SON QUINT

RESTAURANT

Nuestra Carta

PASTA & GOLF

ANTIPASTI

CREMA DEL DÍA 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ..... **9**

ENSALADA DE LENTEJA BELUGA
con mozzarella, crema de aguacate, y
vinagreta de tahini e higos
5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 ..... **18**

VITELLO TONATO
con brotes de rúcula y escamas de parmesano
3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 ..... **23**

CARPACCIO DE TERNERA
con vinagreta italiana, pecorino y hojas tiernas 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 ..... **25**

PASTA E RISI

PASTAS CORTAS Y LARGAS CON NUESTRAS SALSAS
bolognesa, napolitana, arabiatta, pesto, aglio e olio
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **15**

TAGLIATELLE Con salsa de setas y trufa
1, 7, 9, 12 ..... **17**

RAVIOLI DE PASTA FRESCA relleno de queso de cabra e higos con velouté ligera de menta
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **18**

PARMIGIANA CASERA DE BERENJENAS con mozzarella di bufala (10 min.) (milhojas de berenjenas y mozzarella granitado al horno)
1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **19**

RISOTTO DI FUNGHI con aroma de trufa (tuber aestivium) (risotto con mezcla de setas y aceite de trufa)
7, 9, 12 ..... **20**

TALLARINES A LA CARBONARA con guanciale y pecorinno romano
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **20**

MEZZELUNE AL FUNGHI PORCINI con láminas de trufa fresca (Tuber aestivium) (pasta rellena de ceps con salsa de trufa)

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 21

MARE E MONTAGNA

POLPETTE AL SUGO CON SPAGHETTIS (albóndigas sicilianas) (lecho de spaghettis con albondigas en salsa de tomate y albahaca)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 19

BACALAO A BAJA TEMPERATURA A LA LIVORNESA sobre patata panadera (bacalao confitado con salsa de tomates cherrys al pesto y cebolla caramelizada)
2, 4, 7, 9, 12, 14 25

OSSOBUCCO A LA MILANESA sobre risso al azafrán
7, 9, 12 25

Nuestras sugerencias de temporada

CREMA DE COLIFLOR a la vainilla
..... 10

CROQUETAS DE MELANZANA Y PROVOLONE con salsa japonesa

1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13 12

PENNE RIGATE a la carbonara mallorquina
1, 3, 7, 12 18

ENSALADA DE BROTES TIERNOS con cherries confitados al pesto, mozzarella di bufala y almendras
5, 6, 7, 8, 13 20

RISOTTO DE CALABAZA con guanciale crujiente
2, 4, 7, 12, 14 20

MELOSO DE CERDO IBÉRICO acompañado de patata rota y salsa de vino Piccini
1, 6, 10, 12 23

RAVIOLI DE LANGOSTA con salsa beurre blanc
1, 2, 3, 4, 7, 8, 12, 14 24

FLAN DE HUEVO con nata
3, 7 8

PANNACOTTA de frutos rojos
7 8

BONET PIEMONTESE
3, 5, 6, 7, 8, 12, 13 8

Golf Corner

RACIÓN PATATAS FRITAS 1 8

PIMIENTOS DEL PADRÓN 10
con sal en escamas Na Capitana

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 1,5,6,7,8,9,10,12 12
con salsa tártara

ENSALADA CÉSAR 1,2,3,4,7,10,12,13 13
hojas de lechuga iceberg, láminas de parmesano, costrones de pan y salsa césar hecha en casa
(+6€ langostinos, +3€ pollo, +4€ aguacate)

CLÁSICA ENSALADA CAPRESE 4,5,6,7,10 11,12 15
con mozzarella IGP y salsa pesto casera

PASTA (SPAGUETTI & PENNE) 1,2,3,4,5,6,7,8,9,11 15
elige una de nuestras salsas caseras (boloñesa, napolitana, arrabiata, pesto y aglio e olio)

CALAMARES A LA ANDALUZA 1,3,4,5,7,8,11,12,14 15
acompañados de alioli casero

TUNA SANDWICH SALAD 1,2,3,4,9,12 15
acompañado de patatas fritas

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

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 ... 17
acompañadas de nuestro duo de salsas
(barbacoa picante y tártara)

TABLA DE QUESOS 1,6,7 17
con cebolla caramelizada y galletas mallorquinas

CLÁSICO CLUB SANDWICH 1,3,5,6,7,8,10,11,12 18
acompañado de patatas fritas con nuestro aliño

CAZUELA DE LANGOSTINOS 1,3,5,6,7,8,9,11,12,13 18
con ajillo y guindilla

SÁNDWICH ES FUM 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12 18
Sándwich de barriga de cerdo lacada, mayonesa de rábano picante y cebolla encurtida

12 BAJO UNDER UNTER PAR

THE EVOLUTION BURGER 1,3,5,6,7,8,10,11,12 20
Carne de ternera angus 100%, pan brioche, lechuga, tomate, bacon, queso, chutney de cebolla con nuestra salsa especial, acompañada de patatas fritas

STROGONOFF DE POLLO 1,5,6,7,8,9,10,11,12 20
con salsa de champiñones y arroz salteado

JAMÓN 75% RAZA IBÉRICA 1,5,6,8,11 30
cortado a cuchillo con pan mallorquín, aceite de oliva virgen extra Na Capitana y aceitunas trencades

DOLCI

HELADOS ARTESANOS 1, 5, 6, 7, 8, 11 3

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA 6

TARTA DE ZANAHORIA con crema de mascarpone
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

TARTA DE QUESO PECORINO al horno 1, 3, 7 8

TIRAMISÚ CASERO 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 8

TORTA CAPRESE (bizcocho de almendra y chocolate)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 8

TARTA DE MANZANA con almendra laminada
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

BROWNIE CASERO con cacahuetes salados
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

TARTA DE ALMENDRA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

Per il piccolini

LÁGRIMAS DE POLLO REBOZADAS 1,3,5,6,7,8,11 9
con patatas fritas o ensalada

PASTA 1,3,5,6,7,8,11 9
(napolitana, mantequilla y boloñesa)

FINGERS DE MERLUZA 1,2,3,4,5,6,7,8,11,14 9
con patatas fritas o ensalada

BURGER DE POLLO 1,3,5,6,7,8,11 10
con queso cheddar y patatas fritas o ensalada

Carta de Vinos

VINO BLANCO

PIEDRA PAPEL TIJERA Prensal/Chardonnay/Moscatel -MALLORCA-	7	27
BIURKO - ECO Sauvignon Blanc Organic -RIOJA-		28

3404 Chardonnay /Gewürtzraminer -SOMONTANO-	7	28
EMINA SOBRE LIAS Verdejo -RUEDA-		29
BICO DA RAN Albariño -RIAS BAIXAS-		39
VALDESIL MONTENOVO Godello -VALDEORRAS-		39
CERCLE BLANC MACIÁ BATLE* Premsal blanc -MALLORCA-		39
VIORE Magnum Verdejo -RUEDA-	7	49

VINO ROSADO

ARI GOITIA Garnacha -RIOJA-	7	25
3404 Tempranillo / Cabernet -SOMONTANO-		28
SON CALÓ ROSAT Callet/Fogoneu -PLA I LLEVANT-	7	29
CERCLE ROSAT MACIÁ BATLE* Mantonegro / Cabernet -MALLORCA-		39

VINO TINTO

MONTE OCIJO Tempranillo -RIOJA-	6	26
PICCINI Sangiovese / Ciliegiolo / Canaiolo -CHIANTI-		28
DOS MARÍAS ROBLE Mantonegro/Cabernet;Merlot -MALLORCA-	7	29
COMENGE BIBERUS ROBLE Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-	7	30
XIII LUNAS Tempranillo -RIOJA-		32
FATTORIA DEL CERRO CHIANTI Sangiovese/Merlot -CHIANTI-		38
CERCLE MACIÁ BATLE* Mantonegro / Cabernet / Merlot -MALLORCA-		39
PAGO DE CAPELLANES JOVEN ROBLE Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-		40
TIANNA BOCCHORIS Syrah / Manto negro / Merlot / Callet / Cabernet Sauvignon -MALLORCA-		42

CAVA & CHAMPAGNE

BLAU DE MAR Brut Nature -CATALUÑA-	7	28
BERTHA -CATALUÑA-		40
MURVIEDRO ART'S DE LLUNA	8	40

Rosé -VALENCIA-

MOËT CHANDON -FRANCIA-	**95**
VEUVE CLICQUOT -FRANCIA-	**120**

*Cercle, el primer vino circular de Mallorca: uvas autóctonas cultivadas con compost procedente de los residuos orgánicos de nuestros hoteles. Sabor local y sostenibilidad en equilibrio.

Producto de origen Balear

	3 **HUEVO**	6 **SOJA**	9 **APIO**	12 **SULFITOS**
1 **GLUTEN**	4 **PESCADO**	7 **LECHE / LACTOSA**	10 **MOSTAZA**	13 **ALTRAMUCES**
2 **CRUSTÁCEOS**	5 **CACAHUETE**	8 **FRUTOS SECOS**	11 **SESAMO**	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

Precio en euros. IVA incluido

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