SON QUINT

RESTAURANT

Unsere Speisekarte

PASTA & GOLF

ANTIPASTI

SUPPE DES TAGES 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ..... **9**

BELUGALINSEN-SALAT
mit Mozzarella, Avocadocreme und
Feigen-Tahini-Vinaigrette
5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 ..... **18**

VITELLO TONATO
mit Rucolasprossen und gehobeltem Parmesan

3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 23

RINDERCARPACCIO
mit italienischer Vinaigrette, Pecorino und jungen Blattsalaten 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 25

PASTA E RISI

KURZE UND LANGE PASTA mit unseren hausgemachten Saucen (Bolognese, Neapolitanisch, Arrabbiata, Pesto, Aglio e Olio)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 15

TAGLIATELLE mit Pilz-Trüffel-Sauce
1, 7, 9, 12 17

FRISCHE PASTA-RAVIOLI gefüllt mit Ziegenkäse und Feigen, serviert mit einer leichten Minzvelouté
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 18

HAUSGEMACHTE AUBERGINEN-PARMIGIANA mit Büffelmozzarella (10 min.) (gebackene Auberginen-Millefeuille mit Mozzarella)
1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 19

WALDPILZRISOTTO mit Trüffelaroma (tuber aestivium) (Risotto mit gemischten Pilzen und Trüffelöl)
7, 9, 12 20

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA mit Guanciale und Pecorino Romano
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 20

MEZZELUNE mit Steinpilzen und frischen Trüffelspänen (Tuber aestivium)
(gefüllte Pasta in Trüffelsauce)

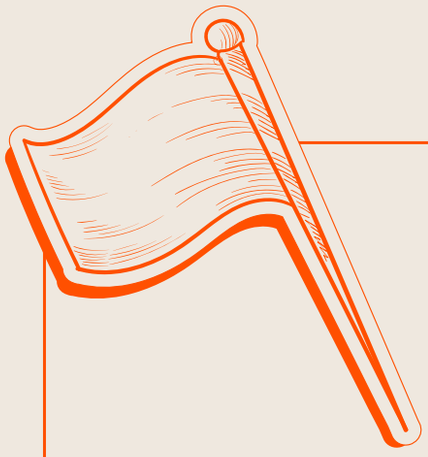
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 21

MARE E MONTAGNA

POLPETTE AL SUGO MIT SPAGHETTI ((sizilianische Fleischbällchen) (Spaghetti mit Fleischbällchen in Tomaten-Basilikum-Sauce)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 19

SCHONEND GEGARTER KABELJAU „LIVORNESE“ auf rustikalen Kartoffeln (Konfierter Kabeljau mit Kirschtomaten-Pesto und karamellisierten Zwiebeln)
2, 4, 7, 9, 12, 14 25

OSSOBUCO NACH MAILÄNDER ART auf Safranrisotto
7, 9, 12 25



Unsere saisonale empfehlungen

SPINATCREMESUPPE mit Frischkäse
7 10

WARMER SALAT AUS GERÖSTETEN PAPRIKASCHOTEN mit Thunfischbauch, Parmesan

und Zitronen-Vinaigrette
5, 7, 8, 12 14

AUBERGINEN- UND PROVOLONE-KROKETTEN mit Meerrettichsauce
1, 3, 5, 7, 8, 13 16

RISOTTO mit Spinat und Pecorino
5, 7, 8, 12, 13 18

PENNE all'Amatriciana
1, 3, 5, 6, 8, 12, 13 20

SPAGHETTI mit confierten Kirschtomaten und Burrata
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13 20

IBERICO-SCHWEINEFILET mit Pasta Cacio e Pepe
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 22

VANILLE-PANNA-COTTA mit Schokoladensauce
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 8

ZITRONEN-TIRAMISÙ
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13 8

JOGHURT IM GLAS mit roten Beeren und Pistazien
5, 7, 8, 13 8

Golf Corner

PORTION POMMES FRITES 1 ..... **8**

PADRÓN-PAPRIKA **10**
mit Na Capitana-Meersalzflocken

IBERISCHE SCHINKEN-KROKETTEN 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 ..... **12**
serviert mit Tartarsauce

CAESAR-SALAT 1, 2, 3, 6, 9, 11, 12, 14 ..... **13**
Eisbergsalat, Parmesanraspeln, Croutons und hausgemachtes Caesar-Dressing
+ Garnelen: 5 €, + Hähnchen: 3 €, + Avocado extra: 6 €

KLASSISCHER CAPRESE-SALAT 4, 5, 6, 7, 10 11, 12 ..... **15**
mit IGP-Mozzarella und hausgemachtem Pesto

PASTA (SPAGUETTI & PENNE) 1, 2, 3, 4,, 5, 6, 7, 8, 10, 14 ..... **15**
Wählen Sie eine unserer hausgemachten Soßen: Bolognese, Napolitana, Arrabbiata, Pesto oder Aglio e Olio

TINTENFISCH NACH 1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 13, 14 ..... **15**
andalusischer art mit hausgemachtem Aioli serviert

THUNFISCH-SALAT-SANDWICH 1, 2, 3, 8, 11, 14 ..... **15**
serviert mit Pommes frites

SOUP & SANDWICH 1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 1214 ..... **16**

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 ..... **17**
serviert mit unserem Dip-Duo: würzige Barbecue-Sauce und Tartarsauce

KLASSISCHES CLUB SANDWICH 1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14 ..... **18**

serviert mit Pommes frites und unserem Hausdressing

KNOBLAUCHGARNELEN 1,4,5,6,7,8,9,10,11,14 ..... **18**
in der Pfanne mit Knoblauch und Chili zubereitet

ES FUM SANDWICH 1,4,5,6,7,8,9,10,11,14 ..... **18**
Glasiertes Schweinebauchfleisch,
Meerrettich-Mayonnaise und eingelegte Zwiebeln

12 BAJO UNDER UNTER PAR

THE EVOLUTION BURGER 1,4,5,6,7, 9,10, 11, 14 ..... **20**
100% Angus-Rindfleisch, Brioche-Brötchen, Salat, Tomate, Bacon, Käse, Zwiebel-Chutney und unsere Spezialsoße, serviert mit Pommes frites

75% IBERISCHES SCHWEIN 1,4, 5, 7,10 ..... **30**
von Hand geschnitten, serviert mit mallorquinischem Brot, Na Capitana-Olivenöl und "Trencades"-Oliven

DOLCI

HAUSGEMACHTES EIS 1,5,6,7,8, 11 .....

SAISONALER OBSTTELLER .....

KAROTTENKUCHEN mit Mascarponecreme **3**
1,3,5,6,7,8, 13 ..... **6**

GEBACKENER PECORINO-KÄSEKUCHEN 1,3,7

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 1,3,5,6,7,8, 11 **8**

CAPRESE-TORTE (Mandel-Schokoladen-Biskuit) **8**
1,3,5,6,7,8, 11 ..... **8**

APFELTARTE mit Mandelblättchen
1,3,5,6,7,8, 13 ..... **8**

HAUSGEMACHTER BROWNIE mit gesalzenen Erdnüssen
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

MANDELKUCHEN 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

Per il piccolini

PANIERTE HÄHNCHENSTREIFEN 1,3,5,6,7,8,11
mit Pommes oder Salat 8

PASTA 1,3,5,6,7,8,11 9
(Neapolitanisch, mit Butter oder Bolognese)

KABELJAUSTÄBCHEN 1,2,3,4,5,6,7,8,11,14
mit Pommes oder Salat 9

HÄHNCHEN-BURGER 1,3,5,6,7,8,11 9
mit Cheddar und Pommes oder Salat

10

Weinkarte

WEIßWEINE

MELIOR Verdejo -RUEDA-	**7**	**25**
BLA BLA BLANC Prensal -MALLORCA-	**7**	**27**
ZORZAL	**7**	**29**

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

ROSÉWEINE

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

ROTWEINE

EDULIS CRIANZA Tempranillo -RIOJA-	7	26
MUAC Callet,Mantonegro,cabernet -MALLORCA-	7	28
PICCINI Sangiovese/Ciliegiolo /Canaiolo -CHIANTI-		28
FLORES DE CALLEJO Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-	7	32
FATTORIA DEL CERRO CHIANTI Sangiovese/Merlot -CHIANTI-		38
CERCLE MACIÁ BATLE* Mantonegro / Cabernet / Merlot -MALLORCA-		39
CARRAMIMBRE Tempranillo -RIBERA DEL DUERO-		40
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		95

Pinot Noir, Chardonnay,Pinot meunier -FRANCIA-

VEUVE CLICQUOT

Pinot Noir,Pinot meunier, Chardonnay -FRANCIA-

120

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

Produkt balearischen Ursprungs

	3 **EI**	6 **SOJA**	9 **SELLERIE**	12 **SULFITE**
1 **GLUTEN**	4 **FISCH**	7 **MILCH**	10 **SENF**	13 **LUPINEN**
2 **KREBSTIERE**	5 **ERDNÜSSE**	8 **CHAELENFRÜCHTE**	11 **SESAM**	14 **WEICHTIERE**

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

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.
Preise in Euro. MwSt. inklusive

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