19 64

SON VIDA
RESTAURANT

NUESTRA CARTA

comida y tapas

CONSERVAS Y ENCURTIDOS*

GILDA DE BOQUERÓN DEL CANTÁBRICO "CASA SANTOÑA" 2 UDS 5

GILDA DOBLE DE ANCHOA "CODESA" 2 UDS 6

BANDERILLAS PICANTES 4 UDS 6

MATRIMONIOS 2 ANCHOAS + 2 BOQUERONES 7

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA "LA BRÚJULA" 16/20 10

BOQUERONES EN VINAGRE 8-10 UDS 10

CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA "LA BRÚJULA" 6/8 11

FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 6 UDS 12

MEJILLONES EN ESCABECHE "LA BRÚJULA" 6/8 12

VENTRESCA DE ATÚN CLARO VARIEDAD YELLOWFIN "LA BRÚJULA" 115 GR 12

SARDINAS EN ALIÑO "LA CALA DE ALBERT ADRIÀ" 16/22 14

BERBERECHOS AL NATURAL DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 30/35 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 limites de captura
*Para saber los alérgenos revisar etiquetado de cada lata y fabricante. Los envases están a disposición de los clientes

Para empezar

RACIÓN DE PATATAS FRITAS 1, 2, 4, 12, 14 8

ENSALADA CÉSAR HOJAS DE LECHUGA ICEBERG, LAMINAS DE PARMESANO, CROTONES DE PAN Y SALSA CÉSAR HECHA EN CASA
LANGOSTINOS +6 / POLLO +3 / AGUACATE +4 1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 13 13

FRITURA DE CALAMARES A LA ANDALUZA ACOMPAÑADOS DE ALIOLI CASERO 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 14 15

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES ACOMPAÑADAS DE NUESTRO DUO DE SALSAS BARBACOA PICANTE Y TARTARA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 16

TABLA DE QUESOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y GALLETAS MALLORQUINAS 1, 6, 7 17

CAZUELA DE LANGOSTINOS CON AJILLO Y GUINDILLA 2, 4, 12, 14 18

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. GUIJUELO CORTADO A MANO CON PAN MALLORQUÍN, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA NA CAPITANA Y OLIVES TRENCADES 1, 5, 6, 8, 11 30

HUEVOS*

HUEVOS ROTOS CON LANGOSTINOS Y CATENA EN RAMA 1, 2, 4, 14 15

HUEVOS ROTOS CON FOIE Y ACEITE DE TRUFA 3, 12 16

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

Algo informal

PASTA SPAGUETTIS & PENNE
ELLIA UNA DE NUESTRAS SALSA CASERAS: BOLÓNESA, NAPOLITANA, ARRABBIATA, PESTO Y AGLIO E OLEO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 15

TUNA SANDWICH SALAD
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS 1, 2, 3, 4, 9, 12 15

SOUP & SANDWICH
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 16

SANDWICH ES FUM SÁNDWICH DE BARRIGA DE CERDO LACADA, MAYONESA DE RÁBANO PICANTE Y CEBOLLA ENCURTIDA* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 ..... 18 — 1/2 RACIÓN BAR

CLÁSICO CLUB SANDWICH
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CON NUESTRO ALIÑO 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 18

THE EVOLUTION BURGER
CARNE DE TERNERA ANGUS 100%, PAN DE BRIOCHE, LECHUGA,TOMATE, BACON, QUESO, CHUTNEY DE CEBOLLA CON NUESTRA SALSA ESPECIAL, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS 1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 12 20

Especiales SON VIDA

CREMA DEL DÍA
PREGUNTE POR NUESTRAS CREMAS O SOPAS DEL DÍA 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 9

PATATAS BRAVÍSSSIMAS DE SA POBLA CON NUESTRA SALSA PICANTE CASERA 1, 5, 6, 8, 10 10

PIMIENTOS DE PADRÓN
CON CRISTALESDE SAL DEL MEDITERRÁNEO 1 10

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
CON SALSA TÁRTARA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14 12

TOMATE DE NUESTRO HUERTO CON VESTRESCA DEL CANTÁBRICO Y VINAGRETA DE AJO ASADO 2, 4, 10, 12 15

CLÁSICA ENSALADA CAPRESE
CON MOZZARELLA IGP Y SALSA PESTO CASERA 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 15

ALBÓNDIGAS CASERAS DE TERNERA
CON SEPIA Y BOTIFARRÓN 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14 15

STROGONOFF DE POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y ARROZ SALTEADO 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 20

ROSTIT DE PORC CONFITADO EN CASA CON MIEL DE ROMERO Y PURÉ ESTILO ALSACIANO 12 21

Nuestros PLATOS de TEMPORADA

GAZPACHO ANDALUZ
ACOMPAÑADO DE SUS HORTALIZAS 1, 5, 6, 7, 8, 12 10

PENNE
A LA CREMA DE SETAS Y TRUFA 1, 3, 7, 12, 14 18

ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE
CON LANGOSTINOS AL OREGANO 2, 4, 5, 6, 8, 12, 14 19

BERENJENAS RELLENAS DE POLLO Y BEICON
GRATINADAS CON QUESO MAHONÉS 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 20

CONTRA DE POLLO CONFITADA
CON SALSA DE TOMILLO Y PATATAS RÚSTICAS 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14 22

SUPREMA DE SALMÓN
A LA PIMIENTA ROSA SOBRE CAMA DE ARROZ ESPECIADO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14 24

PULPO A LA PLANCHA
CON PARMENTIER DE PATATA Y PIMENTÓN AHUMADO 1, 4, 7, 10, 12, 14 28

TULIPA DE GALLETA CON HELADO DE KIT KAT 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 7

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y COCO 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11 7

PUDDING "NA CAPITANA"
CON SIROPE DE HIERBAS DULCES 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12 7

Menú infantil

PASTA NAPOLITANA, MANTEQUILLA O BOLOÑESA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9

LÁGRIMAS DE POLLO REBOZADAS
CON PATATAS FRITAS O ENSALADA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9

FINGERS DE MERLUZA
CON PATATAS FRITAS O ENSALADA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 9

BURGER DE POLLO CON QUESO CHEDDAR
CON PATATAS FRITAS O ENSALADA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 10

Postres

HELADOS MALLORQUINES POR BOLAS 1, 5, 6, 7, 11 3

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA 5

TARTA DEL DÍA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 7

CLÁSICA CREMA CATALANA 1, 3, 7 7

VINOS

BLANCOS

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

ROSADOS

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

TINTOS

MONTE OCLJO
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

CAVAS Y CHAMPAGNES

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

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 aliñó 2,50 por persona.

*Se destina 1€ a "12 bajo par" con fines sociales.

*Producto de origen balear

1 gluten	6 soja	11 sésamo
2 crustáceo	7 lácteos	12 sulfitos
3 huevos	8 frutos secos	13 altramuces
4 pescado	9 apio	14 moluscos
5 cacahuete	10 mostaza	

19 64

SON VIDA
RESTAURANT