SON QUINT

RESTAURANT

WILLKOMMEN

Speisekarte
Die besten Reisgerichte

Öffnungszeiten der Küche: 11:00 - 16:00 Uhr

GEMEINSAME VORSPEISEN

Burrata-Salat auf Tomaten-Carpaccio mit Pesto-Sauce und Kalamata-Oliven
15

Auswahl an saisonalen Kroketten
14

Andalusisch gebratene Tintenfischringe mit hausgemachtem All-i-Oli
15

Garnelen-Kasserolle mit Knoblauch und Chili
18

Kabeljau-Escalivada mit Gemüse aus unserem Garten
14

Muschel-Kasserolle nach Marinera-Art
18

Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischen Keksen
17

Handgeschnittener Iberischer Schinken von Eicheln gefüttert D.O. Gijuelo mit mallorquinischem Brot, extra nativem Olivenöl Na Capitana und trencades Oliven
30

REISGERICHTE

Mindestens zwei Personen / Preise pro Person

Alle unsere Reisgerichte werden mit hausgemachten Brühen und Grundlagen zubereitet

"ARROCES A LA LLAUNA" (SPEZIELLE ZUBEREITUNG IM TOPF)

Schwarzer Reis mit Tintenfisch und gerösteten Paprika
17

Reis mit saisonalem Gemüse
15

Reis mit Meeresfrüchten und Fleisch
19

CREMIGE REISGERICHTE

Cremiger Reis mit Garnelen und Tintenfisch
18

Pilzreis mit confierten Iberico-Schweinefleischstückchen
18

Cremiger Oktopus-Reis
22

REISGERICHTE MIT BRÜHE

"Arroz brut" - Verfügbar im Winter oder auf Vorbestellung (24 Stunden im Voraus)
14

Fisch- und Meeresfrüchte-Reisgericht mit Brühe
18

Produkt aus dem Balearischen Ursprung

ETWAS MEHR ALS REIS

Rotes Thunfisch-Tataki mit Algensalat und Soja-Mayonnaise
26

Galizisches Rinder-Tagliata mit gereiftem Parmesan, Rucolasprossen, extra nativem Olivenöl Na Capitana und balsamico-Creme
27

KINDERMENÜ

UNTER 12 JAHREN

Hühnchenburger mit Cheddar-Käse und Pommes oder Salat
10

Pasta (Napolitana, Butter oder Bolognese)
9

Panierter Hühnerbruch mit Pommes oder Salat
9

Schellfischstäbchen mit Pommes oder Salat
9

NACHTISCHE

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Desserts
7

Teller mit saisonalem Obst
5

Handgemachte Eiscremes
(Allergiehinweise auf der Verpackung beachten)
3

Arabella-Pudding mit Orange und Vanille
6

Murmui-Mallorquinische Eisbecher 212 ml
(Allergiehinweise auf der Verpackung beachten)
8

Preis in Euro. Inklusive Mehrwertsteuer.

Dieses Restaurant bietet Informationen zu Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Bitte fragen Sie unser Personal nach weiter.

Bei Arabella Golf Mallorca liegt uns die Umwelt am Herzen.
Deshalb stammen alle frischen Produkte auf unserer Speisekarte von lokalen Erzeugern und/oder Lieferanten.

Es wird nur eine Rechnung pro Tisch präsentiert.

Brot mit All-i-Oli €2.50 pro Person.

SON QUINT

RESTAURANT

GOLF ECKE + TAPAS

DEN GANZEN TAG VERFÜGBAR

Club-Sandwich "12 bajo Par" mit Pommes*
18

Klassischer Caesar-Salat
13
(Extras: Hähnchen +3 | Garnelen +5)

Es Fum Sandwich, Sandwich mit glasierter Schweinebauch, Meerrettich-Mayo und eingelegten Zwiebeln
18

Handgeschnittener Iberischer Schinken von Eicheln gefüttert D.O. Gijuelo mit mallorquinischem Brot, extra nativem Olivenöl "Na Capitana" und "trencades" Oliven
30

Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischen Crackern
17

Portion Pommes frites
8

Thunfisch-Sandwich-Salat mit Pommes
15

Hähnchenflügel mit leicht scharfer BBQ-Soße
16

Arabella burger, 180 g aus 100% Angus-Rindfleisch mit Bone Suckin'-Senf (wahrscheinlich der beste Senf der Welt)
20

Kasserolle mit Garnelen, Knoblauch und Chili
18

Frittierte Calamares nach andalusischer Art mit hausgemachtem All-i-Oli
15

Pasta (Spaghetti & Penne) Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen aus: (bolognese, Napolitana, Arrabiata oder basilikumpesto-Sauce mit Mahón-Käse aus unserem Garten)
15

*1 € wird unserem Wohltätigkeitsprogramm 12 Bajo Par zugewiesen.

Muscheln | Eier | Gluten | Sulfite | Erdnüsse | Milchprodukte | Soja | Fisch | Krustentiere | Nüsse | Senf | Sesam