NA CAPITANA
RESTAURANT

BIENVENIDOS

Carta
Cocina Saludable

Horario cocina: de 11.00h - 16.00h
No convive con la carta de desayuno.

ENTRANTES SALUDABLES

Clásico gazpacho andaluz
309 Kcal por ración
9

Ensalada de pollo de corral a la parrilla con aguacate, cacahuetes y vinagreta de cilantro
557 Kcal por ración
17

Tartar de salmón marinado con aguacate, brotes tiernos y salsa sriracha
501 Kcal por ración
23

Salteado de verduras de temporada de nuestro huerto con semillas de sésamo y salsa de fruta marinada an soja
269 Kcal por ración
15

Cazuela de garbanzos guisados con langostinos al pil-pil en salsa casera de tomate
719 Kcal por ración
17

Corazones de alcachofas a la parrilla con escamas de sal de Es Trenc
228 Kcal por ración
14

Baba Ganoush de berenjena con pan de pita
391 Kcal por ración
10

TAPAS

Tabla de quesos con cebolla caramelizada y galletas mallorquinas
732 Kcal por ración
17

Cazuela de langostinos con ajillo y guindilla
379 Kcal por ración
18

Pastrami de Black Angus ahumado con rúcula, virutas de parmesano y salsa de mostaza marinada en cerveza Paulaner
421 Kcal por ración
22

Fritura de calamares a la andaluza acompañados de all-i-oli casero
748 Kcal por ración
15

Jamón ibérico de bellota D.O. Gijuelo cortado a mano con pan mallorquín, aceite de oliva virgen extra Na Capitana y olives trencades
480 Kcal por ración
30

PRINCIPALES

Hamburguesa veggie 100% plant based con pan brioche, tomate marinado, cebolla y ensalada de hojas tiernas
733 Kcal por ración
16

Pollo confitado con salsa de setas y arroz al azafrán
710 Kcal por ración
19

Suprema de corvina sobre puré de verduras, salsa de fonoll marí y hojas de rúcula fresca
687 Kcal por ración
22

Producto de origen balear

Salmón al vapor de soja sobre parmentier ligero y salsa de hinojo
712 Kcal por ración
21

Secreto ibérico a la parrilla sobre ragú de alcachofas y setas de temporada
794 Kcal por ración
28

SUGERENCIA DE NUESTRO CHEF CARLOS SÁNCHEZ

Paletilla de lechona confitada D.O. Mallorca con puré de tumbet (30 min)
829 Kcal por ración
36

MENÚ INFANTIL
MENORES DE 12 AÑOS

Burger de pollo con queso cheddar y patatas fritas o ensalada
10

Pasta (napolitana, mantequilla o boloñesa)
9

Lágrimas de pollo rebozadas con patatas fritas o ensalada
9

Fingers de merluza con patatas fritas o ensalada
9

POSTRES

Pregunte por nuestras tartas y postres caseros
7

Plato de fruta de temporada
5

Helados artesanos
(Consulte envase para alérgenos)
3

Pudding Arabella de naranja y vainilla
6

Tarrinas de helados Mallorquines Murmui 212 ml
(Consulte envase para alérgenos)
8

Precio en euros. IVA incluido.

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información adicional a nuestro personal.

En Arabella Golf Mallorca nos preocupamos por el medioambiente. Por eso, todos los productos frescos de nuestra carta proceden de productores y/o proveedores locales.

Sólo se presenta una factura por mesa.

Pan con all-i-oli 2,50€ por persona.

NA CAPITANA
RESTAURANT

GOLF CORNER + TAPAS
DISPONIBLE TODO EL DÍA

Club sándwich 12 Bajo Par acompañado de patatas fritas*
18

Ensalada César clásica
13
(extras: pollo +3 | langostinos +5)

Sándwich Es Fum. Sándwich de barriga de cerdo lacada, mayonesa de rábano picante y cebolla encurtida
18

Jamón ibérico de bellota D.O. Gijuelo cortado a mano con pan mallorquín, aceite de oliva virgen extra Na Capitana y olives trencades
30

Tabla de quesos con cebolla caramelizada y galletas mallorquinas
17

Ración patatas fritas
8

Tuna sándwich salad acompañado de patatas fritas
15

Alitas de pollo acompañadas de salsa BBQ ligeramente picante
16

Arabella Burger, 180 gr. de carne 100% Angus con mostaza bone suckin' (probablemente la mejor mostaza del mundo)
20

Cazuela de langostinos con ajillo y guindilla
18

Fritura de calamares a la andaluza acompañados de all-i-oli casero
15

Pasta (spaguettis & penne)
Elija una de nuestras salsa caseras.
(Boloñesa, napolitana, arrabiata o salsa pesto con albahaca de nuestro huerto y queso mahonés)
15

*Se destina 1€ a nuestro programa solidario 12 bajo Par.

mejillones · huevos · gluten · cítricos · cacahuete · lácteos · soja · pescado · crustáceo · frutos secos · apio · mostaza · sésamo