostino o salmón ahumado Caesar salad with: chicken, prawns or smoked salmon <i>Caesar Salat mit: Huhn, Garnelen oder Räucherlachs</i>	15,00€
Ensalada de queso de cabra gratinado, jamón serrano y nueces Grilled goat's cheese salad, Serrano ham and nuts <i>Gegrillter Ziegenkäse Salat, Serrano Schinken und Nüsse</i>	16,50€
Ceviche de pulpo y langostinos con aguacate, verduras, choclo y plátano frito Octopus and King prawn ceviche with avocado, vegetables, corn and fried banana <i>Oktopus und Riesenkravetten Ceviche mit Avokado, Gemüse, Mais und frittierte Banane</i>	17,00€



VA DE PAN / BREADS / BROTE

Bocata de pollo con salsa satay Chicken sandwich with satay sauce <i>Hähnchen-Sandwich mit Satay Sauce</i>	14,50€
Bocata de salmón ahumado, rúcula, salsa tártara y aguacate Smoked salmon, rocket, tartar sauce and avocado sandwich <i>Räucherlachs, Rucola, Remoulade und Avocado-Sandwich</i>	14,50€
Bocata vegetal de con espárragos, salsa tártara, rúcula y aguacate Veggie sandwich with asparagus, tartar sauce, arugula and avocado <i>Veggie-Sandwich mit Spargel, Remoulade, Rucola und Avocado</i>	12,50€
Hamburguesa Angus con lechuga, pepinillo, tomate, bacón, cebolla roja y cheddar Angus burger with lettuce, pickle, tomato, bacon, red onion and cheddar <i>Angus Burger mit Salat, Gurke, Tomate, Speck, roten Zwiebeln und Cheddar</i>	16,50€

PRINCIPALES / MAINS / HAUPTGÄNGE

Risotto de verduras con salsa romesco y toque de lima Vegetable risotto with romesco sauce and a touch of lime <i>Gemüserisotto mit Romescosauce und Limette</i>	16,00€
Bacalao confitado con puré de chirivía y ajo negro, brotes frescos, rabanitos y manzana Confit cod with parsnip puree and black garlic, fresh sprouts, radishes and apple <i>Konfitierter Kabeljau mit Pastinake und schwarzem Knoblauch Püree, frischen Sprossen, Radieschen und Apfel</i>	22,00€
Thai curry rojo de verduras con arroz jazmín Red Thai-curry with vegetables and jasmine rice <i>Vegetarisches Rotes Thai-Curry mit Jasminreis</i>	16,00€
Thai curry rojo de pollo con arroz jazmín Red Thai-curry with chicken and jasmine rice <i>Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Jasminreis</i>	18,00€
Paletilla de cordero mallorquín con verduras asadas, albaricoque y almendras Mallorquin lamb shoulder with grilled vegetables, apricots and almonds <i>Mallorquinische Lamm Palette mit gegrilltem Gemüse, Aprikosen und Mandeln</i>	28,50€
Entrecot de ternera gallega con patatón, gírgolas y mantequilla de hierbas Galician beef entrecote with potatoes, oyster mushrooms and herb butter <i>Galicisch Rinderentrecote mit Bratkartoffeln, Austernpilzen und Kräuterbutter</i>	24,50€



DULCES / SWEET / SÜSSES

Helados y sorbetes	4,00€
Ice cream and sorbets	
<i>Eis und Sorbets</i>	
Bizcocho de chocolate con helado de toffee y crema de cacahuete	7,00€
Chocolate spongecake with toffee ice-cream and peanutbutter	
<i>Schokoladenbiskuit mit Karameleis und Erdnusscreme</i>	



Flor de Sal

SEASIDE RESTAURANT

CARTA BEBIDAS

CAFES

CAFÉ AMERICANO	2.60
CAFÉ CON LECHE	2.70
CAPPUCCINO	3.50
CORTADO	2.10
ESPRESSO	1.90
DOBLE ESPRESSO	3.20
ICED COFFEE/ ICED COFFEE DESCAF	4.20
IRISH COFFEE	8.40
TÉ + INFUSIONES	2.60

AGUAS

AGUA KMO	3.30
AGUA CON GAS KMO	3.30
APPLETISER	3.50
AQUARIUS / NESTEA	3.90
REFRESCOS	3.50
LACCAO	3.90
SPRITZER	5.50
TÓNICA NORDIC MIST	3.50

ZUMOS

ZUMO NARANJA NATURAL	4.20
ZUMO GRANINI SABORES	3.60

CERVEZA

CAÑA	3.20
JARRA CERVEZA	4.60
CERVEZA S/A	3.90
ESTRELLA DAMM BOTELLA	3.80
FRANZISKANER	5.80
SHANDY GRANDE	4.50
SHANDY PEQUEÑO	3.60

BRANDY

CARDENAL MENDOZA	7.50
MAGNO	6.50
PAPIDOUX (CALVADOS) / COURVASIER	7.50
CARLOS I	9.20
SUAU 15 AÑOS	8.90

GINEBRAS

GORDONS	7.00
BOMBAY SHAPPIRE / SEAGRAMS	8.50
TANQUERAY / XORIGUER	7.50
CITADELLE	9.00
FIFTY POUNDS	10.00
G'VINE	12.00
HENDRICKS	10.50
MARE	10.50
THE LONDON Nº1	10.50
BEEFEATER	7.50

LICORES

SAMBUCA / CACHAZA PITU	5.50
MALIBÚ / BAILEYS	6.00
AMARO AVERNA	6.00
AMARETTO DISARONNO	6.40
LICOR 43 / TÍA MARÍA	6.00
GRAND MARNIER	7.40
CASSIS / BENEDICTINE	7.00
KAHLUA	6.00
TIO PEPE	5.50
COINTREAU	6.20

RON

CAPTAIN MORGAN	6.00
BACARDÍ	6.00
HAVANA 3 AÑOS	6.90
BRUGAL	6.50
AMAZONAS	6.50
DON PAPA	10.50
PAMPERO	10.00

TEQUILA

JOSÉ CUERVO REPOSADO	7.50
JOSÉ CUERVO SILVER	7.50

VODKA

SMIRNOFF	6.50
CÎROC	11.50
BELVEDERE	12.50
GREY GOOSE	11.50

WHISKY

JOHNNIE WALKER	7.50
SOUTHERN COMFORT	5.50
JAMESON / JACK DANIELS	8.50
MAKER'S MARK	10.50
CHIVAS 12 AÑOS	10.50
CARDHU	11.50
MACALLAN	17.50
LAGAVULIN	20.50
BALLANTINE'S	7.50
JB	6.50

TYPICAL SPANISH

SANGRÍA COPA	7.00
SANGRÍA JARRA	22.00
SANGRÍA CAVA JARRA	23.00
SANGRÍA CAVA COPA	8.00
TINTO DE VERANO COPA	5.50
TINTO DE VERANO JARRA	20.00

APERITIVOS DIGESTIVOS

APEROL	6.50
VERMOUTH	5.50
HIERBAS	6.50
CAMPARI	6.50
GRAPPA LA BIANCA	6.50
GRAPPA SIBONA	11.50
PACHARÁN	5.50
PERNOD	6.50
RAMAZZOTTI	6.50
FERNET BRANCA	6.60
PORTO	6.00
VERMOUTH MUNTANER BLANCO	6.50

COCKTAIL APERITIVO

BELLINI	9.50
ROSSINI	9.50
MIMOSA	9.50
KIR ROYAL	9.50
HUGO	9.50
APEROL SPRITZ	9.50
MARGARITA	9.50
DRY MARTINI	9.50
NEGRONI	9.50
COSMOPOLITAN	9.50

COCKTAIL REFRESCANTE

MOJITO	10.50
MOJITO MALLORQUÍN	10.50
DAIKIRI DE FRESA FROZEN	10.50
CAIPIRINHA	10.50
PIÑA COLADA	10.50
ESPRESSO MARTINI	10.50
BLOODY MARY	10.50
MAI TAI	10.50
MOSCOW MULE	10.50
AL CAPONE	10.50
SIDECAR	10.50

MOCKTAIL

VIRGIN MOJITO	8.50
VIRGIN COLADA	8.50
VIRGIN MARY	8.50
IPANEMA	8.50
SAN FRANCISCO	8.50