19 64

SON VIDA
RESTAURANT

UNSERE SPEISEKARTE

Gerichte und Tapas

KONSERVEN UND EINGELEGTE SPEZIALITÄTEN*

KANTABRISCHE BOQUERÓN-GILDA "CASA SANTONA" 2 STÜCK 5

DOPPELTE ANCHOVIS-GILDA "CODESA" 2 STÜCK 6

WÜRZIGE BANDERILLAS 4 STÜCK 6

MATRIMONIOS 2 SARDELLEN + 2 MARINIERTE SARDELLEN 7

KLEINE SARDINEN IN OLIVENÖL
IN OLIVENÖL "LA BRÚJULA" 16/20 10

MARINIERTE SARDELLEN 8-10 STÜCK 10

TINTENFISCH IN OLIVENÖL "LA BRÚJULA" 6/8 11

KANTABRISCHE SARDELLENFILETS 6 STÜCK 12

EINGELEGTE MIESMUSCHELN "LA BRÚJULA" 6/8 12

GELBFLOSSEN-THUNFISCHBAUCH
"LA BRÚJULA" 115 GR 12

MARINIERTE SARDINEN
"LA CALA DE ALBERT ADRIÀ" 16/22 14

NATÜRLICHE HERZMUSCHELN AUS DEN GALICISCHEN RIAS "LA BRÚJULA" 30/35 16

*SERVIERT MIT KARTOFFELCHIPS
UNSERE KONSERVENLIEFERANTEN KAUFEN FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUSSCHLIEßLICH WÄHREND DER BESTEN SAISONZEITEN, UM HÖCHSTE QUALITÄT ZU GEWÄHRLEISTEN. SIE UNTERSTÜTZEN NACHHALTIGE FISCHEREIMETHODEN UND ACHTEN AUF SCHONZEITEN SOWIE FANGBEGRENZUNGEN.
INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN FINDEN SIE AUF DEM ETIKETT JEDER DOSE UND BEIM JEWEILIGEN HERSTELLER.
VERPACKUNGEN SIND AUF WUNSCH FÜR GÄSTE ERHÄLTLICH.

Zum Start

PORTION POMMES FRITES 2, 4, 12, 14 8

CAESAR-SALAT
MIT EISBERGSALAT, GEHOBELTEM PARMESAN, CROUTONS UND HAUSGEMACHTEM CAESAR-DRESSING
+ GARNELEN 6€ + HÄHNCHEN 3€ + EXTRA AVOCADO 4€ 1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 13 13

ANDALUSISCHE FRITTIERTE CALAMARI
MIT HAUSGEMACHTER AÏOLI 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 14 15

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL
MIT UNSEREM DIP-DUO
WÜRZIGE BARBECUE- UND TARTARSOßE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 16

KÄSEPLATTE MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND MÁLLORQUINISCHEN CRACKERN 1, 6, 7 17

GARNELENPFANNE
MIT KNOBLAUCH UND CHILI 2, 4, 12, 14 18

HANDGESCHNITTENE EICHELMAST-IBERICO-SCHINKEN
D.O. GUIJUELO MIT MÁLLORQUINISCHEM BROT, NA CAPITANA OLIVENÖL EXTRA VERGINE UND TRENCADES-OLIVEN 1, 5, 6, 8, 11 30

EI-SPEZIALITÄTEN

ZERBROCHENE EIER MIT GARNELEN
UND CAYENNEPFEFFER 2, 3, 4, 14 15

ZERBROCHENE EIER MIT FOIE
UND TRÜFFELÖL 3, 12 16

*UNSERE EIER STAMMEN VON FREILAUFENDEN HÜHNERN UND UNSERE KARTOFFELN SIND REGIONALER HERKUNFT (KM0).

Etwas Lockers

PASTA (SPAGHETTI & PENNE)
WÄHLEN SIE EINE UNSERER HAUSGEMACHTEN SOßEN:
BOLOGNESE, NEAPOLITANISCH, ARRABBIATA,
PESTO ODER AGLIO E OLIO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 15

THUNFISCH-SALAT-SANDWICH
MIT POMMES FRITES 1, 2, 3, 4, 6, 12 15

SOUP & SANDWICH
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 16

SANDWICH ES FUM LACKIERTER SCHWEINEBAUCH-SANDWICH MIT MEERRETTICH-MAYONNAISE UND EINGELEGTER ZWIEBEL* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 18

12 MIN TO PLATE

KLASSISCHES CLUB-SANDWICH
MIT POMMES FRITES UND UNSEREM SPEZIAL-DRESSING 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 18

THE EVOLUTION BURGER
100% ANGUS-RINDFLEISCH, BRIOCHE-BRÖTCHEN, SALAT, TOMATE, SPECK, KÄSE, ZWIEBEL-CHUTNEY MIT UNSERER SPEZIALSOßE, SERVIERT MIT POMMES FRITES 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 20

SON VIDA *Spezialitäten*

TAGESSUPPE
FRAGEN SIE NACH UNSEREN TAGESCREMES ODER SUPPEN 1, 5, 6, 7, 8, 10, 12 9

PATATAS BRAVÍSSIMAS AUS SA POBLA
MIT UNSEREM PIKANTEN HAUSSAUCE 1, 5, 6, 8, 10 10

PADRÓN-PAPRIKASCHOTEN
MIT MEERSALZKRISTALLEN 1 10

IBERICO-SCHINKENKROKETTEN
MIT TARTARSAUCE 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14 12

TOMATEN AUS UNSEREM GARTEN MIT KANTABRISCHEM THUNFISCHBAUCH UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH-VINAIGRETTE 2, 4, 10, 12 15

KLASSISCHER CAPRESE-SALAT
MIT IGP-MOZZARELLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO 1, 6, 7, 8, 11, 12, 13 15

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHBÄLLCHEN
MIT SEPIA UND BUTTERKRÖN 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14 15

HÄHNCHEN-STROGANOFF MIT CHAMPIGNONSOßE UND GEBRATENEM REIS 1, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 20

HAUSGEMACHTER SCHWEINEBRATEN MIT ROSMARINHONIG UND CLASSEN ART KARTOFFELPÜREE 11 21

Unsere SAISONALE EMPFEHLUNGEN

ANDALUSISCHES GAZPACHO
MIT FRISCHEM GARTENGEMÜSE 1, 6, 7, 8, 12 10

PENNE
IN PILZ-TRÜFFEL-SAHNESAUCE 1, 3, 7, 12, 14 18

TOMATEN-AVOCADO-SALAT
MIT GARNELEN UND OREGANO 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14 19

MIT HUHN UND SPECK GEFÜLLTE AUBERGINEN,
GRATINIERT MIT MAHONES-KÄSE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 20

GESCHMORTE HÄHNCHENKEULE MIT THYMIANSAUCE UND RUSTIKALEN KARTOFFELN 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14 22

LACHS-SUPREME
MIT ROSA PFEFFER AUF WÜRZIGEM REISBETT
1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14 24

GEGRILLTER OKTOPUS
MIT KARTOFFEL-PAPRIKAPÜREE
UND GERÄUCHERTEM PAPRIKAPULVER 1, 4, 7, 10, 12, 14 28

KEKS-TULPE MIT KIT-KAT-EIS 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 7

BROWNIE AUS WEIßER SCHOKOLADE UND KÖKOS 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 7

"NA CAPITANA" PUDDING
MIT SÜßEM KRÄUTERSIRUP 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 7

Kindermenü

PASTA NEAPOLITANISCH, BUTTER ODER BOLOGNESE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9

PANIERTES HÄHNCHENFILET
MIT POMMES FRITES ODER SALAT 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9

PANIERTES SEEHECHTFILET
MIT POMMES FRITES ODER SALAT 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 9

HÄHNCHENBURGER MIT CHEDDAR
UND POMMES FRITES ODER SALAT 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 10

Dessert

MALLORQUINISCHES EIS (PRO KUGEL) 1, 5, 6, 7, 11 3

SAISONALER OBSTTELLER 5

KUCHEN DES TAGES 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 7

KLASSISCHE CREMA CATALANA 1, 2, 7 7

WEINKARTE

WEIßWEINE

PIEDRA PAPEL TIJERA
PRENSAL/CHARDONNAY/MOSCATEL
MALLORCA ..... 7 / 27

3404
CHARDONNAY/GEWÜRZTRAMINER
SOMONTANO ..... 7 / 28

BLANCO NIEVA
SAUVIGNON BLANC
RUEDA 28

EMINA SOBRE LIAS
VERDEJO
RUEDA 29

EL COLUMPIO BLANC
SAUVIGNON BLANC / CHARDONNAY
MALLORCA 33

BIDO DA RAN
ALBARIÑO
RIAS BAIXAS 39

CERCLE BLANC MACIÁ BATLE
PRENSAL
MALLORCA 39

VIORE (MAGNUM)
VERDEJO
RUEDA ..... 7 / 49

ROSÉWEINE

4 LLAUNES
MONASTELL/SYRAH
ESPAÑA ..... 7 / 26

3404
TEMPRANILLO/CABERNET
SOMONTANO 28

SON CALÓ ROSAT
CALLET/FOGONEU
MALLORCA 28

CERCLE ROSAT MACIÁ BATLE
MONTENEGRO/CABERNET
MALLORCA 39

ROTWEINE

MONTE OCIJO
TEMPRANILLO
RIOJA ..... 6 / 26

DOS MARÍAS ROBLE
TEMPRANILLO
MALLORCA ..... 7 / 29

COMENGE BIBERUS ROBLE
TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO ..... 7 / 30

FINCA SAN MARTIN CRIANZA
TEMPRANILLO
RIOJA 32

PITTACUM
MENCÍA
BIERZO 35

BICICLETAS Y PECES
SYRAH
MALLORCA 36

CERCLE MACI BATLE TINTO
MANTONEGO, CABERNET, MERLOT
MALLORCA 39

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 CLICQUOT
FRANCIA 120

DIESES RESTAURANT BIETET INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN. BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL.
IM ARABELLA GOLF MALLORCA LIEGT UNS DIE UMWELT AM HERZEN. ALLE FRISCHEN ZUTATEN STAMMEN VON LOKALEN PRODUZENTEN UND/ODER LIEFERANTEN.
ES WIRD NUR EINE RECHNUNG PRO TISCH AUSGESTELLT.
BIRDT MIT ADOLI 2,50 € PRO PERSON.

PREISE IN EURO, MWST. INKLUSIVE

12 Tage Bar 1€ wird für soziale Zwecke an „12 bajo par" gespendet.

* Produkt balearischen Ursprungs

1 gluten	**6** soja	**11** sesam
2 krebstiere	**7** milch	**12** sulfite
3 ei	**8** schalenfrüchte	**13** lupinen
4 fisch	**9** sellerie	**14** weichtiere
5 erdnüsse	**10** senf	

SON VIDA
RESTAURANT