

Menú

Informe a nuestro personal si tiene alergias alimentarias o necesidades dietéticas.
Si us plau, informeu el nostre personal si teniu al·lèrgies alimentàries o requisits dietètics.

Servicio de Pan, Aceitunas y Alioli 3,75 · *Servei de Pa, Olives i Alloli 3,75*

Ensaladas

Tomate Rosa Ecológico de Selva, con Ventresca de Bonito e Hinojo Marino.....	26
Canónigos con Langostinos, Aguacate, Palmitos y Mango con Salsa Rosa.....	24
Ensalada de Tomate Payés con Mozzarella y Pesto Genovés.....	26
Rúcula con Queso de Cabra, Avellanas, Higos Frescos con Vinagreta de Balsámico y Miel de LLubí.....	22
Espinacas con Mollejas Crujientes, Huevos de Codorniz, Tomates Confitados y Espárragos Trigueros.....	20

Entrantes Fríos

Gazpacho Andaluz.....	14
Tataki de Lomo de Atún Rojo con Vegetales Encurtidos y Salsa Teriyaki y Soja.....	24
Carpaccio de Gamba Roja de Sóller con Huevas de Pez Volador y Vinagreta de Wasabi, Eneldo y Lima.....	42
Tartar de Atún Rojo con Cebolla Roja, Mango, Tomate, Alga Wakame y Aliño de Curry Rojo y Sésamo.....	28
Carpaccio de Solomillo de Ternera con Rúcula, Queso de Mahón Curado y Aceite de Oliva Extra de Algaida de la Finca Treurer.....	22
Tartar de Salmón con Guacamole, Cremoso de Ponzu y Aliño de Kimche con Regañás.....	26
Anchoas de Santoña con Escalivada.....	36
Jamón Ibérico Joselito (80g) con Pan de Cristal y Tomate de Ramillete.....	36

Entrantes Calientes

Gamba Roja de Sóller con Sal Gorda.....	92
Calamar Nacional a la Andaluza.....	20
Mejillones al Cava.....	16
Foie Gras a la Plancha sobre Queso de Cabra y Manzanas Caramelizadas.....	32
Croquetas variadas de Jamón Ibérico, Bacalao y Puerro.....	14
Huevos Rotos de Can Oliver con Setas y Jamón Ibérico.....	24
Alcachofa de Bretaña con Vinagreta Balsámica y Mahonesa Cítrica.....	26
Cigalas a la plancha con Mantequilla de Limón.....	86

Pasta y Arroces (Todos los Arroces Mínimo 2 Personas)

Fetuccini Salteados con Tomates Secos, Espárragos, Berenjenas Asadas y Orégano.....	18
Linguini con Gambones, Ajetes y Tomate Fresco.....	32
Risotto de Ceps y Queso Pecorino al Tartufo.....	26
Paella o Fideuá de Gambón y Rape.....	Pax 32
Paella de Carabinero.....	Pax 45
Paella de Pollo Campero y Conejo.....	Pax 24
Arroz Negro con Mejillones Gratinada con Alioli.....	Pax 25
Paella Vegetal de Temporada.....	Pax 21

Carnes

Carré de Cordero Ibérico en Costra de Hierbas y Salsa de Romero con Patatón y Ajos Asados.....	72
Muslo de Pato en Confit sobre Salteado de Verduras Orientales y Arroz Salvaje con Salsa de Naranja de Sóller.....	34
Pechuga de Pollo Campero rellena de Ceps y Puerros, con Puré de Boniato y Salsa de Oporto y Trufa.....	30
Solomillo de Vaca con Reducción de Callet, Gratén de Patata y Pak Chois salteados con Soja.....	36
Lechona Confitada al estilo Bendinat con Cremoso de Manzana, Patatas Panaderas y Salsa de Granadas.....	28
Steak Tartar de Solomillo de Vaca con Tostadas de Pan Cristal y Patatas Fritas.....	34

Pescados

Lubina en Costra de Sal Asada (2 pax) con Verduras Asadas y Patata Panadera.....	Pax 39
Lomo de Salmón sobre Lecho de Espinacas con salsa de Eneldo.....	28
Bacalao Confitado sobre Cremoso de Chirivía, Clorofila de Albahaca y Confitura de Tomate Payés.....	32
Lenguado con Puré de Patatas, Espárragos y Mantequilla de Limón.....	40
Lomo de Rodaballo con Arroz Salvaje y Salsa Beurre Blanc.....	34

Guarniciones

Salteado de Verduras de Temporada
Patatas Panaderas
Arroz Basmati Salteado
Patatas Fritas
Ensalada Verde
Ensalada de Tomate Payés con Cebolla y Ajetes

-6-

Postres

Fresa y Piña maceradas en Jengibre, Lima y Miel con Sopa Fría de Maracuyá.....	10
Cremoso de Limón con Crumble, Toffee, Espuma Cítrica y Almíbar de Wasabi.....	14
Crème Brulée.....	10
Ensaimada Frita rellena con Helado de Cacahuete y Chocolate y Crema Inglesa.....	12
Trufa de Chocolate Blanco y Negro con Pistachos Salados y Sorbete de Mandarina.....	14
Strudel de Manzana con Helado de Vainilla.....	14
Gató Mallorquín con Helado de Almendra Tostada.....	12
Helados y Sorbetes de Sóller.....	10

Carta de Niños

Crema de Verduras

10

Fingers de Pollo

14

Fingers de Pescado

14

Spaghetti Boloñesa o Carbonara

10

Hamburguesa de Ternera con Lechuga, Tomate, Bacón Crujiente, Queso Mallorquín, Huevo y Cebolla Caramelizada con Patatas Fritas

16



Ensalades

Tomàquet Rosa Ecològic de Selva, amb Ventresca de Bonítol i Fonoll Marí.....	26
Canonges amb Llagostins, Alvocat, Margallons i Màneg amb Salsa Rosa.....	24
Amanida de Tomàquet Pagès amb Mozzarella i Pesto Genovès.....	26
Rúcula amb Formatge de Cabra, Avellanes, Figs Fresques amb Vinagreta de Balsàmic i Mel de LLubí.....	22
Espinacs amb Pedrers Cruixents, Ous de Guatlla, Tomàquets Confitats i Espàrrecs de Marge.....	20

Entrants Freds

Gaspatxo Andalús.....	14
Tataki de Llom de Tonyina Vermella amb Vegetals Adobats i Salsa Teriyaki i Soja.....	24
Carpaccio de Gamba Vermella de Sóller amb Ous de Peix Volador i Vinagreta de Wasabi, Anet i Llima.....	42
Tàrtar de Tonyina Vermella amb Ceba Vermella, Mango, Tomàquet, Alga Wakame i amaniment de Curri Vermell i Sèsam.....	28
Carpaccio de Filet de Vedella amb Ruca, Formatge de Maó Curat i Oli d'Oliva Extra d'Algaïda de la Finca Treurer.....	22
Tàrtar de Salmó amb Guacamole, Cremós de Ponzu i Amaniment de Kimche amb Regañás.....	26
Anxoves de Santoña amb Escalivada.....	36
Pernil Ibèric Joselito (80g) amb Pa de Vidre i Tomàquet de Ram.....	36

Entrants Calents

Gamba Vermella de Sóller amb Sal Grossa.....	92
Calamar Nacional a l'Andalusa.....	20
Musclos al Cava.....	16
Foie Gras a la Planxa sobre Formatge de Cabra i Pomes Caramel·litzades.....	32
Croquetes Variades de Pernil Ibèric, Bacallà i Porro.....	14
Ous trencats de Can Oliver amb Bolets i Pernil Ibèric.....	24
Carxofa de Bretanya amb Vinagreta Balsàmica i Maionesa Cítrica.....	26
Escamarlans a la Planxa amb Mantega de Llimona.....	86

Pastes i Arrossos (Arrossos Mínim 2 Persones)

Fetuccini saltats amb Tomàquets Secs, Espàrrecs, Albergínies rostides i Orenga.....	18
Linguini amb Gambons, Allets i Tomàquet Fresc.....	32
Risotto de Ceps i Formatge Pecorí al Tartuf.....	26
Paella o Fideuà de Gambó i Rape.....	Pax 32
Paella de Carrabiner.....	Pax 45
Paella de Pollastre Camperol i Conill.....	Pax 24
Arròs Negre amb Musclos gratinada amb Alloli.....	Pax 25
Paella Vegetal de Temporada.....	Pax 21

Carns

Carré de Xai Ibèric amb Crosta d'Herbes i Salsa de Romaní amb Patató i Alls Rostits.....	72
Cuixa d'Ànec en Confit sobre Saltat de Verdures Orientals i Arròs Salvatge amb Salsa de Taronja de Sóller.....	34
Pit de Pollastre Camper Farcit de Ceps i Porros, amb Puré de Moniato i Salsa de Porto i Tòfona.....	30
Filet de Vaca amb Reducció de Callet, Gratén de Patata i Pak Chois saltats amb Soja.....	36
Garriga Confitada a l'Estil Bendinat amb Cremós de Poma, Patates Forneres i Salsa de Magranes.....	28
Steak Tartar de Filet de Vaca amb Torrades de Pa Vidre i Patates Fregides.....	34

Peixos

Llobarro en Crosta de Sal Rostida (2 pax) amb Verdures Rostides i Patata Fornera.....	Pax 39
Llom de Salmó sobre Llit d'Espinacs amb Salsa d'Anet.....	28
Bacallà Confitat sobre Cremós de Xirivia, Clorofil·la d'Alfàbrega i Confitura de Tomàquet Pagès.....	32
Llenguado amb Puré de Patates, Espàrrecs i Mantega de Llimona.....	40
Llom de Turbot amb Arròs Salvatge i Salsa Beurre Blanc.....	34

Guarnicions

Saltat de Verdures de Temporada

Patates Panaderes

Arròs Basmati Saltat

Patates Fregides

Ensalada Verda

Ensalada de Tomàtiga de Pagès amb Ceba i Alls Tendres

-6-

Postres

Maduixa i Pinya macerades en Gíngebre, Llima i Mel amb Sopa Freda de Maracujà.....	10
Cremós de Llimona amb Crumble, Toffee, Escuma Cítrica i Almívar de Wasabi.....	14
Crème Brulée.....	10
Ensaïmada Fregida farcida amb Gelat de Cacauet i Xocolata i Crema Anglesa.....	12
Tòfona de Xocolata Blanca i Negra amb Festucs Salats i Sorbet de Mandarina.....	14
Strudel de Poma amb Gelat de Vainilla.....	14
Gató Mallorquí amb Gelat d'Ametlla Torrada.....	12
Gelats i Sorbets de Sóller.....	10

Carta de Nins

Crema de Verdures

10

Fingers de Pollastre

14

Fingers de Peix

14

Espaguetis a la Bolonyesa o Carbonara

10

Hamburguesa de Vedella amb Lletuga, Tomàtiga, Bacó Cruixent,
Formatge Mallorquí, Ou i Ceba Caramel·litzada amb Patates Fregides

16





Hotel Bendinat

MALLORCA 1952