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

MEJLLONES 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 vedas y limites de captura
*Para saber los alérgenos revisar etiquetado de cada lata y fabricante.
Los envases están a disposición de los clientes

Para empezar

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

ENSALADA CÉSAR, HOJAS DE LECHUGA ICEBERG, LÁMINAS DE PARMESANO, COSTRONES 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 DÚO DE SALSAS BARBACOA PICANTE Y TÁRTARA
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 CAYENA EN RAMA 2, 3, 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
ELIJA UNA DE NUESTRAS SALSA CASERAS:
BOLOÑESA, 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**

12 BAJO UNDER UNTER PAR

CLÁSICO CLUB SANDWICH
ACOMPAÑADO DEPATATAS 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, 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 ZANAHORIA CON LECHE DE COCO 7, 12 ..... **10**

ENSALADA DE HOJAS TIERNAS CON SARDINILLAS ALIÑADAS Y VINAGRETA DE ENELDO 3, 7, 8, 12 ..... **17**

PULPO A LA PLANCHA CON PARMENTIER DE PATATA AL PIMENTÓN AHUMADO 1, 2, 4, 7, 12, 14 ..... **25**

FETTUCCINE SALTEADOS
CON GAMBAS Y MANTEQUILLA TRUFADA 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14 ..... **22**

HUEVOS ROTOS
CON PANCETA A BAJA TEMPERATURA 1, 3, 5, 6, 8, 12 ..... **20**

SALMÓN A LA PLANCHA
CON SALSA DE PIMIENTA ROSA 1, 2, 4, 7, 8, 12, 14 ..... **22**

SOLOMILLO DE CERDO
ACOMPAÑADO DE CREMOSO DE PATATA
CON SALSA DE VINO Y ROMERO 1, 4, 7, 10, 12, 14 ..... **24**

BROWNIE DE CHOCOLATE 70 %
CON CARAMELO SALADO Y HELADO DE VAINILLA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 **8**

TARTA TEMPLADA DE MANZANA
CON SALSA DE VAINILLA 1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 ..... **8**

NATILLAS CASERAS
CON CANELA 3, 7, 12 ..... **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**

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 **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

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

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.

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
MANTONEGO, CABERNET, MERLOT
MALLORCA

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.

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 Arabella Golf Mallorca nos preocupamos por el medioambiente.
Por eso 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.

*Producto de origen balear

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

Todos nuestros vinos contienen sulfitos

19 64

SON VIDA

RESTAURANT