# 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*

**VELOUTÉ DE AVE** con costrones a la mantequilla
1, 3, 7, 9 ..... 10

**CROQUETAS DE VERDURA** gratinadas con pecorino
1, 3, 7, 8, 9, 13 ..... 14

**CRUJIENTES DE PROVOLONE** con mermelada de arándanos
1, 3, 7, 8 ..... 16

**PENNE AL PESTO ROJO** de pimientos asados
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 ..... 18

**SPAGHETTI** a la carbonara mallorquina
1, 3, 7, 8 ..... 20

**PENNE** a la amatriciana
1, 3, 7, 12 ..... 20

**RISOTTO** con carne mechada y pecorino
7, 12 ..... 22

**TARTA DE LA ABUELA** con helado de chocolate
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 ..... 8

**TARTA DE OREO** con helado de vainilla
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 ..... 8

**CREMOSO DE QUESO** con frutos rojos
5, 6, 7, 8, 11, 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, +6€ 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

| | | |
|---|---|---|
| **MELIOR**<br>Verdejo -RUEDA- | **7** | **25** |
| **BLA BLA BLANC**<br>Prensal -MALLORCA- | **7** | **27** |
| **ZORZAL** | **7** | **29** |

| | | |
|---|---|---|
| Chardonnay -NAVARRA- | | |
| **EXCELLENS SAUVIGNON**<br>Sauvignon blanc -RUEDA- | | **30** |
| **LA CAPRICHOSA SOBRE LÍAS**<br>VERDEJO -RUEDA- | | **32** |
| **BICO DA RAN**<br>Albariño -GALICIA- | | **38** |
| **MONTENOVO**<br>Godello -MALLORCA- | | **39** |
| **CERCLE BLANC MACIÁ BATLE***<br>Premsal blanc -MALLORCA- | | **39** |

# VINO ROSADO

| | | |
|---|---|---|
| **4 LLAUNES**<br>Cabernet Sauvignon,Mantonegro -MALLORCA- | **7** | **28** |
| **DOMINIO DE UNX**<br>Garnacha -NAVARRA- | **7** | **28** |
| **EXCELLENS ROSÉ**<br>Tempranillo,Garnacha -RIOJA- | | **29** |
| **L´ESCARELLE RUMMEURS**<br>Cinsault, Garnacha, Syrah -IGP MEDITERANEÉ- | | **32** |
| **CERCLE ROSAT MACIÁ BATLE***<br>Mantonegro / Cabernet -MALLORCA- | | **39** |

# VINO TINTO

| | | |
|---|---|---|
| **EDULIS CRIANZA**<br>Tempranillo -RIOJA- | 7 | 26 |
| **MUAC**<br>Callet,Mantonegro,cabernet -MALLORCA- | 7 | 28 |
| **PICCINI**<br>Sangiovese/Ciliegiolo /Canaiolo -CHIANTI- | | 28 |
| **CARRAMIMBRE**<br>Tempranillo -RIBERA DEL DUERO- | 7 | 35 |
| **FLORES DE CALLEJO**<br>Tempranillo -RIBERA DEL DUERO- | | 35 |
| **FATTORIA DEL CERRO CHIANTI**<br>Sangiovese/Merlot -CHIANTI- | | 38 |
| **CERCLE MACIÁ BATLE***<br>Mantonegro / Cabernet / Merlot -MALLORCA- | | 39 |
| **ORIGEN RESALTE CRIANZA**<br>Tempranillo -RIBERA DEL DUERO- | | 45 |

# CAVA & CHAMPAGNE

| | | |
|---|---|---|
| **BLAU DE MAR BRUT**<br>Macabeu, Xarello,Parellada -CATALUÑA- | 7 | 28 |
| **ARTS DE LLUNA ROSÉ**<br>Garnacha -REQUENA- | 8 | 40 |
| **MOËT CHANDON** | | 95 |

Pinot Noir, Chardonnay,Pinot meunier -FRANCIA-

**VEUVE CLICQUOT**

Pinot Noir,Pinot meunier, Chardonnay -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
Pan sin gluten +1.5 por persona

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

Precio en euros. IVA incluido