



19



64

SON VIDA

RESTAURANT

WILLKOMMEN

Speisekarte

Tapas

KONSERVEN UND EINGELEGTEN SPEZIALITÄTEN*

Gilda Sardellen aus Santoña	5	Doppelte Gilda mit Anchovis "Codesa"	6
Pikante Spießbe (4 Stück)	6	Ehen (2 Anchovis + 2 Sardellen)	7
Sardellen in Essig (8 - 10 Stück)	10	Sardinen in Olivenöl "La Brújula" 16/20	10
Miesmuscheln in Essigmarinade "Ria de Arosa" 10/14	12	Kantabrische Sardellenfilets (6 Stück)	12
Sardinen in Marinade "La Cala de Albert Adrià" 16/22	14	Bauchspeck vom gelbflossenthun "La Brújula" 115g	12
		Herzmuscheln OL-120 35/45 "Espinaler"	16

*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.

FÜR DEN ANFANG

Gegrillte Nachos mit Käse, geräuchertem Speck und Shiracha-Mayonnaise	12	Caesar-Salat, Eisbergsalatblätter, Parmesanspäne, Brotcroutons und hausgemachtes Caesar-Dressing. Garnelen +5 Huhn +3	13
Andalusisch gebratene Tintenfische mit hausgemachtem Aioli	15	Hühnerfügel mit leicht würziger BBQ-Sauce	16
Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischem Knäckebrot	17	Garnelen-Kasserolle mit Knoblauch und Chili	18
Handgeschnittener Eichelschinken D.O. Gujuelo mit mallorquinischem Brot, extra nativem Olivenöl Na Capitana und Oliven	30		

ETWAS UNFÖRMLICHES

Thunfisch-Salat-Sandwich	15	Pasta (Spaghetti & Penne) Wählen Sie einer unserer hausgemachten Saucen: Bolognese, Neapolitanisch, Arrabiata oder Pesto-Sauce mit Basilikum aus unserem Garten und Mahon-Käse	15
Es Fum Sandwich, Lackierter Schweinebauch-Sandwich, Meerrettich-Mayonnaise und eingelegte Zwiebeln	18	Klassisches Club-Sandwich	18
Arabella Burger, 180 gr. 100% Angus-Rindfleisch mit Knochen saugen Senf	20		

*Produkt aus dem balearischen Ursprung

EIER

Klassisches Kartoffelomelett	12	Kartoffelomelett mit Bio-Sobrasada aus Sencelles	12
Hausgemachtes Mallorquinisches Tumbet mit Ei	14	Spiegeleier mit Garnelen und Cayennepfeffer	15
Spiegeleier mit Foie Gras und Trüffelöl	16	Konfitierte Bohnen mit Ei und gewürfeltem iberischem Schinken	18

*Die Eier stammen von freilaufenden Hühnern, und unsere Kartoffeln sind regional (KMO).

SON VIDA SPEZIALITÄTEN

Tagessuppe - Fragen Sie nach unserer täglichen Suppe oder Cremesuppe	9	Pimientos de Padrón mit Mediterranen Meersalzkristallen	10
Kartoffeln "bravissimas" aus Sa Pobla mit unserer hausgemachten würzigen Sauce	10	Krokettten mit iberischem Schinken	12
Tomate aus unserem Garten mit kantabrischem Thunfischbauch und gerösteter Knoblauch-Vinaigrette	15	Klassischer Caprese-Salat mit Na Capitana Pesto	15
Zuhause konfitierter Schweinebraten mit Rosmarinhonig und Püree im elsässischen Stil	21	Hausgemachte Kalbsbällchen mit Tintenfisch und botifarrón	15
		Kabeljaubratfilet auf Gemüseimbale mit gratiniertem Aioli	24

KINDER-MENÜ UNTER 12 JAHREN

Pasta (Neapolitanisch, Butter oder Bolognese)	9	Panierter Hähnchentränen mit Pommes frites oder Salat	9
Schollenfinger mit Pommes frites oder Salat	9	Hühnerburger mit Cheddar-Käse und Pommes frites oder Salat	10

NACHTISCH

Fragen Sie nach unseren hausgemachten Kuchen und Desserts	7	Handgefertigtes Eis nach Kugel	3
Saisonaler Obstteller	5	Orangen- und Vanille-Arabella-Pudding	7
Unser hausgemachter Kokosnussmilchpudding	6		

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.

WEINLISTE

WEIßWEIN

			Glas	Flasche
Ari Gollia	Verdejo	Rueda		25
Blurko - eco	Sauvignon blanc Organic	Rioja		28
3404	Chardonnay / Gewürztraminer	Somontano	7	28
El Columpio Blanc	Sauvignon blanc / Chardonnay	Mallorca		33
La trucha	Albariño	Galicia		38
Viore (Magnum)	Verdejo	Rueda	7	45

ROSEWEINE

4 llaunes	Monastell / Syrah	España	7	25
3404	Chardonnay / Gewürztraminer	Somontano	7	28
Vinea Museum	Tempranillo	Castilla y León		28
Petit Valent	Merlot / Giró Ros	Mallorca		33

ROTWEIN

Pago de Senda Misa	Tempranillo	Ribera del Duero	7	30
Arbanta	Tempranillo vegano sin sulfitos	Rioja		31
Pittacum	Mencia	Bierzo		35
Bobal Icon	Bobal	Manchuela		40
Pago de Capellanes Joven Roble	Tempranillo	Ribera del Duero		40

CAVA & CHAMPAGNER

blau de Mar	Brut Nature	Cataluña	7	28
Bertha		Cataluña		40
Murviedro Art's de Lluna	Rosé	Valencia	8	40
Möet Chandon		Francia		95
Veuve Cliquot		Francia		120

