19 64

SON VIDA
RESTAURANT

UNSERE SPEISEKARTE

Gerichte und Tapas

KONSERVEN UND EINGELEGTE SPEZIALITÄTEN*

KANTABRISCHE BOQUERÓN-GILDA "CASA SANTONA" 2 STÜCK 5

DOPPELTE ANCHOVIS-GILDA "CODESA" 2 STÜCK 6

WÜRZIGE BANDERILLAS 4 STÜCK 6

MATRIMONIOS 2 SARDELLEN + 2 MARINIERTE SARDELLEN 7

KLEINE SARDINEN IN OLIVENÖL
IN OLIVENÖL "LA BRÚJULA" 16/20 10

MARINIERTE SARDELLEN 8-10 STÜCK 10

KANTABRISCHE SARDELLENFILETS 6 STÜCK 12

EINGELEGTE MIESMUSCHELN "LA BRÚJULA" 6/8 12

GELBFLOSSEN-THUNFISCHBAUCH
"LA BRÚJULA" 115 GR 12

MARINIERTE SARDINEN
"LA CALA DE ALBERT ADRIÀ" 16/22 14

NATÜRLICHE HERZMUSCHELN AUS DEN GALICISCHEN RIAS "LA BRÚJULA" 30/35 16

*SERVIERT MIT KARTOFFELCHIPS
UNSERE KONSERVENLIEFERANTEN KAUFEN FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUSSCHLIEßLICH WÄHREND DER BESTEN SAISONZEITEN, UM HÖCHSTE QUALITÄT ZU GEWÄHRLEISTEN. SIE UNTERSTÜTZEN NACHHALTIGE FISCHEREIMETHODEN UND ACHTEN AUF SCHONZEITEN SOWIE FANGBEGRENZUNGEN.
INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN FINDEN SIE AUF DEM ETIKETT JEDER DOSE UND BEIM JEWEILIGEN HERSTELLER.
VERPACKUNGEN SIND AUF WUNSCH FÜRGÄSTE ERHÄLTLICH.

Zum Start

PORTION POMMES FRITES 3, 4, 12, 14 8

CAESAR-SALAT
MIT EISBERGSALAT, GEHOBELTEM PARMESAN, CROUTONS UND HAUSGEMACHTEM CAESAR-DRESSING
+ GARNELLEN 6€ + HÄHNCHEN 3€ + EXTRA AVOCADO 6€ 1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 13 13

ANDALUSISCHE FRITTIERTE CALAMARI
MIT HAUSGEMACHTER AÏOLI 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 14 15

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL
MIT UNSEREM DIP-DUO
WÜRZIGE BARBECUE- UND TARTARSOßE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 16

KÄSEPLATTE MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND MALLORQUINISCHEN CRACKERN 1, 6, 7 17

GARNELENPFANNE
MIT KNOBLAUCH UND CHILI 2, 4, 12, 14 18

75% IBERISCHES SCHWEIN
MIT MALLORQUINISCHEM BROT
NA CARTANA OLIVENÖL EXTRA VERGINE
UND TRENCADES-OLIVEN 1, 5, 6, 8, 11 30

EI-SPEZIALITÄTEN

ZERBROCHENE EIER MIT GARNELEN
UND CAYENNEPFEFFER 2, 3, 4, 14 15

ZERBROCHENE EIER MIT FOIE
UND TRUFFELÖL 2, 12 16

*UNSERE EIER STAMMEN VON FREILAUFENDEN HÜHNERN UND UNSERE KARTOFFELN SIND REGIONALER HERKUNFT (KM0).

Etwas Lockers

PASTA (SPAGHETTI & PENNE)
WÄHLEN SIE EINE UNSERER HAUSGEMACHTEN SOßEN:
BOLOGNESE, NEAPOLITANISCH, ARRABBIATA,
PESTO ODER AGLIO E OLIO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 15

THUNFISCH-SALAT-SANDWICH
MIT POMMES FRITES 1, 2, 3, 4, 6, 12 15

SOUP & SANDWICH
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 16

SANDWICH ES FUM LACKIERTER SCHWEINEBAUCH-SANDWICH MIT MEERRETTICH-MAYONNAISE UND EINGELEGTER ZWIEBEL* 12 HRS SOUS VIDE
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 18

KLASSISCHES CLUB-SANDWICH
MIT POMMES FRITES UND
UNSEREM SPEZIAL-DRESSING 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 18

THE EVOLUTION BURGER
100% ANGUS-RINDFLEISCH, BRIOCHE-BRÖTCHEN, SALAT, TOMATE, SPECK, KÄSE, ZWIEBEL-CHUTNEY MIT UNSERER SPEZIALSOßE, SERVIERT MIT POMMES FRITES 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 20

SON VIDA *Spezialitäten*

TAGESSUPPE
FRAGEN SIE NACH UNSEREN
TAGESCREMES ODER SUPPEN 1, 5, 6, 7, 8, 10, 12 9

PATATAS BRAVÍSSIMAS AUS SA POBLA
MIT UNSERER PIKANTEN HAUSSAUCE 1, 5, 6, 8, 10 10

PADRÓN-PAPRIKASCHOTEN
MIT MEERSALZKRISTALLEN 1 10

IBERICO-SCHINKENKROKETTEN
MIT TARTARSAUCE 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14 12

TOMATEN AUS UNSEREM GARTEN MIT KANTABRISCHEM THUNFISCHBAUCH UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH-VINAIGRETTE 2, 4, 10, 12 15

KLASSISCHER CAPRESE-SALAT
MIT EGP-MOZZARELLA UND
HAUSGEMACHTEM PESTO 1, 6, 7, 8, 11, 12, 13 15

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHBÄLLCHEN
MIT SEPIA UND BUTTERKRÖN 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 14 15

HÄHNCHEN-STROGANOFF MIT CHAMPIGNONSOßE UND GEBRATENEM REIS 1, 6, 7, 9, 11, 12, 13 20

HAUSGEMACHTER SCHWEINEBRATEN MIT ROSMARINHONIG UND CLASSISCHEM KARTOFFELPÜREE 11 21

Unsere SAISONALE EMPFEHLUNGEN

LINSENCREMESUPPE
MIT CROUTONS 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13 10

SEETEUFEL- UND GARNELENKROKETTEN
MIT HAUSGEMACHTER AÏOLI 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 14

ROMANA-SALATVIERTEL
MIT JAKOBSMUSCHELN UND PIQUILLO-PAPRIKA IN SENF-VINAIGRETTE 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13 15

CONFIERTE HÄHNCHENKEULE
IT GEBRATENEM REIS UND CURRYSAUCE 1, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 20

GEBRATENER PETERSFISCH
MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELN 1, 2, 4, 5, 7, 8, 11, 14 22

GESCHMORTES SCHWEINEFLEISCH
MIT SÜßKARTOFFELCREME
UND ROSMARINSAUCE 1, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13 22

GEGRILLTER OKTOPUS
MIT KARTOFFEL-PARMENTIER UND
GERÄUCHERTEM PAPRIKA 2, 4, 5, 7, 8, 14 25

TOBLERONE-TORTE
MIT SAHNEEIS 1, 5, 7, 8, 13 8

GEBACKENER KÄSEKUCHEN
MIT WALDFRUCHTMARMELADE 1, 3, 5, 7, 8, 13 8

ZITRONENSORBET
MIT CAVA 7 8

Kindermenü

PASTA NEAPOLITANISCH, BUTTER ODER BOLOGNESE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — 9

PANIERTES HÄHNCHENFILET
MIT POMMES FRITES ODER SALAT 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — 9

PANIERTES SEEHECHTFILET
MIT POMMES FRITES ODER SALAT 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 — 9

HÄHNCHENBURGER MIT CHEDDAR
UND POMMES FRITES ODER SALAT 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — 10

Dessertes

MALLORQUINISCHES EIS (PRO KUGEL) 1, 5, 6, 7, 11 — 3

SAISONALER OBSTTELLER — 6

KUCHEN DES TAGES 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 — 8

KLASSISCHE CREMA CATALANA 1, 2, 7 — 8

WEINKARTE

WEIßWEINE

HOMBRE ELEFANTE ECO
VERDEJO
RUEDA — 7 / 25

BLA BLA BLANC
PRENSAL
MALLORCA — 7 / 27

ZORZAL
CHARDONNAY
NAVARRA — 7 / 29

EMINA SOBRE LIAS
VERDEJO
RUEDA — 30

BLANCO NIEVA
SAUVIGNON BLANC
RUEDA — 30

MONTECILLO BARRICA
SAUVIGNON BLANC, VIURA, TEMPRANILLO
RIOJA — 32

BICO DA RAN
ALBARIÑO
GALICIA — 38

CERCLE BLANC MACIÁ BATLE
PRENSAL 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
MALLORCA — 39
(In Prozess organisch zu zertifizieren, dann kein Lebensmittel-Allergenfrei)

O LUAR DO SIL
GODELLO
VALDEORRAS — 39

SON VICH VIOGNER
VIOGNER
MALLORCA — 40

ROSÉWEINE

4 LAUNES
CABERNET SAUVIGNON, MANTONEGRO
MALLORCA — 7 / 28

DOMINIO DE UNX
GARNACHA
NAVARRA — 28

EXCELLENS ROSÉ
TEMPRANILLO, GARNACHA
RIOJA — 29

LE BIJOU DE SOPHIE
CINSAULT, GANACHA, CALADOC, SYRAH
CÔTES DE PROVENÇE — 32

CERCLE ROSAT MACIÁ BATLE
MONTENEGRO/CABERNET
MALLORCA — 39

ROTWEINE

VIÑA ALCORTA CRIANZA
TEMPRANILLO
RIOJA — 7 / 26

MUAC
CALLET, MANTONEGRO, CABERNET
MALLORCA — 7 / 28

COMENGE BIBERUS ROBLE
TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO — 7 / 30

VIÑA PEDROSA CEPA GAVILÁN
TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO — 35

CERCLE MACI BATLE TINTO
MANTONEGRO, CABERNET, MERLOT
MALLORCA — 39
(In Prozess organisch zu zertifizieren, dann kein Lebensmittel-Allergenfrei)

PAGO DE CAPELLANES JOVEN ROBLE
TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO — 40

CAVA & CHAMPAGNER

BLAU DE MAR BRUT
MACABEU, XARELLO, PARELLADA
CATALUÑA — 7 / 28

ARTS DE LLUNA ROSÉ
GARNACHA
CATALUÑA — 8 / 40

MÖET CHANDON
PINOT NOIR, CHARDONNAY,PINOT MEUNIER
FRANCIA — 95

VEUVE CLICQUOT
PINOT NOIR,PINOT MEUNIER, CHARDONNAY
FRANCIA — 120

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 AOLI / 2,50 € PRO PERSON.
GLUTENFREIES BROT +1,5 PRO PERSON
PREISE IN EURO, MWST. INKLUSIVE

12 Tage Tapas Bar *1€ wird für soziale Zwecke an „12 bajo par" gespendet.

*Produkt balearischen Ursprungs

1 gluten
2 krustiere
3 ei
4 fisch
5 erdnüsse
6 soja
7 milch
8 schalenfrüchte
9 sellerie
10 senf
11 sesam
12 sulfite
13 lupinen
14 weichtiere

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

SON VIDA
RESTAURANT