



NA CAPITANA

RESTAURANT

WILLKOMMEN

Speisekarte Gesunde Küche

Öffnungszeiten der Küche: 11:00 - 16:00 Uhr
Nicht verfügbar während des Frühstücksmenus.

GESUNDE VORSPEISEN



Klassischer andalusischer Gazpacho
309 Kcal pro Portion

9

Gegrillten Freilandhuhnsalat mit Avocado, Erdnüssen und Korandervinaigrette
557 Kcal pro Portion

17

Marinierter Lachs-Tartar mit Avocado, Sprossen und Siracha-Sauce
501 Kcal pro Portion

23

Saisonales Gemüsepfannengericht aus unserem Garten mit Sesamsamen und Soja-marinierte Fruchtsauce
269 Kcal pro Portion

15

Geschmorter Kichererbseneintopf mit Pil-Pil-Garnelen in hausgemachter Tomatensauce
719 Kcal pro Portion

17

Gegrillte Artischockenherzen mit Es-Trenc-Salzflakes
228 Kcal pro Portion

14

Auberginen-Baba Ganoush mit Pitabrot
391 Kcal pro Portion

10



TAPAS

Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischen Keksen
752 Kcal pro Portion

17

Kasserolle mit Garnelen, Knoblauch und Chili
379 Kcal pro Portion

18

Geräucherter Black Angus Pastrami mit Rucola, Parmesanspänen und in Bier marinierte Paulaner-Senssauce
421 Kcal pro Portion

22

Frittierte Calamares nach andalusischer Art mit hausgemachtem All-i-Oli
748 Kcal pro Portion

15

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

30



HAUPTGERICHTE

Veggie-Burger zu 100% pflanzlich mit Brioche-brötchen, mariniertem Tomate, Zwiebeln und gemischtem Blattsalat
753 Kcal pro Portion

16

Geschmortes Hühnchen mit Pilzsoße und Safranreis
710 Kcal pro Portion

19

Wolfsbarschfilet auf Gemüsepurée, Meerfenchelsoße und frischen Rucolablättern
687 Kcal pro Portion

*Produkt aus dem balearischen Ursprung. 22

Sojagedämpfter Lachs auf leichtem Kartoffelbrei und Fenchelsoße
712 Kcal pro Portion

21

Gegrilltes iberisches Secreto-Schweinefleisch mit Artischocken und saisonalem Pilzragout
794 Kcal pro Portion

28



EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHIEFS VON CHEFKOCH CARLOS SÁNCHEZ

Geschmortes Spanferkel-Schulterstück D.O. Mallorca mit Gemüsepurée (30 Min)
820 Kcal pro Portion

36



KINDERMENÜ (UNTER 12 JAHREN)

Hühnchenburger mit Cheddar-Käse und Pommes oder Salat
10

Pasta (Napolitana, Butter oder Bolognaise)
9

Paniertes Hühnerbrust 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

Murmu-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.

NA CAPITANA

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 Cräckern
17

Portion Pommes frites
8

Thunfisch-Sandwich-Salat mit Pommes
15



Hähnchenflügel mit leicht scharfer BBQ-Soße
16

Arabella Burger, 180g 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. (Bolognaise, Napolitana, Arrabiata oder Basilikumpesto-Sauce mit Mahón-Käse aus unserem Garten)
15

*1 € wird unserem Wohltätigkeitsprogramm 12 bajo Par zugewiesen.

