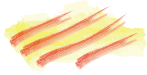


Antic Celler La Parra

Casa Fundada l'any 1962



A Mallorca s'anomena "Celler" al lloc on s'elaborava i es venia el vi. Els homes, els vespres, hi solien dur el sopar fet a ca seva i, reunits al voltant de l'anomenada "taula dels embriacs", sopaven i bevien mentre parlaven i feien tota classe de comentaris.

Aquesta era l'essència del celler, mot que dona nom al nostre restaurant inaugurat l'any 1962. avui dia, la qualitat que sempre ens ha caracteritzat encara perdura.



La nostra especialitat: El Client.
Moltes gràcies per la vostra visita.

El "Celler" es una bodega típica mallorquina, en la que se elaboraba y se vendía el vino. Los hombres, por las noches, solían traer la cena de sus casas para acompañarlos con el vino en la llamada "mesa de los borrachos", que era testigo de toda clase de comentarios.

Eso era la esencia del "Celler" que da nombre a nuestro restaurante, que fue inaugurado en 1962, siguiendo hoy en día con la misma calidad de siempre.



Nuestra especialidad: El Cliente.
Muchas gracias por su visita.

A "Celler" was a typical cellar from Majorca, used to produce and sell wine. At the night, men used to bring the dinner from their homes to accompany the wine at the so-called "la mesa de los borrachos" (the table of the drunks), which was a witness of all kind of comments, the "celler" is also where the name of our restaurant originates. It opened in 1962, and nowadays we still maintain the same quality as we did when it first opened.



Our speciality: Our clients.
Thank you for your visit.

Das "Celler" war ursprünglich ein typisch mallorquinischer Keller, der zur Produktion und zum Verkauf von Wein diente. Bei Nacht pflegten die Männer, ihr Abendessen aus Ihren Häusern zu mogeln um den Wein in geselliger Runde am sogenannten "Tisch der Betrunkenen", der Zeuge so mancher Unterhaltung wurde, zu geniessen.

So war das im "Celler", das unserem Restaurant den Namen gab, in früheren Zeiten.

1962 wurde unser Restaurant eröffnet, und seitdem bemühen wir uns gute Qualität wie am ersten Tag zu bieten.



Unsere Spezialität, die Gäste, also Sie.
Vielen Dank für Ihren Besuch.

Le "Celler" était, autrefois, la typique cave majorquine ou le vin était élaboré et ensuite vendu. Le soir; les hommes avaient pour habitude d'y apporter de chez eux le dîner qu'ils accompagnaient de leur vin à la "mesa de los borrachos" (la table des ivrognes), celle-ci était alors témoin de toutes sortes de conversations.

Voici donc l'origine du "Celler" qui prête son nom à notre restaurant. Depuis 1962, date de son inauguration, nous travaillons pour offrir la meilleure qualité à notre clientèle.

Notre spécialité: nos clients.
Je vous remercie de sa visite.

ENTRANTS

1.	Còctel de gambes	1-5-11-12-13	10,75
2.	Amanida de tomàtiga amb formatge mozzarella	11	8,00
3.	Amanida de tonyina	5-6	9,50
4.	Amanida mallorquina (trampó)		8,00
5.	Espàrrecs verds amb salsa romescu	4-12	9,50
6.	Endivies amb salsa de roquefort	3-4-5-12	9,50
7.	Pa amb oli	4	4,00
8.	Pa amb oli (formatge i/o pernil salat)	4-11	6,00
9.	Pa amb oli de sípia	4-7	9,50
10.	Sopa del dia	Demanar al cambrer	6,00
11.	Fetge	12	6,95
12.	Llengua de varella amb tàperes de llubí	4-12	10,00
13.	Croquetes de pollastre o verdura (8 unitats)	4-5-11	9,50
14.	Albergínies farcides (en temporada)	4-5	9,50
15.	xipirons	4-7	14,50
16.	Meló amb pernil salat (en temporada)		8,00
17.	Tumbet (en temporada)	4	9,00

- Pa amb allioli i olives . . . p.p. 1,50 4
- Mantega i similar .. p.p. 1,00€ 4-5-11
- Pa sense gluten amb allioli i olives .. p.p. 2,50€

TAPAS

18.	Frit de matances de porc	2-3-4-10-14	9,75
19.	Frit mallorquí de mé		9,75
20.	Frit de pop	1-3-4-6-7-8-9-14	9,75
21.	Pilotes.	4-5-12	9,75
22.	Pica pica	2-3-7-12	9,75
23.	Callos	2-3-4-5-8-9-11-12-14	9,75
24.	Llom amb salsa	12	9,75
25.	Ensaladilla	5-6-11-12	6,60
26.	Pebres de Padron		8,00

ARROSSOS

27.	Paella especial mixta (mín. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
28.	Paella vegetal (mín. 2 pers.)	12	p.p. 11,95
29.	Paella cega mixta (mín. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
30.	Arròs marinera, caldoso (mín. 2 pers.) per antelació	1-4-6-7-12	p.p. 15,75
31.	Arròs brut, caldoso (mín. 2 pers.) per antelació	3-4-10-12	p.p. 14,00
32.	Fideuà (mín. 2 pers.)	1-4-6-7-12	p.p. 11,95

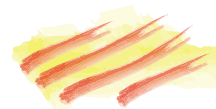
OUS

33.	Truita a la francesa	5	8,00
34.	Truita espanyola	5	8,75
35.	Ous fregits amb patates	5	7,75
36.	Ous fregits amb tumbet (en temporada)	5	12,00
37.	Ous fregits amb sobrassada	5-12	10,00



A causa dels processos d'elaboració dels plats, no és possible excloure la presència accidental d'altres al·lergògens.

CARNES



38.	Llom de porc a la planxa		10,50
39.	Llom de porc amb pebre negre	4-11-12	12,50
40.	Llom amb tumbet		14,50
41.	Pollastre rostit	12	10,50
42.	Pitera de pollastre campera a la planxa		12,00
43.	Pitera de pollastre campera amb pebre negre	4-11-12	14,00
44.	Llengua de vadella amb tàperes de llubí	4-12	13,50
45.	Costelles de mè mallorquí		18,00
46.	Frit mallorquí de mè		9,75
47.	Entrecot		19,50
48.	Entrecot amb pebre negre	4-11-12	21,50
49.	Porcelleta mallorquina rostida	12	17,75
50.	Espatlla de mè mallorquí rostit	12	17,75
51.	Fetge	12	8,50
52.	Cuixa de mè	12	14,95
53.	Escalopa de porc	4-5	12,50
54.	Escalopa amb ou	4-5	16,50
55.	1/2 Conill a la planxa		14,50
56.	Alberginies farcides (en temporada)	4-5	12,50
57.	Medallons de filet de vadella (Segons disponibilitat)	4-11-12	20,50
58.	Medallons de filet de vadella amb pebre negre (Segons disponibilitat)	4-11-12	21,50

PEIX

59.	Orada a la planxa	12	17,75
60.	Llobarro a la planxa	6-11	17,75
61.	Sípia a la planxa	7	16,75
62.	Bacallà amb tomàtiga	4-6	18,00
63.	Bacallà amb allioli	4-6-11	18,00
64.	Filet de rèmol	6	22,50
65.	Filete de salmó	6	18,00

Demana els Suggestiments del dia S.P.M.

POSTRES

66.	Pijama	5-11	6,95
67.	Flan la Parra	4-5-11-12	4,95
68.	Púding la Parra d'ensaïmada	4-5-11-12	5,50
69.	Bolla de gelat	3-4-5-10-11	1,90
70.	Gató amb gelat	4-5	6,00
71.	Coulant de xocolata	3-4-5-10-11	6,50
72.	Tarta Tatin amb gelat de vainilla o crema de llet	4-5-11	7,00
73.	Cardenal de Lloseta (forn de baix)	4-5-11	5,75
74.	Tarta de formatge	4-5-11	5,75
75.	Sorbete de llimona	4-5-11-12	4,50
76.	Soufflé Grand Marnier (mín. 2 per. - 20 minuts)	4-5-11-12	8,00
77.	Plàtans flamejats (mín. 2 per. - 20 minuts)	4	8,00
78.	Postres del dia	4	5,50
79.	Tarta de wiskhey (Menorquina)	4-5-11-12-14	6,75
80.	Bombón mallorquí	11-12	2,75



MENÚ INFANTIL 8,50€

IVA Inclòs

ENTRANTES

1.	Cocktail de gambas	1-5-11-12-13	10,75
2.	Ensalada de tomate con queso mozzarella	11	8,00
3.	Ensalada de atún	5-6	9,50
4.	Ensalada mallorquina (trampó)		8,00
5.	Espárragos verdes con salsa romescu	4-12	9,50
6.	Endivias al roquefort	3-4-5-12	9,50
7.	Pa amb oli	4	4,00
8.	Pa amb oli (queso y/o jamón).	4-11	6,00
9.	Pa amb oli de sepia	4-7	9,50
10.	Sopa del día	Preguntar al camarero	6,00
11.	Higado	12	6,95
12.	Lengua de ternera con alcaparras de llubi.	4-12	10,00
13.	Croquetas de pollo o verdura (8 unidades)	4-5-11	9,50
14.	Berenjenas rellenas (en estación)	4-5	9,50
15.	Chipirones	4-7	14,50
16.	Melón con jamón (en estación)		8,00
17.	Tumbet (en estación)	4	9,00

- Pan con allioli y aceitunas . . . p.p. 1,50⁴
- Mantequilla y similar .. p.p. 1,00€ 4-5-11
- Pan sin gluten con allioli y aceitunas .. p.p. 2,50€

TAPAS

18.	Frito de matanzas de cerdo	2-3-4-10-14	9,75
19.	Frito mallorquín de cordero		9,75
20.	Frito de pulpo	1-3-4-6-7-8-9-14	9,75
21.	Albóndigas	4-5-12	9,75
22.	Pica pica	2-3-7-12	9,75
23.	Callos	2-3-4-5-8-9-11-12-14	9,75
24.	Lomo con salsa	12	9,75
25.	Ensaladilla	5-6-11-12	6,60
26.	Pimientos de Padrón		8,00

ARROCES

27.	Paella especial mixta (mín. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
28.	Paella vegetal (mín. 2 pers.)	12	p.p. 11,95
29.	Paella ciega mixta (mín. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
30.	Arroz marinera, caldoso (mín. 2 pers.) por antelación	1-4-6-7-12	p.p. 15,75
31.	Arroz brut, caldoso (mín. 2 pers.) por antelación	3-4-10-12	p.p. 14,00
32.	Fideuà (mín. 2 pers.)	1-4-6-7-12	p.p. 11,95

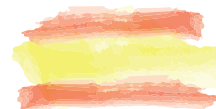
HUEVOS

33.	Tortilla a la francesa	5	8,00
34.	Tortilla española.	5	8,75
35.	Huevos fritos con patatas	5	7,75
36.	Huevos fritos con tumbet (en estación)	5	12,00
37.	Huevos fritos con sobrasada	5-12	10,00



Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos.

CARNES



38.	Lomo de cerdo a la plancha	10,50
39.	Lomo de cerdo a la pimienta	4-11-12 12,50
40.	Lomo con tumbet	14,50
41.	Pollo asado	12 10,50
42.	Pechuga de pollo a la plancha	12,00
43.	Pechuga de pollo a la pimienta	4-11-12 14,00
44.	Lengua con alcaparras de Llubi	4-12 13,50
45.	Chuletas de cordero mallorquín	18,00
46.	Frito mallorquín de cordero	9,75
47.	Entrecot	19,50
48.	Entrecot a la pimienta	4-11-12 21,50
49.	Lechona mallorquina asada	12 17,75
50.	Paletilla de cordero mallorquín asada	12 17,75
51.	Hígado	12 8,50
52.	Pierna de cordero	12 14,95
53.	Escalope	4-5 12,50
54.	Escalope con huevo	4-5 16,50
55.	1/2 Conejo a la plancha	14,50
56.	Berenjenas rellenas (en estación)	4-5 12,50
57.	Medallones de solomillo de ternera (Según disponibilidad)	4-11-12 20,50
58.	Medallones de solomillo de ternera con pimienta negra (Según disponibilidad)	4-11-12 21,50

PESCADO

59.	Dorada a la plancha	12 17,75
60.	Lubina a la plancha	6-11 17,75
61.	Sepia a la plancha	7 16,75
62.	Bacalao con tomate	4-6 18,00
63.	Bacalao con alioli	4-6-11 18,00
64.	Filete de rodaballo	6 22,50
65.	Filete de salmón	6 18,00

Pide las sugerencias del día S.P.M

POSTRES

66.	Pijama	5-11 6,95
67.	Flan la Parra	4-5-11-12 4,95
68.	Púding la Parra de ensaïmada	4-5-11-12 5,50
69.	Helados	3-4-5-10-11 1,90
70.	Gató con helado	4-5 6,00
71.	Coulant de chocolate sin gluten	3-4-5-10-11 6,50
72.	Tarta Tatin con helado de vainilla o crema de leche	4-5-11 7,00
73.	Cardenal de Lloseta (forn de baix)	4-5-11 5,75
74.	Tarta de queso	4-5-11 5,75
75.	Sorbete de limón	4-5-11-12 4,50
76.	Soufflé Grand Marnier (mín. 2 per. - 20 minutos)	4-5-11-12 8,00
77.	Platanos flambeados (mín. 2 per. - 20 minutos)	4 8,00
78.	Postres del día	4 5,50
79.	Tarta de wiskhey helada (Menorquina)	4-5-11-12-14 6,75
80.	Bombón mallorquín	11-12 2,75



MENÚ INFANTIL 8,50€

IVA Incluido

STARTERS



1.	Prawns cocktail	1-5-11-12-13	10,75
2.	Tomato salad with mozzarella	11	8,00
3.	Tuna fish salad	5-6	9,50
4.	Majorcan salad (trampo).		8,00
5.	Green Asparagus with romescu sauce	4-12	9,50
6.	Endives in roquefort sauce.	3-4-5-12	9,50
7.	Pa amb oli	4	4,00
8.	Pa amb oli (with cheese or/and ham).	4-11	6,00
9.	Pa amb oli with cuttlefish	4-7	9,50
10.	Day's soup	Ask the waiter	6,00
11.	Grilled liver majorcan style.	12	6,95
12.	Beef tongue with capers from Llubí	4-12	10,00
13.	Croquets chicken or vegetable (8 pieces)	4-5-11	9,50
14.	Stuffed aubergines (in season)	4-5	9,50
15.	Baby squid "Chipirones"	4-7	14,50
16.	Melon with ham (in season)		8,00
17.	Tumbet (in season).	4	9,00

• Bread with alioli and olives . . . p.p. 1,50 ⁴

• Butter & similar .. p.p. 1,00€ 4-5-11

• Gluten free bread with alioli and olives .. p.p. 2,50€

TAPAS

18.	Frito de matanzas (pork).	2-3-4-10-14	9,75
19.	Frito mallorquín (lamb)		9,75
20.	Frito de pulpo (seafood).	1-3-4-6-7-8-9-14	9,75
21.	Meatballs	4-5-12	9,75
22.	Pica pica (spicy squid).	2-3-7-12	9,75
23.	Callos (tripes)	2-3-4-5-8-9-11-12-14	9,75
24.	Loin with sauce	12	9,75
25.	Russian salad.	5-6-11-12	6,60
26.	Padrón peppers		8,00

RICE

27.	Mixed special paella (min. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
28.	Vegetable (paella (min. 2 pers.)	12	p.p. 11,95
29.	Blind (paella (min. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
30.	Fish & rice soup seaman's (min. 2 pers.) to order in advance.	1-4-6-7-12	p.p. 15,75
31.	"Arroz brut" (min. 2 pers.) to order in advance	3-4-10-12	p.p. 14,00
32.	Fideuà (min. 2 pers.)	1-4-6-7-12	p.p. 11,95

EGGS

33.	Plain omelette	5	8,00
34.	Spanish potato omelette.	5	8,75
35.	Fried eggs and chips	5	7,75
36.	Fried eggs with tumbet (in season).	5	12,00
37.	Fried eggs with sobrasada	5-12	10,00



Due to the processes of dishes, there is no guarantee the unintended presence of other allergens.

MEAT DISHES



38.	Grilled pork loin		10,50
39.	Grilled pork loin in pepper sauce	4-11-12	12,50
40.	Loin with tumbet		14,50
41.	Roast chicken	12	10,50
42.	Chicken breast		12,00
43.	Chicken breast in pepper sauce	4-11-12	14,00
44.	Beef tongue with capers from Llubí	4-12	13,50
45.	Majorcan lamb chops		18,00
46.	Frito mallorquin		9,75
47.	Entrecot		19,50
48.	Entrecot in pepper sauce	4-11-12	21,50
49.	Roast suckling pig majorcan style	12	17,75
50.	Roasted lamb shoulder majorcan style	12	17,75
51.	Grilled liver majorcan style	12	8,50
52.	Roasted leg of lamb	12	14,95
53.	Escalope	4-5	12,50
54.	Escalope with fried eggs	4-5	16,50
55.	1/2 grilled rabbit		14,50
56.	Stuffed aubergines (in season)	4-5	12,50
57.	Medallions of beef tenderloin (Subject to availability)	4-11-12	20,50
58.	Medallions of beef tenderloin with black pepper (Subject to availability)	4-11-12	21,50

FISH DISHES

59.	Grilled bream	12	17,75
60.	Grilled sea bass	6-11	17,75
61.	Grilled cuttlefish	7	16,75
62.	Cod with tomato	4-6	18,00
63.	Cod with alioli	4-6-11	18,00
64.	Turbot fillet	6	22,50
65.	Salmon fillet	6	18,00

Ask for the suggestions of the day S.P.M.

DESSERT

66.	“Pijama” A classic dessert that combines flan, cream, ice cream and fruit	5-11	6,95
67.	Flan la Parra	4-5-11-12	4,95
68.	Pudding of the house with ensaïmada	4-5-11-12	5,50
69.	Ice-creams	3-4-5-10-11	1,90
70.	Majorcan fresh almond cake with ice-cream	4-5	6,00
71.	Chocolate gluten free coulant	3-4-5-10-11	6,50
72.	Apple Tatin with vainilla ice-cream or milk cream	4-5-11	7,00
73.	Cardenal de Lloseta (forn de baix)	4-5-11	5,75
74.	Cheesecake	4-5-11	5,75
75.	Lemon sorbet	4-5-11-12	4,50
76.	Soufflé Grand Marnier (mín. 2 per. - 20 minutes)	4-5-11-12	8,00
77.	Bannana flambé (mín. 2 per. - 20 minutes)	4	8,00
78.	Desserts of the day	4	5,50
79.	Frozen wiskhey cake (Menorquina)	4-5-11-12-14	6,75
80.	“Bombón mallorquin”	11-12	2,75



KIDS MENU 8,50€

V.A.T. Included

VORSPEISEN



1.	Garnelen Cocktail	1-5-11-12-13	10,75
2.	Tomaten Salat mit Mozzarella	11	8,00
3.	Tunfisch Salat.	5-6	9,50
4.	Mallorquinischer Salat (Trampó).		8,00
5.	Grüner Spargel mit Romescu Sauce	4-12	9,50
6.	Endivien Salat Mit Roquefort	3-4-5-12	9,50
7.	Pa amb oli (Bauembrot mit Öl)	4	4,00
8.	Pa amb oli (Bauernbrot mit Öl, Schinken und/oder Käse)	4-11	6,00
9.	Pa amb oli (Tintenfisch)	4-7	9,50
10.	Tagessuppe	fragen Sie den Kellner	6,00
11.	Leber vom Grill Mallorca Stil	12	6,95
12.	Rinderzunge mit Llubi-Kapern	4-12	10,00
13.	Kroketten Huhn oder Gemüse (8 Stück)	4-5-11	9,50
14.	Gefüllte Aubergine	4-5	9,50
15.	Tintenfischchen "Chipirones"	4-7	14,50
16.	Melone mit Schincken (Nach Saison)		8,00
17.	Tumbet (Nach Saison)	4	9,00

- Brot mit Allioli und Oliven . . . p.p. 1,50 4
- Butter oder Ähnlich .. p.p. 1,00€ 4-5-11
- Glutenfreies Brot mit Allioli und Oliven .. p.p. 2,50€

TAPAS

18.	Frito de Matanzas	2-3-4-10-14	9,75
19.	Frito Mallorquín (Spezialität, Kartoffen, Gemüse, Leber)		9,75
20.	Frito de Pulpo (Meeresfrüchte)	1-3-4-6-7-8-9-14	9,75
21.	Fleischklößchen	4-5-12	9,75
22.	Pica pica (würziger Tintenfisch)	2-3-7-12	9,75
23.	Callos (Ausflüge)	2-3-4-5-8-9-11-12-14	9,75
24.	Filet mit Sauce	12	9,75
25.	Russischer Salat.	5-6-11-12	6,60
26.	Padrón Paprika		8,00

REIS-GERICHTE

27.	Spezial Gemischt Paella (min. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
28.	Vegetarisch Paella (min. 2 pers.)	12	p.p. 11,95
29.	Paella "Für Blinde" (min. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
30.	Reis mit Meeresfrüchten (mn. 2 pers.) im Voraus	1-4-6-7-12	p.p. 15,75
31.	Arroz brut (min. 2 pers.) im Voraus.	3-4-10-12	p.p. 14,00
32.	Fideuà (min. 2 pers.)	1-4-6-7-12	p.p. 11,95

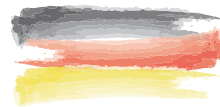
EIER

33.	Omelett Natur.	5	8,00
34.	Spanisches Kartoffelomelett.	5	8,75
35.	Spiegeleier mit Kartoffeln	5	7,75
36.	Spiegeleier mit tumbet (Nach Saison).	5	12,00
37.	Spiegeleier mit Sobrasada	5-12	10,00



Durch die Prozesse der Gerichte, gibt es keine Garantie das unbeabsichtigte Vorhandensein von anderen Allergenen.

FLEISCH GERICHTE



38.	Schweinelende vom Grill		10,50
39.	Schweinelende vom Grill mit Pfeffer Sauce	4-11-12	12,50
40.	Schweinelende mit Tumbet		14,50
41.	Gegrilltes Hühnchen	12	10,50
42.	Hähnchenbrust vom Grill		12,00
43.	Hähnchenbrust mit Pfeffersauce.	4-11-12	14,00
44.	Rinderzunge mit Llubi-Kapern	4-12	13,50
45.	Lammkoteletten Mallorquin		18,00
46.	Frito mallorquin (Spezialität, Kartoffen, Gemüse, Leber)		9,75
47.	Steak		19,50
48.	Pfeffersteak	4-11-12	21,50
49.	Spanferkel vom Mallorca	12	17,75
50.	Schulter vom Lamm Mallorca Stil	12	17,75
51.	Leber vom Grill Mallorcan Stil	12	8,50
52.	Lammkeule.	12	14,95
53.	Schnitzel.	4-5	12,50
54.	Schnitzel mit Spiegeleier	4-5	16,50
55.	1/2 gegrilltes Kaninchen		14,50
56.	Gefüllte Aubergine (Nach Saison)	4-5	12,50
57.	Medaillons vom Rinderfilet (Je nach Verfügbarkeit)	4-11-12	20,50
58.	Medaillons vom Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer (Je nach Verfügbarkeit)	4-11-12	21,50

FISCH GERICHTE

59.	Gegrillte Brassen	12	17,75
60.	Gegrillter Wolfsbarsch	6-11	17,75
61.	Gegrillter Tintenfisch	7	16,75
62.	Kabeljau mit Tomate	4-6	18,00
63.	Kabeljau mit Alioli	4-6-11	18,00
64.	Steinbuttfilet	6	22,50
65.	Lachsfilet	6	18,00

Fragen Sie nach den Vorschläge des Tages. . S.P.M.

NACHSPEISEN

66.	“Pijama” Ein klassisches Dessert, das Flan, Sahne, Eis und Obst kombiniert.	5-11	6,95
67.	Karamell Pudding des Hauses	4-5-11-12	4,95
68.	Pudding des Hauses	4-5-11-12	5,50
69.	Eis.	3-4-5-10-11	1,90
70.	Mandelkuchen mit Eis	4-5	6,00
71.	Glutenfreies Schokoladen-Coulant.	3-4-5-10-11	6,50
72.	Apfel Tatin mit Vanilleeis oder Milchcreme	4-5-11	7,00
73.	Cardenal de Lloseta (forn de baix).	4-5-11	5,75
74.	Käsekuchen	4-5-11	5,75
75.	Zitronensorbet	4-5-11-12	4,50
76.	Soufflé Grand Marnier (min. 2 per. - 20 minuten)	4-5-11-12	8,00
77.	Bananenflambé (min. 2 per. - 20 minuten)	4	8,00
78.	Vorschlag des Tages	4	5,50
79.	Geeister Whiskykuchen (Menorquina)	4-5-11-12-14	6,75
80.	“Bombón mallorquin”	11-12	2,75



KINDERMENÜ 8,50€

inkl. MwSt

HORS-D'OEUVRE



1.	Cocktail de crevettes	1-5-11-12-13	10,75
2.	Salade de tomate au fromage mozzarella	11	8,00
3.	Salade de thon	5-6	9,50
4.	Salade majorquine (trampó)		8,00
5.	Asperges verds au sauce romescu	4-12	9,50
6.	Endives au roquefort	3-4-5-12	9,50
7.	Pa amb oli	4	4,00
8.	Pa amb oli avec fromage et/ou jambon	4-11	6,00
9.	Pa amb oli avec sépia	4-7	9,50
10.	Soupe du jour	demandar au serveur	6,00
11.	Foie grillée mallorquin style	12	6,95
12.	Langue de boeuf aux câpres Llubi	4-12	10,00
13.	Croquette poulet ou légume (8 pièces)	4-5-11	9,50
14.	Aubergines (en saison)	4-5	9,50
15.	Chipirons.	4-7	14,50
16.	Melon avec jambon (en saison)		8,00
17.	Tumbet (en saison).	4	9,00

- Pain aux allioli et olives . . . p.p. 1,50 ⁴ • Beurre ou similaire .. p.p. 1,00€ ⁴⁻⁵⁻¹¹
- Pain sans gluten avec allioli et olives .. p.p. 2,50€

TAPAS

18.	Frito de Matanzas (porc).	2-3-4-10-14	9,75
19.	Frito Mallorquin (agneau)		9,75
20.	Frit de Pulpo (Fruit de mer).	1-3-4-6-7-8-9-14	9,75
21.	Boulettes de viande	4-5-12	9,75
22.	Pica pica (calamar épicé)	2-3-7-12	9,75
23.	Callos (entrailles)	2-3-4-5-8-9-11-12-14	9,75
24.	Filet avec sauce	12	9,75
25.	Salade russe	5-6-11-12	6,60
26.	Poivrons de Padrón		8,00

LE RIZ

27.	Paella spéciale mixte (min. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
28.	Paella végétale (min. 2 pers.)	12	p.p. 11,95
29.	Paella aveugle mixte (min. 2 pers.)	1-6-7-12	p.p. 11,95
30.	Riz aux fruits de mer (min. 2 pers.) per antelació	1-4-6-7-12	p.p. 15,75
31.	Riz brut (min. 2 pers.) per antelació	3-4-10-12	p.p. 14,00
32.	Fideuà (min. 2 pers.)	1-4-6-7-12	p.p. 11,95

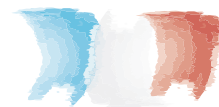
OEUFS

33.	Omelette française	5	8,00
34.	Omelette espagnole	5	8,75
35.	Oeufs avec frites	5	7,75
36.	Oeufs avec tumbet (en saison)	5	12,00
37.	Oeufs avec sobrasada	5-12	10,00



Parce des processus d'encadrement des plats, pas possible présence fortuite d'exclure autres allergènes.

VIANDES



38.	Filet de porc grillé		10,50
39.	Filet de porc grillé avec poivre	4-11-12	12,50
40.	Filet de porc grillé avec tumbet		14,50
41.	Poulet rôti	12	10,50
42.	Poitrine de poulet grillée.		12,00
43.	Poitrine de poulet grillée avec poivre.	4-11-12	14,00
44.	Langue de boeuf aux câpres Llubi.	4-12	13,50
45.	Côtelettes d'agneau mallorquí		18,00
46.	Frito mallorquin d'agneau		9,75
47.	Entrecôte		19,50
48.	Entrecôte au poivre	4-11-12	21,50
49.	Cochon de lait mallorquine rôtie.	12	17,75
50.	Epaule d'agneau mallorquin rôti.	12	17,75
51.	Foie grillée mallorquin style	12	8,50
52.	Gigot d'agneau	12	14,95
53.	Escalope.	4-5	12,50
54.	Escalope aux oeufs	4-5	16,50
55.	1/2 lapin grillé		14,50
56.	Aubergines (en saison)	4-5	12,50
57.	Médallons de filet de bœuf (Selon disponibilité).	4-11-12	20,50
58.	Médallons de filet de bœuf au poivre noir (Selon disponibilité)	4-11-12	21,50

POISSONS

59.	Dorade grillée.	12	17,75
60.	Loup de mer grillé	6-11	17,75
61.	Seiche grillée	7	16,75
62.	Cabillaud à la tomate.	4-6	18,00
63.	Cabillaud à l'aïoli	4-6-11	18,00
64.	Filet de turbot	6	22,50
65.	Filet de saumon	6	18,00

Demandez la suggestion du jour S.P.M.

POSTRES

66.	“Pijama” Un dessert classique qui combine flan, crème, glace et fruits.	5-11	6,95
67.	Flan de la Maison	4-5-11-12	4,95
68.	Pudíng de la Maison	4-5-11-12	5,50
69.	Glaces	3-4-5-10-11	1,90
70.	Biscuit d'Amandes avec glace	4-5	6,00
71.	Coulant au chocolat sans gluten	3-4-5-10-11	6,50
72.	Tatin aux pommes et glace de vanille ou crème de lait	4-5-11	7,00
73.	Cardenal de Lloseta (forn de baix).	4-5-11	5,75
74.	Tarte au fromage	4-5-11	5,75
75.	Sorbet citron	4-5-11-12	4,50
76.	Soufflé Grand Marnier (min. 2 per. - 20 minutes)	4-5-11-12	8,00
77.	Banane flambée (min. 2 per. - 20 minutes).	4	8,00
78.	Desserts du jour.	4	5,50
79.	Gâteau au whisky glacé (Menorquina)	4-5-11-12-14	6,75
80.	“Bombón mallorquí”	11-12	2,75



MENU ENFANT 8,50€

TVA incluse

Begudes

• CAFÈS

Cafè	1,20
Cafè amb Llet	1,80
Cafè Tallat	1,35
Rebentat / Carajillo	2,25
Capuchino	2,70
Cafè Irlandès	5,50
Cafè bombon	1,90

• INFUSIONS

Te	1,80
Roibos.	1,80
Poleo	1,80
Camamilla	1,80

• AIGÜES

Monte pinos 1/2 l.	2,00
Monte pinos gas 1/2 l.	2,00

• REFRESCS

Coca-Cola 350ml	2,30
Taronja o Llimonada	2,30
Tònica	2,30
Sucs	2,30
Laccao	2,50
Seven Up o similar	2,00
Nestea.	2,40
Biter Kas	2,50

• CERVESES

Canya petita	1,75
Canya gran	3,00
Cervesa 1/3	2,25
Cervesa sin 1/3	2,25
Cervesa sin gluten	2,50

• APERITIUS

Aperol o similar	5,50
Fernet Branca	3,50
Palo o similar	2,50
Martini o Cinzano	2,95
Americano	4,00

• BRANDY'S

Mascaró	4,50
Magno.	3,00
Torres 5	3,00
Torres 10.	6,00
Veterano.	2,75
103	2,75
Soberano.	2,75

Terry	2,75
Suau	4,75
Carlos III	3,50
Carlos I	6,50
Duque de Alba	6,50
Cardenal Mendoza	6,50

• LICORS

Herbes.	3,00
Anis	3,50
Baileys	3,50
Amaretto.	3,50
Jägermeister	3,50
Patxaran	3,50
Cointreau.	3,50
Grand Marnier.	4,00
Licor 43	3,50
Orujo	3,00

• VINS DOLÇOS

Oporto.	3,75
Tio Pepe	2,75

• RON

	Totsol	Combinat
Amazona	2,75	
Barceló	3,50	6,00
Habana 7.	4,00	7,00
Zacapa o similar	7,00	9,00
Brugal		6,50

• WHISKY

JB	3,75	6,00
Ballantines	3,75	6,00
Caty Shark	3,75	6,00
Jack Daniel's	4,75	7,00
Cardhu.	6,00	
Chivas	6,00	
Glenfiddich	5,00	
Johnny Walker	5,00	7,00

• GIN TONIC

Beefeater	6,00
Seagram's	6,75
Gin Xoriguer	6,00
Bombay Sapphire	7,00
Puerto de indias	6,75
G`vine	8,50
Hendrick's	8,00
Tanqueray	8,00



REGLAMENT (EU) NÚM. 1169/2011



AQUEST ESTABLIMENT DISPOSA D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES SOBRE ELS PLATS QUE OFEREIX

Per a la seva seguretat, si vosaltres és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti el personal pels processos d'elaboració dels diferents plats

La informació sobre al·lèrgens es basa en les dades facilitades pel nostre proveïdors. A causa dels processos d'elaboració dels plats, no és possible excloure la presència accidental d'altres al·lèrgens.



ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOBRE LOS PLATOS QUE SE OFRECEN

Para su seguridad, si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, rogamos consulten el personal acerca de los procesos de elaboración de los diferentes platos

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestro proveedores. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos.



WE HAVE INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

For your own safety, you may request details from staff

Allergen information is based on data provided by our suppliers. Due to the processes of dishes, there is no guarantee the unintended presence of other allergens.



WIR HABEN INFORMATIONEN ÜBER NÄHRUNGSMITTEL-ALLERGIEN

Zu Ihrer eigenen Sicherheit, können Sie Details von Personal schicken

Allergen Informationen basieren auf Daten von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt wurden. Durch die Prozesse der Gerichte, gibt es keine Garantie das unbeabsichtigte Vorhandensein von anderen Allergenen.



NOUS AVONS DES INFORMATIONS SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Pour votre propre sécurité, vous pouvez demander des détails au personnel

Les informations sur les allergènes sont basées sur les données fournies par nos fournisseurs. En raison des processus de plats, il n'y a aucune garantie de la présence involontaire d'autres allergènes.

