Na Capitana
de Golf Son Muntaner

BIENVENIDOS

•

Carta
Cocina Saludable

Entrantes

Crema del día - pregunte
por nuestra crema o sopa del día

309 Kcal por ración

1, 5, 6, 7, 8, 9, 12

9

Pimientos de Padrón con sal en
escamas Na Capitana

1036 Kcal por ración

10

Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara

1002 Kcal por ración

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14

12

Ensalada César, hojas de lechuga iceberg, láminas de parmesano, costrones de pan y salsa César hecha en casa.

Langostinos +6 / Pollo +3 / Aguacate +4

870 Kcal por ración

1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 13

13

Flores de alcachofas a la parrilla con escamas de sal Na Capitana

223 Kcal por ración

12

14

Muhammara de pimiento asado y nueces con tejas de pan casero

391 Kcal por ración

1, 5, 6, 8, 11, 12

14

Clásica ensalada Caprese con mozzarella IGP y salsa pesto casera

719 Kcal por ración

5, 6, 7, 8, 12, 11, 13

15

Salteado de verduras de temporada de nuestro huerto con semillas de sésamo y salsa de fruta marinada en soja

269 Kcal por ración

1, 5, 6, 8, 9, 11, 12 *15*

Fritura de calamares a la andaluza acompañados de alioli casero

609 Kcal por ración

1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 14 *15*

Alitas de pollo crujientes acompañadas de nuestro dúo de salsas (barbacoa picante y tártara)

997 Kcal por ración

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 *16*

Soup & Sandwich

941 Kcal por ración

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 *16*

Poke de arroz con aguacate, wakame, cacahuetes y vinagreta de soja (extra langostinos +6)

499 Kcal por ración

2, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14 *17*

Ensalada de pollo confitado sobre hojas tiernas, aguacate, cebolla crujiente y vinagreta francesa

555 Kcal por ración

1, 5, 6, 8, 10, 11, 12 — *17*

Tabla de quesos con cebolla caramelizada y galletas mallorquinas

1003 Kcal por ración

1, 6, 7 — *17*

Cazuela de langostinos con ajillo y guindilla

1036 Kcal por ración

2, 4, 12, 14 — *18*

Jamón 75% raza ibérica cortado a mano con pan mallorquín, aceite de oliva virgen extra Na Capitana y olives trencades

960 Kcal por ración

1, 5, 6, 8, 11 — *30*

Principales

Pasta (spaguettis & penne)
elija una de nuestras salsa caseras:
boloñesa, napolitana, arrabiata,
pesto y aglio e oleo

633 Kcal por ración

3, 1, 6, 5, 4, 7, 2, 8, 9, 11 — *15*

Tuna sándwich salad acompañado
de patatas fritas

599 Kcal por ración

3, 1, 12, 4, 2, 9 — *15*

Hamburguesa veggie 100%
plant based con pan brioche,
tomate marinado, cebolla y
ensalada de hojas tiernas

753 Kcal por ración

1, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 10 — *16*

Clásico Club Sándwich
acompañado de patatas fritas con
nuestro aliño

1019 Kcal por ración

1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 *18*

Sándwich Es Fum. Sándwich de barriga de cerdo lacada, mayonesa de rábano picante y cebolla encurtida*

991 Kcal por ración

1, 3, 6, 5, 8, 9, 7, 10, 12, 11 *18*

Strogonoff de pollo con salsa de champiñones y arroz salteado

824 Kcal por ración

1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 *20*

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

1175 Kcal por ración

1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 *20*

Contramuslo confitado en casa con arroz jazmín, setas de temporada y salsa de curry Jaipur

794 Kcal por ración

1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12

22

Costilla (machete) de ternera confitada en casa a la cerveza Paulaner sobre puré de patata con lacado de cacahuete y naranja

710 Kcal por ración

1, 5, 6, 8, 11

25

Sugerencia de nuestro chef *Carlos Sánchez*

Paletilla de lechona mallorquina confitada con puré de patata de Sa Pobla (30 min)

820 Kcal por ración

1, 5, 8, 10, 11, 6

36

Nuestros platos *de* temporada

Crema de chirivía con pan de curry
1, 5, 6, 8, 11, 13 10

Ensalada de brotes sobre queso feta y vinagreta de granada con yogur
7, 12 14

Puerro confitado a la parrilla sobre parmentier, salsa romesco y virutas de jamón
1, 5, 6, 8, 11, 12, 13 14

Spaghetti alla zucca
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 16

Wok de verduras de nuestro huerto con langostinos
1, 2, 4, 6, 7, 8, 11, 12, 14 19

Cazuela de llampuga con pimientos asados
1, 2, 4, 12, 14 24

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza y puré de boniato
1, 8, 9, 10, 12 24

Pannacotta de vainilla con crema de higos
7 7

Sorbete de limón con gin Na Capitana

3, 7, 12

7

Tarta de la abuela con almendras y cobertura de chocolate

3, 5, 6, 7, 8, 11, 13

7

Menú *infantil*

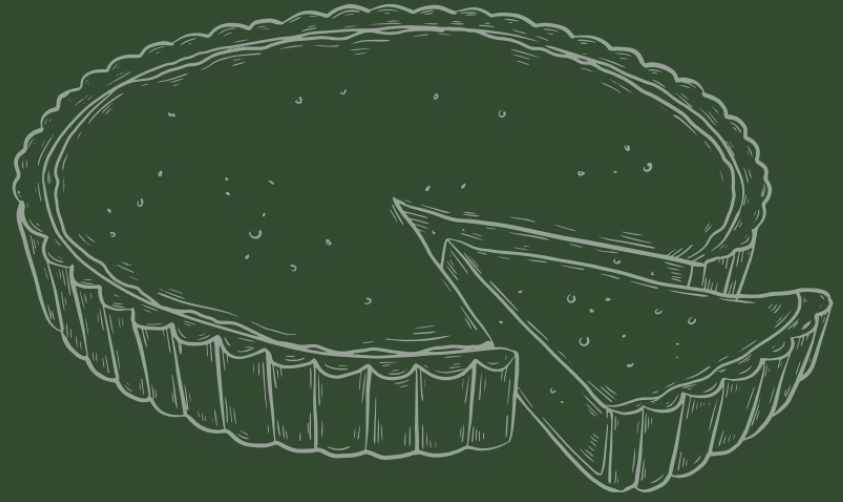
(hasta 12 años)

Lágrimas de pollo rebozadas con patatas fritas o ensalada
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — *9*

Pasta (napolitana, mantequilla & boloñesa)
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 y patatas fritas o ensalada
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — *10*



Postres

Helados mallorquines por bolas *3*
1, 5, 6, 7, 11

Plato de fruta de temporada *6*

Vea nuestra vitrina de postres *8*
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12

Carta de vinos
blancos

4 Llaunes *Prensal / Sauvignon / Giró Ros* España		26
Piedra Papel Tijera *Prensal / Chardonnay / Moscatel* Mallorca	7	27
3404 *Chardonnay / Gewürtzraminer* Somontano	7	28
Blanco Nieva *Sauvignon blanc* Rueda		28
Emina sobre lias *Verdejo* Rueda		29
Bico da Ran *Albariño* Rias Baixas		39
Valdesil Montenovo		

Godello
Valdeorras — 39

Cercle Blanc Macia 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
Pla i Llevant — 7 — 29

Cercle Rosat Macia Batle
Mantonegro /Cabernet
Mallorca — 39

tintos

Monte Ocijo *Tempranillo* Rioja	6	26
Petit Pittacum *Mencia* Bierzo	7	28
Dos Marias Roble *Mantonegro / Cabernet / Merlot* Mallorca	7	29
Comenge Biberus Roble *Tempranillo* Ribera del Duero		30
Finca San Martin Crianza *Tempranillo* Rioja		32
Ava Vi *Mantonegro / Callet / Cabernet* Mallorca		38

Cercle Macia Batle Tinto
Mantonego / Cabernet / Merlot
Mallorca — 39

Pago de Capellanes Joven Roble
Tempranillo
Ribera del Duero — 40

cava & champagne

Blau de Mar
Brut Nature
Cataluña — 7 — 28

Murviedro Art's de Lluna
Rosé
Valencia — 8 — 40

Moët Chandon
Francia — 95

Veuve Clicquot
Francia — 120

Producto de origen Balear

1 Gluten
2 Crustáceos
3 Huevo
4 Pescado
5 Cacahuete
6 Soja
7 Leche
8 Frutos secos
9 Apio
10 Mostaza
11 Sésamo
12 Sulfitos
13 Altramuces
14 Moluscos

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

Precio en euros. IVA incluido