19 64

SON VIDA

RESTAURANT

UNSERE SPEISEKARTE

Gerichte und Tapas

KONSERVEN UND EINGELEGTE SPEZIALITÄTEN*

KANTABRISCHE BOQUERÓN-GILDA "CASA SANTOÑA" 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 RÍAS "LA BRÚJULA" 30/35 ..... **16**

*SERVIERT MIT KARTOFFELCHIPS

UNSERE KONSERVENLIEFERANTEN KAUFEN FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUSSCHLIEß LICH 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 FÜR GÄSTE ERHÄLTLICH.

Zum Start

PORTION POMMES FRITES 2, 4, 12, 14 ..... **8**

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

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

KNUSPRIGE HÄHNCHENFLÜGEL
MIT UNSEREM DIP-DUO
WÜRZIGE BARBECUE- UND TARTARSOƷE 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 CAPITANA 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 TRÜFFELÖL 3, 12 ..... **16**

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

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, 9, 12 ..... **15**

SOUP & SANDWICH

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 ..... **16**

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

12 BAJO UNDER UNTER PAR

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 SPEZIALSOfɜE, 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, 9, 12 ..... **9**

PATATAS BRAVÍSSSIMAS 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 IGP-MOZZARELLA UND HAUSGEMACHTEM PESTO 5, 6, 7, 8, 11, 12, 13 ..... **15**

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHBÄLLCHEN
MIT SEPIA UND BOTIFARRÓN 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 14 ..... **15**

HÄHNCHEN-STROGANOFF MIT CHAMPIGNONSOßE UND GEBRATENEM REIS 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 ..... **20**

HAUSGEMACHTER SCHWEINEBRATEN MIT ROSMARINHONIG UND ELSÄSSER ART KARTOFFELPÜREE 12 ..... **21**

Unsere SAISONALE EMPFEHLUNGEN

KAROTTENCREMESUPPE
MIT KOKOSMILCH 7, 12 ..... **10**

SALAT AUS ZARTEN BLATTSALATEN
MIT MARINIERTEN SARDINCHEN UND DILL-VINAIGRETTE 3, 7, 8, 12 ..... **17**

GEGRILLTER OKTOPUS
MIT KARTOFFELPÜREE UND GERÄUCHERTEM PAPRIKA 1, 2, 4, 7, 12, 14 ..... **25**

GEBRATENE FETTUCCINE
MIT GARNELEN UND TRÜFFELBUTTER 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14 ..... **22**

SPIEGELEIER AUF GEBRATENER SCHWEINEBAUCH
BEI NIEDRIGTEMPERATUR 1, 3, 5, 6, 8, 12 ..... **20**

GEGRILLTER LACHS
MIT ROSA PFEFFERSAUCE 1, 2, 4, 7, 8, 12, 14 ..... **22**

SCHWEINEFILET
MIT CREMIGEM KARTOFFELPÜREE,
ROTWEIN- UND ROSMARINSAUCE 1, 4, 7, 10, 12, 14 ..... **24**

BROWNIE AUS 70 % DUNKLER SCHOKOLADE
MIT SALZKARAMELL UND VANILLEEIS 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 ..... **8**

WARMER APFELKUCHEN
MIT VANILLESAUCE 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 ..... **8**

HAUSGEMACHTE VANILLEPUDDINGCREME
MIT ZIMT 3, 7, 12 ..... **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**

Desserts

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**

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
MALLORCA **39**

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.

O LUAR DO SIL
GODELLO
VALDEORRAS 39

SON VICH VIOGNER
VIOGNER
MALLORCA 40

ROSÉWEINE

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 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
MANTONEGO, CABERNET, MERLOT
MALLORCA **39**

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.

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 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.

*Produkt balearischen Ursprungs

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

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

19 64

SON VIDA

RESTAURANT