

Menu



.....
Please inform our staff if you have food allergies or dietary needs.
Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie Nahrungsmittelallergien oder Ernährungsbedürfnisse haben.

Bread, Olives and Aioli Service 3,75 - *Brotservice mit Oliven und Aioli 3,75*

Salads

| | |
|--|----|
| Organic Pink Tomato from Selva, with Tuna Belly and Sea Fennel..... | 26 |
| Lamb's Lettuce with Prawns, Avocado, Palm Hearts and Mango accompanied by a Pink Sauce..... | 24 |
| Tomato Salad with Mozzarella and Genovese Pesto..... | 26 |
| Arugula with Goat Cheese, Hazelnuts, Fresh Figs in a Balsamic Vinaigrette and LLubí Honey..... | 22 |
| Spinach with Crispy Sweetbreads, Quail Eggs, Tomato Confit and Wild Asparagus..... | 20 |

Cold Starters

| | |
|--|----|
| Andalusian Gazpacho..... | 14 |
| Bluefin Tuna Tataki with Pickled Vegetables served with a Teriyaki and Soy Sauce..... | 24 |
| Sóller Red Prawn Carpaccio with Flying Fish Roe and Wasabi, Dill and Lime Vinaigrette..... | 42 |
| Bluefin Tuna Tartar with Red Onion, Mango, Tomato, Wakame Seaweed served with a Red Curry and Sesame Dressing..... | 28 |
| Beef Sirloin Carpaccio with Rocket, Cured Mahón Cheese and Finca Treurer's Algaida Extra Olive Oil..... | 22 |
| Salmon Tartar with Guacamole, Creamy Ponzu and Kimche Dressing on Toasted Scolded Toast..... | 26 |
| Santoña Anchovies with Roasted Vegetables..... | 36 |
| Joselito Iberian Ham (80g) with Crystal Bread and Tomato Bouquet..... | 36 |

Hot Starters

| | |
|---|----|
| Sóller Red Prawn with Coarse Salt..... | 92 |
| National Andalusian Style Squid..... | 20 |
| Mussels with Cava..... | 16 |
| Grilled Foie Gras on Goat Cheese and Caramelised Apples..... | 32 |
| Assorted Croquettes of Iberian Ham, Cod and Leek..... | 14 |
| Can Oliver Broken Eggs with Mushrooms and Iberian Ham..... | 24 |
| Brittany Artichoke with Balsamic Vinaigrette and Citrus Mayonnaise..... | 26 |
| Grilled Crayfish with Lemon Butter..... | 86 |

Pasta and Rice (All Rice Dishes Minimum 2 People)

| | |
|--|--------|
| Sautéed Fettuccini with Sun-Dried Tomatoes, Asparagus, Roasted Aubergines and Oregano..... | 18 |
| Linguini with Prawns, Garlic and Fresh Tomato..... | 32 |
| Cep Risotto and Pecorino Cheese with Tartufo..... | 26 |
| Prawn and Monkfish Paella or Fideuá..... | Pax 32 |
| Red Prawn Paella..... | Pax 45 |
| Farm-Style Chicken and Rabbit Paella..... | Pax 24 |
| Black Rice with Mussels au Gratin with Alioli..... | Pax 25 |
| Seasonal Vegetable Paella..... | Pax 21 |

Meats

| | |
|---|----|
| Rack of Iberian Lamb in a Herb Crust and Rosemary Sauce with Potato and Roasted Garlic..... | 72 |
| Duck Leg Confit on Sautéed Oriental Vegetables and Wild Rice with Sóller Orange Sauce..... | 34 |
| Free-Range Chicken Breast Filled with Ceps and Leeks Served with a Sweet Potato Purée and a Port and Truffle Sauce..... | 30 |
| Beef Sirloin Steak with Callet Reduction, Potato Gratin and Pack Chois sautéed with Soy Sauce..... | 36 |
| Suckling Pig Confit Bendinat Style with Apple Cream, Baked Potatoes and Pomegranate Sauce..... | 28 |
| Beef Sirloin Steak Tartar with Toasted Bread and Chips..... | 34 |

Fish

| | |
|--|--------|
| Sea Bass in Roasted Salt Crust (2 pax) with Roasted Vegetables and Baked Potato..... | Pax 39 |
| Salmon Fillet on a Bed of Spinach with Dill Sauce..... | 28 |
| Cod Confit on Parsnip Cream, Basil Chlorophyll on a Bed of Tomato Jam Payés..... | 32 |
| Sole with Mashed Potatoes, Asparagus and Lemon Butter..... | 40 |
| Turbot Fillet with Wild Rice and Beurre Blanc Sauce..... | 34 |

Sides

| |
|---|
| Sautéed Seasonal Vegetables |
| Golden Potato Rounds |
| Sautéed Basmati Rice |
| Chips |
| Green Salad |
| Salad of Farmhouse Tomato, Onion and Garlic |

-6-

Desserts

| | |
|---|----|
| Strawberry and Pineapple Marinated in Ginger, Lime and Honey Paired with a Cold Passion Fruit Soup..... | 10 |
| Lemon Cream with Crumble, Toffee, Citrus Foam and Wasabi Syrup..... | 14 |
| Crème Brulée..... | 10 |
| Fried Ensaimada Filled with Peanut and Chocolate Ice Cream Paired with Crème Anglaise..... | 12 |
| Dark and White Chocolate Truffle with Salted Pistachios Topped with Mandarin Sorbet..... | 14 |
| Apple Strudel with Vanilla Ice Cream..... | 14 |
| Gató Mallorquín with Toasted Almond Ice Cream..... | 12 |
| Variation of Sóller Ice Creams and Sorbets..... | 10 |

Children's Menu

Vegetable Cream

10

Chicken Fingers

14

Fish Fingers

14

Spaghetti Bolognese or Carbonara

10

Beef Burger with Lettuce, Tomato, Crispy Bacon, Majorcan Cheese,
Egg and Caramelised Onion with Chips

16



Salate

| | |
|---|----|
| Rosa Bio-Tomaten aus Wolkenstein, mit Thunfischbauch und Meerfenchel..... | 26 |
| Feldsalat mit Garnelen, Avocado, Palmherzen und Mango, begleitet von einer rosa Sauce..... | 24 |
| Tomatensalat mit Mozzarella und Genovese-Pesto..... | 26 |
| Rucola mit Ziegenkäse, Haselnüssen, frischen Feigen in einer Balsamico-Vinaigrette und LLubí-Honig..... | 22 |
| Spinat mit knusprigem Kalbsbries, Wachteleiern, Tomatenconfit und Wildspargel..... | 20 |

Kalte Vorpeisen

| | |
|--|----|
| Andalusische Gazpacho..... | 14 |
| Roter Thunfisch Tataki mit eingelegtem Gemüse, serviert mit Teriyaki- und Sojasauce..... | 24 |
| Carpaccio von roten Garnelen aus Sóller mit fliegendem Fischrogen und Wasabi, Dill und Limettenvinaigrette..... | 42 |
| Roter Thunfisch Tartar mit roter Zwiebel, Mango, Tomate und Wakame-Seetang, serviert mit rotem Curry und Sesam-Dressing..... | 28 |
| Carpaccio von der Rinderlende mit Rucola, gereiftem Mahón-Käse und Algaida-Olivenöl der Finca Treurer..... | 22 |
| Lachstatar mit Guacamole, cremigem Ponzu und Kimche-Dressing auf geröstetem Toast..... | 26 |
| Anchovis aus Santoña mit geröstetem Gemüse..... | 36 |
| Joselito iberischer Schinken (80g) mit Kristallbrot und Tomatenbouquet..... | 36 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|----|
| Rote Garnele aus Sóller auf grobem Salz..... | 92 |
| Tintenfisch nach andalusischer Art..... | 20 |
| Muscheln mit Cava..... | 16 |
| Gegrillte Stopfleber auf Ziegenkäse und karamellisierten Äpfeln..... | 32 |
| Gemischte Krokette mit iberischem Schinken, Kabeljau und Lauch..... | 14 |
| Can Oliver "Huevos Rotos" mit Pilzen, und iberischem Schinken..... | 24 |
| Bretonische Artischocke mit Balsamico-Vinaigrette und Zitrusmayonnaise..... | 26 |
| Gegrillte Languste mit Zitronenbutter..... | 86 |

Pastas und Reisgerichte (Alle Reisgerichte für mindestens 2 Personen)

| | |
|--|--------|
| Sautierte Fettuccini mit sonnengetrockneten Tomaten, Spargel, gebratenen Auberginen und Oregano..... | 18 |
| Linguini mit Krabben, Knoblauch und frischen Tomaten..... | 32 |
| Steinpilz-Risotto mit Pecorino-Käse und Tartufo..... | 26 |
| Paella mit Krabben und Seeteufel oder Fideuá..... | Pax 32 |
| Paella mit Garnelen..... | Pax 45 |
| Paella mit Huhn und Kaninchen nach Bauernart..... | Pax 24 |
| Schwarzer Reis mit gratinierten Muscheln und Aioli..... | Pax 25 |
| Paella mit Gemüse der Saison..... | Pax 21 |

Fleischgerichte

| | |
|--|----|
| Iberisches Lammkarree in Kräuterkruste und Rosmarinsauce mit Kartoffeln und geröstetem Knoblauch..... | 72 |
| Entenkeule Confit auf sautiertem orientalischem Gemüse und Wildreis mit Sóller-Orangensauce..... | 34 |
| Hähnchenbrust aus Freilandhaltung, gefüllt mit Steinpilzen und Lauch, serviert mit Süßkartoffelpüree und einer Portwein-Trüffel-Sauce..... | 30 |
| Rinderlendensteak mit Kalbsreduktion, Kartoffelgratin und gebratene Pak Choïs mit Sojasauce..... | 36 |
| Confit vom Spanferkel nach Bendinat-Art mit Apfelcreme, gebackenen Kartoffeln und Granatapfelsauce..... | 28 |
| Rinderlendensteak Tartar mit getoastetem Brot und Pommes frites..... | 34 |

Fischgerichte

| | |
|---|----|
| Wolfsbarsch in Salzkruste (2 Personen) mit gebratenem Gemüse und gebackenen Kartoffeln..... Pax | 39 |
| Lachsfilet auf einem Spinatbett mit Dillsauce..... | 28 |
| Kabeljau-Confit auf Pastinakencreme, Basilikum-Chlorophyll auf einem Bett von Tomatenkonfitüre Pagés..... | 32 |
| Seezunge mit Kartoffelpüree, Spargel und Zitronenbutter..... | 40 |
| Steinbuttfilet mit Wildreis und Beurre Blanc Sauce..... | 34 |

Garnierung

Sautiertes Gemüse der Jahreszeit

Im Ofen gegarte Kartoffeln

Gebratener Basmati-Reis

Pommes frites

Grüner Salat

Salat aus Freilandtomaten mit Zwiebel und jungem Knoblauch

-6-

Desserts

| | |
|--|----|
| In Ingwer, Limette und Honig marinierte Erdbeere und Ananas, gepaart mit einer kalten Passionsfruchtsuppe..... | 10 |
| Zitronencreme mit Streuseln, Toffee, Zitruschaum und Wasabisirup..... | 14 |
| Crème Brulée..... | 10 |
| Gebratene Ensaimada, gefüllt mit Mandel- und Schokoladeneis, gepaart mit Crème Anglaise..... | 12 |
| Trüffel aus weißer und dunkler Schokolade mit gesalzenen Pistazien und Mandarinsorbet..... | 14 |
| Apfelstrudel mit Vanille-Eiscream..... | 14 |
| Gató mallorquí mit geröstetem Mandeleis..... | 12 |
| Variationen von Sóller-Eiscream und Sorbets..... | 10 |

Speisekarte für Kinder

Gemüsecremesuppe

10

Hähnchenstäbchen

14

Fischstäbchen

14

Spaghetti Bolognese oder Carbonara

10

Rindfleisch-Burger mit grünem Salat, Tomate, knusprigem Schinkenspeck, Mallorquinischer-Käse, Ei, karamellisierter Zwiebel und Pommes

16





Hotel Bendinat

MALLORCA 1952