

SON QUINT

RESTAURANT

Unsere Speisekarte

PASTA & GOLF



ANTIPASTI

 SUPPE DES TAGES 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12.....	9
VITELLO TONATO mit Rucolasprossen und gehobeltem Parmesan 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12	20
RINDERCARPACCIO mit italienischer Vinaigrette, Pecorino und jungen Blattsalaten 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13	22

PASTA E RISI

KURZE UND LANGE PASTA MIT UNSEREN SAUCEN (Bolognese, Neapolitan, arrabbiata, pesto, aglio e olio) 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	15
KLASSISCHE SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	20
TAGLIATELLE mit Bolognese-Ragù 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12	20
MEERESFRÜCHTE-RAVIOLI mit Safransauce 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 14	25

RISOTTOS

KÜRBISRISOTTO mit knusprigem Guanciale 7, 9, 12	18
TRÜFFELRISOTTO mit Pilzen 7, 9, 12	20



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 	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



Pizza & Putt

FRISCH GEBACKENE PIZZA

PIZZA SEVE - Neapolitanische Pizza mit cremiger Burrata und frischem Basilikum <i>Inspiziert von Severiano Ballesteros, Golflegende und Gewinner der Open de Balears 1990 im Golf Son Vida. Eine essenzielle und authentische Pizza, wie sein Spiel: neapolitanischer Boden, reine Zutaten und perfekte Balance. Die Burrata verleiht Cremigkeit, der frische Basilikum ist eine Hommage an natürliche Eleganz und angeborenes Talent, das eine Ära geprägt hat.</i> 1, 5, 7, 8, 12	14
PIZZA BARRY - Weiße Pizza mit Pistazien-Mortadella, Büffel-Stracciatella und Pistazien-Crunch <i>Gewidmet Barry Lane, Gewinner der Open de Balears 1994 im Golf Son Vida. Eine raffinierte und technische Pizza, wie sein Spielstil: weiße Basis ohne Tomate, zarte Texturen und eine knusprige Note mit Tiefe. Italienische Tradition, präzise britisch interpretiert.</i> 1, 5, 7, 8, 12	15
PIZZA ALEXANDRA - Pizza mit Guanciale, Champignons und Trüffelcreme <i>Inspiziert von Alexandra Försterling, Siegerin der Mallorca Ladies Golf Open 2023 im Golf Son Muntaner. Eleganz, Präzision und Ausgewogenheit. Der Guanciale bringt Tiefe, die Champignons erden, und der Trüffel sorgt für ein edles Finish. Eine komplexe und harmonische Pizza, wie ihr strategisches und solides Spiel.</i> 1, 5, 7, 8, 12	15
PIZZA YANNIK - Diavola-Pizza mit scharfer Spianata <i>Zu Ehren von Yannick Paul, Sieger der Mallorca Golf Open 2022 im Golf Son Muntaner. Charakter, Intensität und zeitgemäße Energie. Die Schärfe der Spianata spiegelt sein mutiges und aggressives Spiel wider: eine direkte, kompromisslose Pizza für alle, die Risiko und Kraft schätzen.</i> 1, 5, 7, 8, 12	18
PIZZA QUATTRO FORMAGGI - Gorgonzola, Mozzarella, geräucherter Scamorza und Ziegenkäse 1, 5, 7, 8, 12	14
PIZZA MARINARA - Pizza mit Burrata und Sardellen 1, 4, 5, 7, 8, 12	18
PIZZA MARGARITA 1, 5, 7, 8, 12	11
PIZZA CAPRICCIOSA - mit prosciutto cotto und Champignons 1, 5, 7, 8, 12	13

DOLCI

HAUSGEMACHTES EIS 1, 5, 6, 7, 8, 11	3
SAISONALER OBSTTELLER	6
KAROTTENKUCHEN mit Mascarponecreme 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13	8
GEBACKENER PECORINO-KÄSEKUCHEN 1, 3, 7	8
HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11	8
CAPRESE-TORTE (Mandel-Schokoladen-Biskuit) 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11	8
VANILLE-PANNA-COTTA mit roten Früchten / karamell / schokolade 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13	8
MANDELKUCHEN 1, 3, 5, 6, 7, 8, 13	8

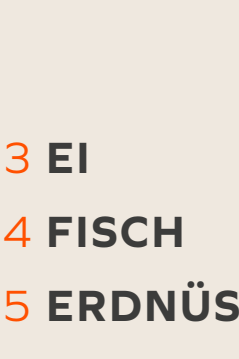
Per il piccolini

PANIERTE HÄHNCHENSTREIFEN 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11	9
mit Pommes oder Salat	
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	9
mit Pommes oder Salat	
HÄHNCHEN-BURGER 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11	10
mit Cheddar und Pommes oder Salat	

20

DE MAR BRUT
 eu, Xarelló Parellada -CATALUÑA-

angebaut mit Kompost aus den organischen Abfällen unserer Hotels.
Lokaler Geschmack und gelebte Nachhaltigkeit im Gleichgewicht.



6 SOJA

7 MILCH

9 SELLERIE

10 SENF

Am 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

rd für soziale Zwecke an ,12 bajo pa