



19



64

SON VIDA

RESTAURANT

BIENVENIDOS

Carta

Tapas

CONSERVAS Y ENCURTIDOS*

Gilda de boquerón del Cantábrico* Casa Santoña*	5
Banderillas Picantes (4 uds)	6
Sardinillas en aceite de oliva "La Brújula" 16/20	10
Mejillones en escabeche fritos en aceite de oliva "Ría de Arosa" 10/14	12
Ventresca de atún claro variedad Yellowfin "La Brújula" 115 gr	12

Gilda doble de anchoa "Codesa"	6
Matrimonios (2 anchoas + 2 Boquerones)	7
Boquerones en vinagre (8-10 uds)	10
Filetes de anchoas del Cantábrico (6 uds)	12
Sardinias en aliño "La Cala de Albert Adrià" 16/22	14
Berberechos OL-120 35/45 "Espinaler"	16

*Acompañadas de patatillas chips.

*Nuestros proveedores de conservas solo compran pescados y mariscos en campaña y durante las épocas de mayor calidad, defienden la pesca sostenible, respetan las vedas y límites de captura.

*Para saber los alérgenos revisar etiquetado de cada lata y fabricante. Los envases están a disposición de los clientes

PARA EMPEZAR

Nachos gratinados con queso, bacon ahumado y mayonesa de Shiracha	12
Fritura de calamares a la andaluza acompañados de alioli casero	15
Tabla de quesos con cebolla caramelizada y galletas mallorquinas	17
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a mano con pan mallorquín, aceite de oliva virgen extra Na Capitana y olives trencades	30

Ensalada César, hojas de lechuga iceberg, láminas de parmesano, costrones de pan y salsa César hecha en casa. Langostinos +5 / Pollo +3	13
Alitas de pollo acompañadas de salsa BBQ ligeramente picante	16
Cazuela de langostinos con ajillo y guindilla	18

ALGO INFORMAL

Tuna salad sándwich	15
Sándwich Es Fum. Sándwich de barriga de cerdo lacada, mayonesa de rábano picante y cebolla encurtida	18
Arabella burger, 180 gr. de carne 100% Angus con mostaza bone suckin' (probablemente la mejor mostaza del mundo)	20

Pasta (spaguettis & penne) Elija una de nuestras salsa caseras: boloñesa, napolitana, arrabiata o salsa pesto con albahaca de nuestro huerto y queso mahonés	15
Clásico Club Sándwich	18

*Producto de origen balear

HUEVOS

Tortilla de patatas clásica	12
Tumbet mallorquín casero con huevo	14
Huevos rotos con foie y aceite de trufa	16

Tortilla de patatas con sobrasada ecológica de Sencelles	12
Huevos rotos con langostinos y cayena en rama	15
Habitas tiernas confitadas con huevo y taquitos de jamon ibérico	18

*Los huevos proceden de gallinas criadas en libertad y nuestras patatas son KM0

ESPECIALES SON VIDA

Crema del día - pregunte por nuestra crema o sopa del día	9
Patatós bravíssimas de Sa Pobla con nuestra salsa picante casera	10
Tomate de nuestro huerto con vestresca del Cantábrico y vinagreta de ajo asado	15
Rostit de porc confitado en casa con miel de romero y pure estilo alsaciano	21

Pimientos de Padrón con cristales de sal del mediterráneo	10
Croquetas de jamón ibérico	12
Clásica ensalada caprese con pesto Na Capitana	15
Albóndigas caseras de ternera con sepia y botifarrón	15
Suprema de bacalao sobre timbal de verduras y graten de alioli	24

MENÚ INFANTIL

Pasta (napolitana, mantequilla o boloñesa)	9
Fingers de merluza con patatas fritas o ensalada	9

Lágrimas de pollo rebozadas con patatas fritas o ensalada	9
Burger de pollo con queso cheddar y patatas fritas o ensalada	10

POSTRES

Pregunte por nuestras tartas y postres caseros	7
Plato de fruta de temporada	5
Nuestro arroz con leche casero de coco	6

Helados artesanos por bolas	3
Pudding Arabella de naranja y vainilla	7

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.

Solo se presenta una factura por mesa.

Pan con alioli 2.50 por persona.

CARTA DE VINOS

VINOS BLANCOS

			Copa	Botella
Ari Goltia	Verdejo	Rueda		25
Burko - 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

VINOS ROSADOS

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

VINOS TINTOS

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

CAVAS & CHAMPAGNES

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

