19 64

SON VIDA
RESTAURANT

NUESTRA CARTA

comida y tapas

CONSERVAS Y ENCURTIDOS*

GILDA DE BOQUERÓN DEL CANTÁBRICO "CASA SANTOÑA" 2 UDS 5

GILDA DOBLE DE ANCHOA "CODESA" 2 UDS 6

BANDERILLAS PICANTES 4 UDS 6

MATRIMONIOS 2 ANCHOAS + 2 BOQUERONES 7

SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA "LA BRÚJULA" 16/20 10

BOQUERONES EN VINAGRE 8-10 UDS 10

FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 6 UDS 12

MEJILLONES EN ESCABECHE "LA BRÚJULA" 6/8 12

VENTRESCA DE ATÚN CLARO VARIEDAD YELLOWFIN "LA BRÚJULA" 115 GR 12

SARDINAS EN ALIÑO "LA CALA DE ALBERT ADRIÀ" 16/22 14

BERBERECHOS AL NATURAL DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 30/35 16

*Acompañadas de patatillas chips

*Nuestros proveedores de conservas solo compran pescados y mariscos en campaña y durante las épocas de mayor calidad, defienden la pesca sostenible, respetan las vestiá y límites de captura

*Para saber los alérgenos revisar etiqueta de cada lata y fabricante. Los enviáis están a disposición de los clientes

Para empezar

RACIÓN DE PATATAS FRITAS 2, 4, 12, 14 8

ENSALADA CÉSAR HOJAS DE LECHUGA ICEBERG, LAMINAS DE PARMESANO, CROTRONES DE PAN Y SALSA CÉSAR HECHA EN CASA
LANGOSTINOS +6 / POLLO +3 / AGUACATE +6 1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 13 13

FRITURA DE CALAMARES A LA ANDALUZA ACOMPAÑADOS DE ALIOLI CASERO 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 14 15

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES ACOMPAÑADAS DE NUESTRO DULCE DE SALSAS BARBACOA PICANTE Y TARTARA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 16

TABLA DE QUESOS CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y GALLETAS MALLORQUINAS 1, 6, 7 17

CAZUELA DE LANGOSTINOS CON AJILLO Y GUINDILLA 2, 4, 12, 14 18

JAMÓN 75% RAZA IBÉRICA CORTADO A MANO CON PAN MALLORQUÍN, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA NA CAPITANA Y OLIVES TRENCADES 1, 5, 6, 8, 11 30

HUEVOS*

HUEVOS ROTOS CON LANGOSTINOS Y CAREMA EN RAMA 1, 2, 4, 14 15

HUEVOS ROTOS CON FOIE Y ACEITE DE TRUFA 3, 12 16

*Los huevos proceden de gallinas criadas en libertad y nuestras patatas son KM0

Algo informal

PASTA SPAGUETTIS & PENNE
ELLIA UNA DE NUESTRAS SALSA CASERAS: BOLÓNESA, NAPOLITANA, ARRABBIATA, PESTO Y AGLIO E OLEO 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 15

TUNA SANDWICH SALAD
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS 1, 2, 3, 4, 9, 12 15

SOUP & SANDWICH
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 16

SANDWICH ES FUM SÁNDWICH DE BARRIGA DE CERDO LACADA, MAYONESA DE RÁBANO PICANTE Y CEBOLLA ENCURTIDA* 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 ..... 18 — 1/12 SOLO BAR

CLÁSICO CLUB SANDWICH
ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS CON NUESTRO ALIÑO 1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 18

THE EVOLUTION BURGER
CARNE DE TERNERA ANGUS 100%, PAN DE BRIOCHE, LECHUGA,TOMATE, BACON, QUESO, CHUTNEY DE CEBOLLA CON NUESTRA SALSA ESPECIAL, ACOMPAÑADA DE PATATAS FRITAS 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 20

Especiales SON VIDA

CREMA DEL DÍA
PREGUNTE POR NUESTRAS CREMAS O SOPAS DEL DÍA 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 9

PATATAS BRAVÍSSSIMAS DE SA POBLA CON NUESTRA SALSA PICANTE CASERA 1, 5, 6, 8, 10 10

PIMIENTOS DE PADRÓN CON CRISTALESDE SAL DEL MEDITERRÁNEO 1 10

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON SALSA TÁRTARA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14 12

TOMATE DE NUESTRO HUERTO CON VESTRESCA DEL CANTÁBRICO Y VINAGRETA DE AJO ASADO 2, 4, 10, 12 15

CLÁSICA ENSALADA CAPRESE
CON MOZZARELLA IGP Y SALSA PESTO CASERA 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 15

ALBÓNDIGAS CASERAS DE TERNERA
CON SEPIA Y BOTIFARRÓN 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14 15

STROGONOFF DE POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y ARROZ SALTEADO 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 20

ROSTIT DE PORC CONFITADO EN CASA CON MIEL DE ROMERO Y PURÉ ESTILO ALSACIANO 12 21

Nuestros PLATOS de TEMPORADA

CREMA DE LENTEJAS
CON COSTRONES 1, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13 10

CROQUETAS DE RAPE Y GAMBAS
CON ALIOLI DE LA CASA 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13 14

CUARTOS DE COGOLLO
CON ANCHOAS Y PIMIENTO DEL PIQUILLO ALIÑADOS CON VINAGRETA DE MOSTAZA 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13 15

CONTRAMUSLO DE POLLO CONFITADO
CON ARROZ SALTEADO Y SALSA DE CURRY 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 20

GALLO SAN PEDRO FRITO
CON CEBOLLA CRUJIENTE 1, 2, 4, 5, 7, 8, 13, 14 22

MELOSO DE CERDO
CON CREMOSO DE BONIATO Y SALSA DE ROMERO 1, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13 22

PULPO A LA PLANCHA
CON PARMENTIER DE PATATA AL PIMENTÓN AHUMADO 2, 4, 5, 7, 8, 14 25

TARTA TOBLERONE
CON HELADO DE NATA 1, 5, 7, 8, 13 8

TARTA DE QUESO AL HORNO
CON MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE 1, 3, 5, 7, 8, 13 8

SORBETE DE LIMÓN
CON CAVA 7 8

Menú infantil

PASTA NAPOLITANA, MANTEQUILLA O BOLOÑESA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9

LÁGRIMAS DE POLLO REBOZADAS
CON PATATAS FRITAS O ENSALADA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 9

FINGERS DE MERLUZA
CON PATATAS FRITAS O ENSALADA 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 9

BURGER DE POLLO CON QUESO CHEDDAR
CON PATATAS FRITAS O ENSALADA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 10

Postres

HELADOS MALLORQUINES POR BOLAS 1, 5, 6, 7, 11 3

PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA 6

TARTA DEL DÍA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 8

CLÁSICA CREMA CATALANA 1, 3, 11 8

VINOS

BLANCOS

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
MALLORCA
(Vino elaborado con uvas de nuestro viñedo, sin crianza en barricas de roble, sin filtrar y con mínima intervención en bodega) 39

O LUAR DO SIL
GODELLO
VALDEORRAS 39

SON VICH VIOGNER
VIOGNER
MALLORCA 40

ROSADOS

4 LLAUNES
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
(Vino elaborado con uvas de nuestro viñedo, sin crianza en barricas de roble, sin filtrar y con mínima intervención en bodega) 39

TINTOS

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
(Vino elaborado con uvas de nuestro viñedo, sin crianza en barricas de roble, sin filtrar y con mínima intervención en bodega) 39

PAGO DE CAPELLANES JOVEN ROBLE
TEMPRANILLO
RIBERA DEL DUERO 40

CAVAS Y CHAMPAGNES

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

Precio en euros, IVA incluido.
Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicite información adicional a nuestro personal.
En Anabella Gall Mallorca nos preocupamos por el medioambiente.
Por eso todos los productos frescos de nuestra carta provienen de productores y/o proveedores locales.
Solo se presenta una factura por mesa.
Pan con aceite 2,50 por persona.
Pan sin gluten +1,5 por persona

12% IVA INCLUIDO

*Se destina 1€ a "12 baio par" con fines sociales.

*Producto de origen balear

1 gluten
2 crustáceo
3 huevos
4 pescado
5 cacahuete
6 soja
7 lácteos
8 frutos secos
9 apio
10 mostaza
11 sésamo
12 sulfitos
13 altramuces
14 moluscos

Todos nuestros vinos contienen sulfitos

19 64

SON VIDA
RESTAURANT