NA CAPITANA
DE LOS SEVILLANOS

WILLKOMMEN
•
MENÜ für *gesunde Küche*

VORSPEISEN

Soup of the day – ask us about today's soup or cream
300 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 7, 8, 9, 12 — 9

Padrón-Paprika mit Na Capitana-Flockensalz
100 Kcal pro Portion
10

Kroketten mit iberischem Schinken und Tartarsoße
1002 Kcal pro Portion
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12, 14 — 12

Caesar-Salat – Eisbergsalat, Parmesanspäne, hausgemachte Croutons und Caesar-Dressing. Garnelen +6 / Hähnchen +3 / Avocado +6
870 Kcal pro Portion
1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 13 — 13

Gegrillte Artischockenblüten mit Na Capitana-Flockensalz
223 Kcal pro Portion
12 — 14

Muhammara aus geröstetem Paprika und Walnüssen mit hausgemachten Brotscheiben
318 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 8, 11, 12 — 14

Klassischer Caprese-Salat mit g.g.A. Mozzarella und hausgemachtem Pesto
754 Kcal pro Portion
5, 6, 7, 8, 12, 13, 13 — 15

Wok-Gemüse der Saison aus unserem Garten mit Sesam und Soja-frucht-Marinade
269 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 8, 9, 11, 12 — 15

Tintenfischringe nach andalusischer Art mit hausgemachter Aioli
668 Kcal pro Portion
1, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 14 — 15

Knusprige Hähnchenflügel mit unserem Saucen-Duo (würzige BBQ & Tartar)
1187 Kcal pro Portion
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 — 16

Soup & Sandwich
941 Kcal pro Portion
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 — 16

Reis-Poke mit Avocado, Wakame, Erdnüssen und Soja-Vinaigrette (extra Garnelen +66)
458 Kcal pro Portion
2, 4, 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14 — 17

Salat mit gezupftem Hähnchen, Blattsalat, Avocado, Röstzwiebeln und französischem Dressing
555 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 8, 10, 11, 12 — 17

Käseplatte mit karamellisierten Zwiebeln und mallorquinischen Keksen
1003 Kcal pro Portion
1, 6, 7 — 17

Garnelenpfännchen mit Knoblauch und Chili
1036 Kcal pro Portion
2, 4, 12, 14 — 18

Handgeschnittener iberischer Eichelschinken D.O. Guijuelo, serviert mit mallorquinischem Brot, Na Capitana-Olivenöl und eingelegten Oliven
1400 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 8, 11 — 30

HAUPTGERICHTE

Pasta (Spaghetti & Penne) - wählen Sie eine unserer hausgemachten Saucen (Bolognese, Napolitana, Arrabiata, Pesto, Aglio e Olio)
633 Kcal pro Portion
3, 4, 6, 5, 4, 7, 2, 8, 9, 11 — 15

Thunfisch-Sandwich-Salat mit Pommes frites
390 Kcal pro Portion
1, 3, 7, 2, 4, 5, 9 — 15

100 % pflanzlicher Veggie-Burger mit Brioche-Brötchen, Tomaten, marinierten Tomaten, Zwiebeln und Blattsalat
753 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 8, 9, 11, 12, 10 — 16

Klassisches Clubsandwich mit Pommes frites und unserem Hausdressing
1181 Kcal pro Portion
1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 — 18

Sandwich Es Fum. Sandwich mit glasiertem Schweinebauch, Meerrettich-Mayonnaise und eingelegten Zwiebeln
398 Kcal pro Portion
1, 3, 6, 5, 8, 9, 7, 10, 12, 11 — 18

Hähnchen-Stroganoff mit Pilzsoße und gebratenem Reis
824 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 — 20

The Evolution Burger – 100 % Angus-Rindfleisch, Brioche-Brötchen, Salat, Tomate, Käse, Käse, Zwiebel-Chutney und unsere Spezialsoße, serviert mit Pommes frites
1175 Kcal pro Portion
1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 — 20

Hausgemachte confierte Hähnchenkeule mit Jasminreis, saisonalen Pilzen und Jaipur-Currysoße
794 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12 — 22

Hausgemachte geschmorte Rinderrippe mit Paulaner-Bier, serviert auf Kartoffelpüree mit Erdnuss- und Orangenglasur
710 Kcal pro Portion
1, 5, 6, 8, 11 — 25

EMPFEHLUNG UNSERES CHEFKOCHS
Carlos Sánchez

Confierte mallorquinische Spanferkelkeule mit kartoffelpüree aus Sa Pobla (50 Minuten)
820 Kcal pro Portion
1, 5, 8, 10, 11, 6 — 36

DE SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Französische Zwiebelsuppe mit knusprigem Käsetuile
1, 7, 8, 9, 12, 13 — 10

Gerösteste Karotteneremesuppe mit Curry
5, 8, 9, 10, 11, 13 — 10

Blattsalat mit Räucherlachs und Honig-Senf-Vinaigrette
2, 4, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 14 — 18

Spaghetti aglio e olio mit Garnelen
1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 11 — 20

Überbackenes Kabeljaufilet mit Aioli, dazu kartoffelpüree
2, 4, 5, 7, 8, 14 — 25

Sous-vide gegartes Schweinefilet mit Basmatireis und Sichuanpfeffersauce
5, 6, 7, 8, 12, 13 — 25

Knusprige Ente auf sautiertem Rotkohl mit Soja- und Fruchtsauce
4, 6, 7, 8, 9, 10 11, 12, 13 — 27

Marinierte Ananas mit Kokoseis
7, 12 — 8

Mandarinensorbet mit Grenadine
7, 12 — 8

Beerentörtchen mit Schokoladen- und Haselnusssauce
1, 3, 5, 6, 7, 8 — 8

KINDER *menü*

(bis 12 Jahre)

Paniertes Hähnchenfilet mit Pommes frites oder Salat
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — 9

Pasta (Napolitana, Butter oder Bolognese)
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11 — 9

Seelachs-Sticks mit Pommes frites oder Salat
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 14 — 9

Hähnchenburger mit Cheddarkäse 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

Werfen Sie einen Blick in unsere Dessertvitrine
1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12 — 8

Weinkarte

Weißweine

Melior *Verdejo* Rueda	7	25
Bla Bla Blanc *Prensal* Mallorca	7	27
Zorzal *Chardonnay* Navarra	7	29
Excellens *Sauvignon blanc* Rueda		30
La Caprichosa sobre lías *Verdejo* Rueda		32
Montecillo Barrica *Sauvignon Blanc, Viura, Tempranillo* Rioja		32
Bico Da Ran *Albariño* Galicia		32
Montenovo *Godello* Valdeorras		38
Cerele Blanc Macia Batle* *Prensal* Mallorca		39
Son Vich Viogner *Viogner* Mallorca		40

Roséweine

4 Llaunes *Cabernet Sauvignon, Manatnegro* Mallorca	7	28
Dominio de Unx *Garnacha* Navarra	7	28
Excellens Rosé *Tempranillo, Garnacha* Rioja		29
Le bijou de Sophie *Chusnull, garnacha, Cabaldoc, Syrah* Côtes de Provençe	8	32
Cerele Rosat Macia Batle* *Manatnegro / Cabernet* Mallorca		39

Rotweine

Viña Alcorta Crianza *Tempranillo* Rioja	7	26
Muac *Callet, Manatnegro, cabernet* Mallorca	7	28
Petit Pittacum *Mencía* Bierzo	7	29
Comenge Biberus Roble *Tempranillo* Ribera del Duero		30
Viña Pedrosa Cepa Gavilán *Tempranillo* Ribera del Duero		35
Cerele Macia Batle Tinto* *Manatnegro / Cabernet / Merlot* Mallorca		39
Origen Resalte Crianza *Tempranillo* Ribera del Duero		45

Cava & Champagner

Blau de Mar Brut *Macabeu, Xarello, Parellada* Cataluña	7	28
Arts de Lluna Rosé *Garnacha* Requena	8	40
Moët Chandon *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier* Francia		95
Veuve Clicquot *Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay* Francia		120

*Vermis, der erste zertifizierte Wein Mallorcas: Aromatisiert Trauben, angebaut mit Kompost aus den organischen Abfällen unserer Hotels. Lokaler Geschmack und geliebte Nachhaltigkeit im Gleichgewicht.

1 Gluten	5 Erdnüsse	9 Sellerie	13 Lupinen
2 Krebstiere	6 Soja	10 Senf	14 Weichtiere
3 Ei	7 Milch	11 Sesam	
4 Fisch	8 Schalenfrüchte	12 Sulfite	

Alle unsere Weine enthalten Sulfite

*Produkt balearischen Ursprungs

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

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

Preise in Euro. MwSt. inklusive