

Sugerencias de temporada / Seasonal Suggestions / Saisonale Empfehlungen

Crema de setas y virutas de jamón ibérico

Wild mushroom cream soup with Iberian ham shavings

Waldpilzcremesuppe mit Iberico-Schinkenraspeln

12

9€

Cogollos de Tudela con anchoas acompañado de mayonesa de ajo asado, piquillo y naranja

Tudela baby gem lettuce with anchovies, served with roasted garlic mayonnaise, piquillo peppers, and orange

Tudela-Römersalat mit Sardellen, serviert mit gerösteter Knoblauchmayonnaise, Piquillo-Paprika und Orange

7, 12

14€

Ensaladilla de alcachofas con gambas

Artichoke and prawn salad

Artischockensalat mit Garnelen

2, 3, 4, 7, 10, 12, 14

15€

Berenjenas rellenas de carne al horno gratinadas al parmesano

Oven-baked stuffed aubergines with minced meat, gratinated with Parmesan cheese

Ofengebackene gefüllte Auberginen mit Hackfleisch, gratiniert mit Parmesan

1, 3, 7, 12

18€

Ragú de ternera en su jugo con verduras de nuestro huerto

Traditional veal ragout in its own jus with vegetables from our garden

Traditionelles Kalbsragout in eigenem Saft mit Gemüse aus unserem Garten

1, 9, 10, 12

24€

Medallones de atún encebollado a la sidra sobre patatas confitadas

Tuna medallions braised with cider and onions, served over confit potatoes

Thunfischmedaillons in Cidre-Zwiebelsauce, serviert auf konfierten Kartoffeln

2, 4, 12, 14

26€

Pulpo a la plancha con parmentier de patata y pimentón ahumado

Grilled octopus with potato parmentier and smoked paprika

Gegrillter Oktopus mit Kartoffel-Parmentier und geräuchertem Paprika

2, 4, 14

32€

Sorbete de cítricos de Sóller y hierbabuena

Sóller citrus sorbet with fresh mint

Sóller-Zitrussorbet mit frischer Minze

3€

Fresas maceradas en almíbar de especias con helado de vainilla

Strawberries macerated in spiced syrup with vanilla ice cream

Erdbeeren in Gewürzsirup mariniert mit Vanilleeis

7

7€

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

Baked cheesecake with red berry coulis

Gebackener Käsekuchen mit Waldbeer-Coulis

3, 7

7€

19



64

SON VIDA
RESTAURANT

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Gluten | 8 | Frutos secos/Tree nuts/Schalenfrüchte |
| 2 | Crustáceos/Crustaceans/Krebstiere | 9 | Apio/Celery/Sellerie |
| 3 | Huevo/Egg/Ei | 10 | Mostaza/Mustard/Senf |
| 4 | Pescado/Fish/Fisch | 11 | Sésamo/Sesame/Sesam |
| 5 | Cacahuete/Peanut/Erdnüsse | 12 | Sulfitos/Sulphites/Sulfite |
| 6 | Soja/Soy | 13 | Altramuces/Lupins/Lupinen |
| 7 | Leche/Lactosa/Milk/Lactose/Milch | 14 | Moluscos/Molluscs/Weichtiere |