19 64

SON VIDA
RESTAURANT

WILLKOMMEN

Speisekarte
Tapas

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

KONSERVEN UND EINGELEGTE SPEZIALITÄTEN*

Muscheln in Escabeche
'Ría de Arosa' 10/14
12

Sardinen in Olivenöl 'La brújula' 16/20
10

Tintenfisch in der eigenen Tinte 'La brújula' 6/8
11

Boquerones in Essig
(6-10 Stück)
10

Matrimonios (2 Sardellen + 2 Weiße Sardellen)
7

Gilda mit Kantabrischer Anchovis aus Santoña
5

Herzmuscheln OL-120 35/45
'Espinaler'
16

Sardinen in Marinade 'La Cala de Albert Adria' 16/22
14

Kantabrische Anchoasfilets (6 Stück)
12

Bauchstück vom Gelbflossenthunfisch
'La brújula' 115g
12

Scharfe Spieße (4 Stück)
6

Gildas mit doppelter Anchovis 'Codesa'
6

*Begleitet von Kartoffelchips.
*Unsere Konservenlieferanten kaufen nur in der Saison und zur Zeit höchster Qualität Fisch und Meeresfrüchte ein. Sie unterstützen nachhaltige Fischerei, respektieren Fangbeschränkungen und -zeiten.
*Überprüfen Sie die Kennzeichnung auf jeder Dose und die Informationen des Herstellers auf Allergene. Die Verpackungen stehen den Kunden zur Einsicht zur Verfügung.

ZUM TEILEN

Sa Pobla's scharfe bravas-Kartoffeln mit unserer hausgemachten scharfen Sauce
10

Saisonale Kroketten
14

Padrón-Paprika mit mediterranen Salzkristallen
10

Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischen Keksen
17

Gegrillter Paprikasalat mit Thunfischbauch und Toast
14

Hausgemachte Kalbsfleischbällchen in Gartensauce
15

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

GESCHMACK DES MEERES

Andalusisch gebratene Tintenfischringe mit hausgemachtem All-i-Oli
15

Kasserolle mit Garnelen, Knoblauch und Chili
18

Gegrilltes Oktopusbein mit geräuchertem Paprika
28

Produkt aus dem Balearischen Ursprung

EIER- UND KARTOFFELTORTILLAS NACH BESTELLUNG*

Klassische Kartoffeltortilla
12

Eier mit zerkleinerten Langusten und Cayennepfeffer
15

Kartoffeltortilla mit hauchdünnen Scheiben iberischem Schinken
15

Eier mit zerkleinertem Gänseleberpastete und Trüffelöl
16

*Die Eier stammen von freilaufenden Hühnern, und unsere Kartoffeln werden lokal bezogen (KMO).

HAUPTGERICHTE*

Konfitierter Kabeljau mit im Ofen gebackenen Kartoffeln und gratiniertem All-i-Oli
19

*Alle unsere Fleisch- und Eichgerichte werden mit Kirschtomaten, gebratenen Padrón-Paprika und Kartoffeln

Langsam geschmorter Schweinebraten mit Rosmarinhonig und elsässischem Püree
21

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

Murmul-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 Gold Mallorca liegt uns die Umwelt am Herzen.
Deshalb stammen alle frischen Produkte auf unserer Speisekarte von lokalen Erzeugern und/oder Fischereien.

Es wird nur eine Rechnung pro Tisch präsentiert.

Brot mit All-i-Oli €2,50 pro Person.

19 64

SON VIDA
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 Crácken
17

Portion Pommes frites
8

Thunfisch-Sandwich-Salat mit Pommes
15

Hähnchenflügel mit leicht scharfer BBQ-Sobe
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 · Erdnuss · Milchprodukte · Soja · Fisch · Krustentiere · Nüsse · Sellerie · Senf · Sesam