Na Capitana
de Golf Son Muntaner

BIENVENIDOS

•

Carta
Cocina Saludable

Entrantes

Crema del día - pregunte
por nuestra crema o sopa del día 9

309 Kcal por ración

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

Pimientos de Padrón con sal en
escamas Na Capitana 10

1036 Kcal por ración

Croquetas de jamón ibérico con salsa tártara

1002 Kcal por ración — *12*

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

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

Langostinos +6 / Pollo +3 / Aguacate +6

870 Kcal por ración — *13*

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

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

223 Kcal por ración — *14*

12

Muhammara de pimiento asado y nueces con tejas de pan casero

391 Kcal por ración — *14*

1, 5, 6, 8, 11, 12

Clásica ensalada Caprese con mozzarella IGP y salsa pesto casera

719 Kcal por ración — *15*

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

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

269 Kcal por ración 15

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

Fritura de calamares a la andaluza acompañados de alioli casero

609 Kcal por ración 15

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

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

997 Kcal por ración 16

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

Soup & Sandwich

941 Kcal por ración 16

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

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

499 Kcal por ración 17

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

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

555 Kcal por ración — *17*

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

Tabla de quesos con cebolla caramelizada y galletas mallorquinas

1003 Kcal por ración — *17*

1, 6, 7

Cazuela de langostinos con ajillo y guindilla

1036 Kcal por ración — *18*

2, 4, 12, 14

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

960 Kcal por ración — *30*

1, 5, 6, 8, 11

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

Sopa de ajo
1, 3, 4, 6, 8, 9, 12 — 10

Crema de guisantes con cebolla crujiente
1, 5, 8, 11 — 10

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mostaza
1, 5, 7, 8, 10, 11, 12 — 15

Spaghetti aglio e olio con langostinos
1, 3, 7, 9, 12, 14 — 20

Salmón a la parrilla sobre arroz y salsa de eneldo
2, 4, 9, 12, 14 — 25

Chuletas de cordero al ajillo con patatas caseras y pimientos del Padrón
1, 5, 6, 8, 10, 11, 12 — 27

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de queso azul
1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13 — 27

Tartaleta de frutos rojos
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — 8

Helado de vainilla con crumble de pistacho y salsa de chocolate y avellana
5, 6, 7, 8, 11, 12 — 8

Tarta de queso casera al horno
3, 7 — 8

Menú *infantil*

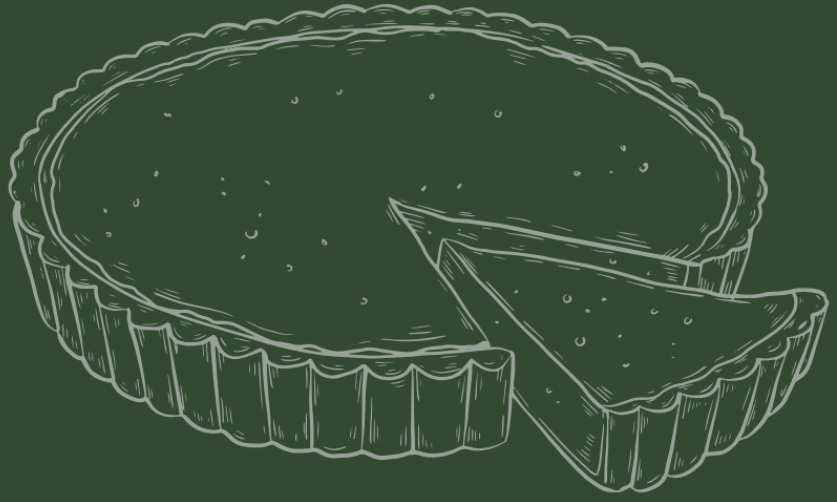
(hasta 12 años)

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

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 — 39

Son Vich Viogner
Viogner
Mallorca — 40

rosados

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

tintos

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

Origen Resalte Crianza
Tempranillo
Ribera del Duero — 45

cava & champagne

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

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

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

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