SON QUINT

RESTAURANT

Nuestra Carta

PASTA & GOLF

ANTIPASTI

CREMA DEL DÍA 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 ..... **9**

ENSALADA DE LENTEJA BELUGA
con mozzarella, crema de aguacate, y
vinagreta de tahini e higos
5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 ..... **18**

VITELLO TONATO
con brotes de rúcula y escamas de parmesano
3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 ..... **23**

CARPACCIO DE TERNERA
con vinagreta italiana, pecorino y hojas tiernas 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 ..... **25**

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**

TAGLIATELLE Con salsa de setas y trufa
1, 7, 9, 12 ..... **17**

RAVIOLI DE PASTA FRESCA relleno de queso de cabra e higos con velouté ligera de menta
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **18**

PARMIGIANA CASERA DE BERENJENAS con mozzarella di bufala (10 min.) (milhojas de berenjenas y mozzarella granitado al horno)
1, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **19**

RISOTTO DI FUNGHI con aroma de trufa (tuber aestivium) (risotto con mezcla de setas y aceite de trufa)
7, 9, 12 ..... **20**

TALLARINES A LA CARBONARA con guanciale y pecorinno romano
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 ..... **20**

MEZZELUNE AL FUNGHI PORCINI con láminas de trufa fresca (Tuber aestivium) (pasta rellena de ceps con salsa de trufa)

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

MARE E MONTAGNA

POLPETTE AL SUGO CON SPAGHETTIS (albóndigas sicilianas) (lecho de spaghettis con albondigas en salsa de tomate y albahaca)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 19

BACALAO A BAJA TEMPERATURA A LA LIVORNESA sobre patata panadera (bacalao confitado con salsa de tomates cherrys al pesto y cebolla caramelizada)
2, 4, 7, 9, 12, 14 25

OSSOBUCCO A LA MILANESA sobre risso al azafrán
7, 9, 12 25

Nuestras sugerencias de temporada

CREMA DE ESPINACAS con queso crema
7 10

ENSALADA TEMPLADA DE PIMIENTOS ASADOS con ventresca de atún, parmesano y vinagreta de limón
5, 7, 8, 12 14

CROQUETAS DE BERENJENA Y PROVOLONE con salsa de rábano picante
1, 3, 5, 7, 8, 13 16

RISOTTO de espinacas y pecorino
5, 7, 8, 12, 13 18

PENNE a la amatriciana
1, 3, 5, 6, 8, 12, 13 20

SPAGHETTI con tomates cherry confitados y burrata
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12, 13 20

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO acompañado de pasta cacio e pepe
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 22

PANNA COTTA DE VAINILLA con salsa de chocolate 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 8

TIRAMISÚ de limón
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 13 8

VASITO DE YOGUR con frutos rojos y pistacho
5, 7, 8, 13 8

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

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

TORTA CAPRESE (bizcocho de almendra y chocolate)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 8

TARTA DE MANZANA con almendra laminada
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 8

BROWNIE CASERO con cacahuetes salados
1, 3, 5, 6, 7, 8, 13 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

Carta de Vinos

VINO BLANCO

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**

VINO ROSADO

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**

VINO TINTO

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 & CHAMPAGNE

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, 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

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