



NA CAPITANA

RESTAURANT

WILLKOMMEN

Speisekarte Gesunde Küche

GESUNDE VORSPEISEN

- Tagessuppe - Fragen Sie nach unserer täglichen Suppe oder Cremesuppe
309 Kcal per serving
- Saisonales Gemüsepfanne aus unserem Garten mit Sesamsamen und Fruchtmarinadensauce in Soja
269 Kcal per serving
- Gegrillter Freilandhuhn-Salat mit Avocado, Erdnüssen und Koriandervinaigrette
557 Kcal per serving
- Matzenbrot-Toast mit mariniertem Lachs, geräuchertem Käse, Sellerie-Vinaigrette und Joghurt
501 Kcal per serving

- Gegrillte Artischockenblüten mit Na Capitana Salzflöckchen
228 Kcal per serving
- Gerösteter Paprika Muhammara mit Nüssen und hausgemachten Brotscheiben
391 Kcal per serving
- Reis-Poké mit Avocado, Wakama, Erdnüssen und Sesam-Vinaigrette (Extra Garnelen +5)
719 Kcal per serving

ANDERE VORSPEISEN

- Gegrillte Nachos mit Käse, geräuchertem Speck und Shiracha-Mayonnaise
1180 Kcal per serving
- Hühnerflügel mit leicht würziger BBQ-Sauce
960 Kcal per serving
- Garnelen-Kasserolle mit Knoblauch und Chili
1036 Kcal per serving

- Andalusisch gebratene Tintenfische mit hausgemachtem Aioli
609 Kcal per serving
- Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischem Knäckebrot
1003 Kcal per serving
- Handgeschnittener Eichelschinken D.O. Guijuelo mit mallorquinischem Brot, extra nativem Olivenöl Na Capitana und Oliven
960 Kcal per serving

HAUPTGERICHTE

- Caesar-Salat, Eisbergsalatblätter, Parmesanspäne, Brotcroutons und hausgemachtes Caesar-Dressing
Garnelen +5/ Huhn +3
870 Kcal per serving
- Konfierten Kabeljau auf Zitrusreis mit grüner Mojo-Sauce
794 Kcal per serving
- Hausconfierter Kalbsrippe (Machete) in Paulaner Bier mit Kartoffelpüree und Erdnuss-Orangen-Glasur
710 Kcal per serving

- 100% pflanzlicher Veggie-Burger mit Bioche-Brötchen, marinierten Tomaten, Zwiebeln und zarten Blattsalaten
753 Kcal per serving
- Gedämpfter Soja-Lachs auf leichtem Parmentier mit Fenchelsauce
712 Kcal per serving

WEITERE HAUPTGERICHTE

- Thunfisch-Salat-Sandwich
599 Kcal per serving
- Es Fum Sandwich, Lackierter Schweinebauch-Sandwich, Meerrettich-Mayonnaise und eingelegte Zwiebeln
991 Kcal per serving
- Arabella Burger, 180 gr. 100% Angus-Rindfleisch mit Knochen saugen Senf
1175 Kcal per serving

- Pasta (Spaghetti & Penne) Wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen: Bolognese, Neapolitanisch, Arrabiata oder Pesto-Sauce mit basilikum aus unserem Garten und Mahon-Käse
633 Kcal per serving
- Klassisches Club-Sandwich
1019 Kcal per serving

EMPFEHLUNG UNSERES CHEFKOCHS CARLOS SÁNCHEZ

- Konfierte mallorquinische Spanferkel-Schulter mit Sa Pobra-Kartoffelpüree (30 Minuten)
820 Kcal per serving

- Paniertes Hähnchentränen mit Pommes frites oder Salat
9
- Hühnerburger mit Cheddar-Käse und Pommes frites oder Salat
10

KINDER-MENÜ

- Pasta (Neapolitanisch, Butter oder Bolognese)
9
- Schollenfinger mit Pommes frites oder Salat
9

- Handgefertigtes Eis nach Kugel
3
- Orangen- und Vanille-Arabella-Pudding
7

NACHTISCH

- Sehen Sie sich unsere Dessert-Vitrine an
Saisonaler Obststeller
5

- Handgefertigtes Eis nach Kugel
3
- Orangen- und Vanille-Arabella-Pudding
7

Preise in Euro. Mehrwertsteuer enthalten.

Dieses Restaurant hat Informationen über Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte fragen Sie unser Personal nach weiteren Informationen.

Im Arabella Golf Mallorca kümmern wir uns um die Umwelt. Deshalb stammen frische Produkte auf unserer Speisekarte von lokalen Erzeugern und/oder Lieferanten.

Es wird nur eine Rechnung pro Tisch ausgestellt.

Brot mit Aioli 2,50 pro Person.

WEINKARTE

WEIßWEINE

			Glas	Flasche
4 Llaunes	Prensal / Sauvignon / Giró Ros	España	6	24
3404	Chardonnay / Gewürztraminer	Somontano	7	28
Prios Maximus	Verdejo	Rueda		30
Marés	Chardonnay / Prensal / Giró Ros	Mallorca		35
La Trucha	Albariño	Galicia		38
Viore Magnum	Verdejo	Rueda	7	45

ROSÉWEINE

4 Llaunes	Monastell / Syrah	España	7	25
3404	Chardonnay / Gewürztraminer	Somontano	7	28
Petit Valent	Tempranillo / Cabernet-Sauvignon	Mallorca		33

ROTWEINE

Monte Ocijo	Tempranillo	Rioja	6	25
XVIII Lunas Crianza	Tempranillo	Rioja		32
Petit Pittacum	Mencia	Bierzo	7	29
Pepe Yllera	Tempranillo	Ribera del Duero		35
Marés Crianza	Cabernet / Syrah / Merlot	Mallorca		36
Pago de Capellanes Joven Roble	Tempranillo	Ribera del Duero		40

CAVA & CHAMPAGNER

Blau de Mar	Brut Nature	Cataluña	7	28
Murviedro Art's de LLuna	Rosé	Valencia	8	40
Moët Chandon		Francia		95
Veuve Cliquot		Francia		120

