

SON QUINT

RESTAURANT

Nuestra Carta

PASTA & GOLF

ANTIPASTI

CREMA DEL DÍA 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12	9
VITELLO TONATO con brotes de rúcula y escamas de parmesano 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	20
CARPACCIO DE TERNERA con vinagreta italiana, pecorino y hojas tiernas 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13	22

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
CLÁSICO SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	20
TAGLIATELLE con ragú a la bolognese 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	20
RAVIOLI de marisco con salsa de azafran 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14	25

RISOTTOS

RISOTTO DE CALABAZA con guanciale crujiente 7, 9, 12	18
RISOTTO TRUFADO con setas 7, 9, 12	20



Nuestras sugerencias de temporada

CREMA DE CALABAZA asada con queso azul 7	12
ESCALIBADA CON BACALAO ahumado y vinagreta cítrica 4, 5, 8, 12, 13	16
TAGLIATELLE con salsa de champiñones 1, 3, 6, 7, 8, 13	18
SPAGHETTI a la carbonara mallorquina  1, 3, 5, 7, 8, 13	20
RISOTTO blanco con ossobuco 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13	25



Pizza & Putt

PIZZA RECIÉN HORNEADA

PIZZA SEVE - Pizza napolitana con cremoso de burrata y albahaca fresca <i>Inspirada en Severiano Ballesteros, leyenda del golf y ganador del Open de Baleares en 1990 en Golf Son Vida. Una pizza esencial y auténtica, como su juego: base napolitana, producto puro y equilibrio perfecto. La burrata aporta cremosidad y la albahaca fresca, en un homenaje a la elegancia natural y al talento innato que marcó una época.</i> 1, 5, 7, 8, 12	14
PIZZA BARRY - Pizza blanca con mortadella de pistacho, stracciatella di bufala y granola de pistacho <i>Dedicada a Barry Lane, ganador del Open de Baleares en 1994 en Golf Son Vida. Una pizza sofisticada y técnica, como su estilo de juego: base blanca sin tomate, texturas suaves y un toque crujiente que aporta profundidad. Tradición italiana reinterpretada con precisión británica.</i> 1, 5, 7, 8, 12	15
PIZZA ALEXANDRA - Pizza de guanciale, champiñones y crema de trufa <i>Inspirada en Alexandra Försterling, ganadora del Mallorca Ladies Golf Open en 2023 en Golf Son Muntaner. Elegancia, precisión y equilibrio. El guanciale aporta profundidad, los champiñones conexión con la tierra y la trufa un final refinado. Una pizza compleja y armónica, como su juego estratégico y sólido.</i> 1, 5, 7, 8, 12	15
PIZZA YANNIK - Pizza diavola con spianata picante <i>En honor a Yannik Paul, vencedor del Mallorca Golf Open en 2022 en Golf Son Muntaner. Carácter, intensidad y energía contemporánea. El picante de la spianata refleja su juego valiente y agresivo, una pizza directa y sin concesiones, pensada para quienes disfrutan del riesgo y la potencia.</i> 1, 5, 7, 8, 12	18
PIZZA QUATTRO FORMAGGI - gorgonzola, mozzarella, scamorza ahumada y queso de cabra 1, 5, 7, 8, 12	14
PIZZA MARINARA - Pizza con burrata y anchoas 1, 4, 5, 7, 8, 12	18
PIZZA MARGARITA 1, 5, 7, 8, 12	11
PIZZA CAPRICCIOSA - con prosciutto cotto y champiñones 1, 5, 7, 8, 12	13

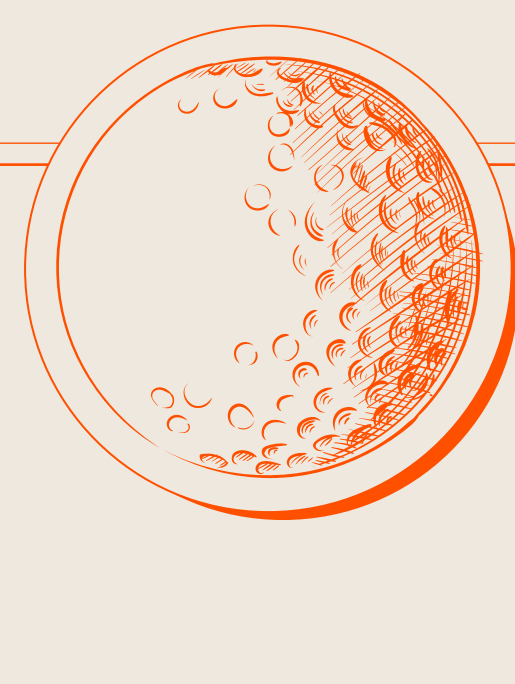
DOLCI

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
PANNACOTA DE VAINILLA con frutos rojos /caramelo/ chocolate 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11	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	

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 ...	16
acompañadas de nuestro duo de salsas (barbacoa picante y tártara)	
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	
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	
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	



Carta de Vinos



VINO BLANCO

MELIOR	7	25
Verdejo -RUEDA-		
BLA BLA BLANC	7	27
Prensal -MALLORCA-		
ZORZAL	7	29
Chardonnay -NAVARRA-		
EXCELLENS SAUVIGNON		30
Sauvignon blanc -RUEDA-		
LA CAPRICHOSA SOBRE LÍAS		32
VERDEJO -RUEDA-		
BICO DA RAN		38
Albariño -GALICIA-		
MONTENOVO		39
Godello -MALLORCA-		
CERCLE BLANC MACIÁ BATLE*		39
Prensal blanc -MALLORCA-		

VINO ROSADO

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

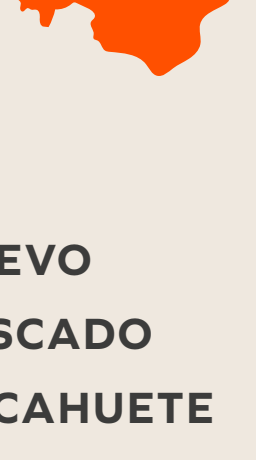
VINO TINTO

EDULIS CRIANZA	7	26
Tempranillo -RIOJA-		
MUAC	7	28
Callet, Mantonegro, cabernet -MALLORCA-		
PICCINI		28
Sangiovese/Ciliegiolo /Canaiolo -CHIANTI-		
FLORES DE CALLEJO	7	32
Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-		
FATTORIA DEL CERRO CHIANTI		38
Sangiovese/Merlot -CHIANTI-		
CERCLE MACIÁ BATLE*		39
Mantonegro / Cabernet / Merlot -MALLORCA-		
CARRAMIMBRE		40
Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-		
ORIGEN RESALTE CRIANZA		45
Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-		

CAVA & CHAMPAGNE

BLAU DE MAR BRUT	7	28
Macabeu, Xarello, Parellada -CATALUÑA-		
ARTS DE LLUNA ROSÉ	8	40
Garnacha -REQUENA-		
MOËT CHANDON		95
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier -FRANCIA-		
VEUVE CLICQUOT		120
Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay -FRANCIA-		

*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 | 3 HUEVO | 6 SOJA | 9 APIO | 12 SULFITOS |
| 2 CRUSTÁCEOS | 4 PESCADO | 7 LECHE / LACTOSA | 10 MOSTAZA | 13 ALTRAMUCES |
| | 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