Na Capitana
de Golf Son Muntaner

WILLKOMMEN

•

MENÜ fur *gesunde Küche*

VORSPEISEN

Soup of the day – ask us about today's soup or cream

309 Kcal pro Portion

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

Padrón-Paprika mit Na Capitana-Flockensalz

1036 Kcal pro Portion *10*

Kroketten mit iberischem Schinken und Tartarsoße

1002 Kcal pro Portion

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

Caesar-Salat – Eisbergsalat, Parmesanspäne, hausgemachte Croutons und Caesar-Dressing. Garnelen +6 / Hähnchen +3 / Avocado +6

870 Kcal pro Portion

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

Gegrillte Artischockenblüten mit Na Capitana-Flockensalz

223 Kcal pro Portion

12 *14*

Muhammara aus geröstetem Paprika und Walnüssen mit hausgemachten Brotscheiben

391 Kcal pro Portion

1, 5, 6, 8, 11, 12 *14*

Klassischer Caprese-Salat mit g.g.A. Mozzarella und hausgemachtem Pesto

719 Kcal pro Portion

5, 6, 7, 8, 12, 11, 13 *15*

Wok-Gemüse der Saison aus unserem Garten mit Sesam und Soja-frucht-Marinade

269 Kcal pro Portion

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

15

Tintenfischringe nach andalusischer Art mit hausgemachter Aioli

609 Kcal pro Portion

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

15

Knusprige Hähnchenflügel mit unserem Saucen-Duo (würzige BBQ & Tartar)

997 Kcal pro Portion

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

16

Soup & Sandwich

941 Kcal pro Portion

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

16

Reis-Poke mit Avocado, Wakame, Erdnüssen und Soja-Vinaigrette (extra Garnelen +6€)

499 Kcal pro Portion

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

17

Salat mit gezupftem Hähnchen, Blattsalat, Avocado, Röstzwiebeln und französischem Dressing

555 Kcal pro Portion

1, 5, 6, 8, 10, 11, 12 — *17*

Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischen Keksen

1003 Kcal pro Portion

1, 6, 7 — *17*

Garnelenpfännchen mit Knoblauch und Chili

1036 Kcal pro Portion

2, 4, 12, 14 — *18*

Handgeschnittener iberischer Eichelschinken D.O. Guijuelo, serviert mit mallorquinischem Brot, Na Capitana-Olivenöl und eingelegten Oliven

960 Kcal pro Portion

1, 5, 6, 8, 11 — *30*

HAUPTGERICHTE

Pasta (Spaghetti & Penne) – wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen (Bolognese, Napolitana, Arrabiata, Pesto, Aglio e Olio)

633 Kcal pro Portion

3, 1, 6, 5, 4, 7, 2, 8, 9, 11

15

Thunfisch-Sandwich-Salat mit Pommes frites

599 Kcal pro Portion

3, 1, 12, 4, 2, 9

15

100 % pflanzlicher Veggie-Burger mit Brioche-Brötchen, marinierten Tomaten, Zwiebeln und Blattsalat

753 Kcal pro Portion

1, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 10

16

Klassisches Clubsandwich mit Pommes frites und unserem Hausdressing

1019 Kcal pro Portion

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

Sandwich Es Fum. Sandwich mit glasiertem Schweinebauch, Meerrettich-Mayonnaise und eingelegten Zwiebeln*

991 Kcal pro Portion

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

Hähnchen-Stroganoff mit Pilzsoße und gebratenem Reis

824 Kcal pro Portion

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

The Evolution Burger – 100 % Angus-Rindfleisch, Brioche-Brötchen, Salat, Tomate, Bacon, Käse, Zwiebel-Chutney und unsere Spezialsoße, serviert mit Pommes frites

1175 Kcal pro Portion

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

Hausgemachte confierte Hähnchenkeule mit Jasminreis, saisonalen Pilzen und Jaipur-Currysoße

794 Kcal pro Portion

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

22

Hausgemachte geschmorte Rinderrippe mit Paulaner-Bier, serviert auf Kartoffelpüree mit Erdnuss- und Orangenglasur

710 Kcal pro Portion

1, 5, 6, 8, 11

25

EMPFEHLUNG UNSERES CHEFKOCHS
Carlos Sánchez

Confierte mallorquinische Spanferkelkeule mit Kartoffelpüree aus Sa Pobla (30 Minuten)

820 Kcal pro Portion

1, 5, 8, 10, 11, 6

36

DE SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Fischeintopf mit Reis
2, 4, 9, 12, 14 10

Erbsencremesuppe mit Schinkenwürfeln
12 10

Chicoréesalat mit Thunfischbauch, Walnüssen und Caesar-Dressing
2, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 14 17

Rigatoni mit sautierten Artischocken
1, 3, 7, 9, 12 18

Gegrillter Lachs auf Spinatcreme mit hausgemachter Grapefruitsauce
2, 4, 9, 12, 14 25

Lammkoteletts in Knoblauch mit hausgemachten Kartoffeln und Padrón-Paprika 27
1, 5, 6, 8, 10, 11, 12

Knusprige Ente auf sautiertem Rotkohl mit süßer Sojasauce 27
1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13

Erdbeertörtchen 8

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

Joghurtcreme mit hausgemachtem roten Beerenkompott *8*

7, 12

Hausgemachter Ofen-Käsekuchen *8*

3, 7

KINDER *menü*

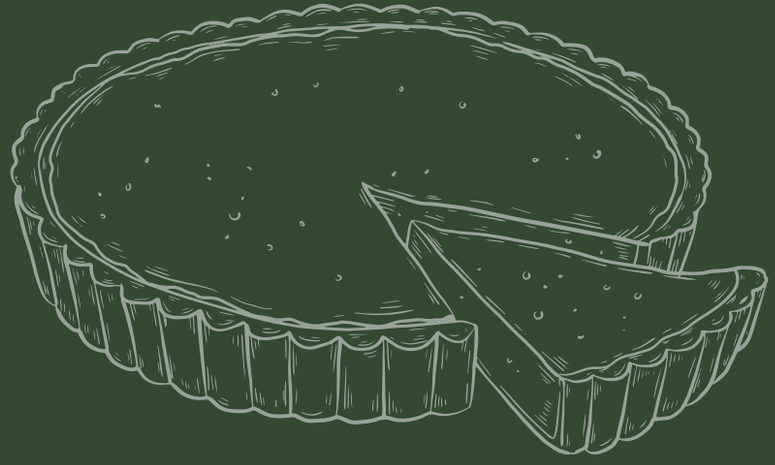
(bis 12 Jahre)

Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes frites oder Salat
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — *9*

Pasta (Napolitana, Butter oder Bolognese)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — *9*

Seelachs-Sticks mit Pommes frites oder Salat
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 — *9*

Hähnchenburger mit Cheddarkäse und Pommes frites oder Salat
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — *10*



Desserts

Mallorquinisches Eis pro Kugel
1, 5, 6, 7, 11 — 3

Saisonaler Obstteller — 6

Werfen Sie einen Blick in unsere Dessertvitrine
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 — 8

Weinkarte

Weißweine

Melior

Verdejo Rueda	7	25
Bla Bla Blanc *Prensal* Mallorca	7	27
Zorzal *Chardonnay* Navarra	7	29
Excellens *Sauvignon blanc* Rueda		30
La Caprichosa sobre lías *Verdejo* Rueda		32
Montecillo Barrica *Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo* Rioja		32
Bico Da Ran *Albariño* Galicia		32
Montenovo *Godello* Valdeorras		38

Cercle Blanc Macia Batle
Prensal
Mallorca

Cercle, der erste zirkuläre Wein Mallorcas: Autochthone Trauben, angebaut mit Kompost aus den organischen Abfällen unserer Hotels. Lokaler Geschmack und gelebte Nachhaltigkeit im Gleichgewicht

39

Son Vich Viogner
Viogner
Mallorca

40

Roséweine

4 Llaunes
Cabernet Sauvignon,Mantonegro
Mallorca

7 | 28

Dominio de Unx
Garnacha
Navarra

7 | 28

Excellens Rosé
Tempranillo,Garnacha
Rioja

29

Le bijou de Sophie
Cinsault,ganacha,Caladoc,Syrah
Côtes de Provençe

8 | 32

Cercle Rosat Macia Batle
Mantonegro / Cabernet

Mallorca — 39

Cercle, der erste zirkuläre Wein Mallorcas: Autochthone Trauben, angebaut mit Kompost aus den organischen Abfällen unserer Hotels. Lokaler Geschmack und gelebte Nachhaltigkeit im Gleichgewicht

Rotweine

Viña Alcorta Crianza
Tempranillo

Rioja — 7 — 26

Muac
Callet, Mantonegro, cabernet

Mallorca — 7 — 28

Petit Pittacum
Mencia

Bierzo — 7 — 29

Comenge Biberus Roble
Tempranillo

Ribera del Duero — 30

Viña Pedrosa Cepa Gavilán
Tempranillo

Ribera del Duero — 35

Cercle Macia Batle Tinto
Mantonego / Cabernet / Merlot

Mallorca — 39

Cercle, der erste zirkuläre Wein Mallorcas: Autochthone Trauben, angebaut mit Kompost aus den organischen Abfällen unserer Hotels. Lokaler Geschmack und gelebte Nachhaltigkeit im Gleichgewicht

Origen Resalte Crianza
Tempranillo

Ribera del Duero — 45

Cava & Champagner

Blau de Mar Brut
Macabeu, Xarello,Parellada

Cataluña — 7 — 28

Arts de Lluna Rosé
Garnacha

Requena — 8 — 40

Moët Chandon
Pinot Noir, Chardonnay,Pinot meunier

Francia — 95

Veuve Clicquot
Pinot Noir,Pinot meunier, Chardonnay

Francia — 120

1 Gluten	5 Erdnüsse	9 Sellerie	13 Lupinen
2 Krebstiere	6 Soja	10 Senf	14 Weichtiere
3 Ei	7 Milch	11 Sesam	
4 Fisch	8 Schalenfrüchte	12 Sulfite	

*Produkt balearischen Ursprungs

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.
Brot mit Aioli 2,50 € pro Person.
Glutenfreies Brot +1,5 pro Person

*1€ wird für soziale Zwecke an ‚12 bajo par' gespendet.

Preise in Euro. MwSt. inklusive