


Menú

.....
Informe a nuestro personal si tiene alergias alimentarias o necesidades dietéticas.

Please inform our staff if you have food allergies or dietary needs.

Servicio de Pan, Aceitunas y Alioli 3,75 · Bread, Olives and Aioli Service 3,75

Ensaladas

Burrata trufada con berenjenas escabechadas, higos frescos y tomates Payes.....	24
Canónigos con langostinos, aguacate, palmitos, papaya y mango con salsa de yogurt, curry y eneldo.....	26
Rúcula con queso de cabra, avellanas y fresas con vinagreta de balsámico y miel de LLub.....	26
Ensalada de espinacas con mollejas crujientes, huevos de codorniz, tomates confitados y espárragos trigueros con aliño de mostaza de Dijon.....	22
Ensalada de la Huerta con hojas verdes variadas, pepino, avocado, espárragos blancos, tomate, cebolla y vinagreta clásica de Jerez.....	20

Entrantes Fríos

Gazpacho estilo Andaluz.....	14
Tataki de lomo de atún rojo con vegetales encurtidos, salsa teriyaki y soja.....	26
Lubina marinada en Patxaran con ajo blanco, tomate seco y espárragos.....	22
Tartar de atún con cebolla roja, mango, tomate, alga wakame, aliño de curry rojo y sésamo.....	30
Carpaccio de pulpo con vinagreta de tap de corti y trampo Mallorquin.....	28
Tartar de salmón con guacamole, cremoso de ponzu y aliño de kimchi con tostadas de pan cristal.....	24
Jamón ibérico de la Dehesa de los Monteros 80 gr. acompañado de pan con tomate.....	38
Montaditos de steak tartar de solomillo de vaca sobre tostas.....	25
Alcachofa de Bretaña hervida con crema de limón y vinagreta balsámica (según temporada).....	25

Entrantes Calientes

Gamba roja de Sóller con sal gorda.....	92
Calamar nacional a la Andaluza.....	22
Mejillones al Cava o a la Marinera.....	18
Tostas de solomillo de ternera con rucula, queso Grimalt y aceite ahumado.....	24
Croquetas variadas de jamón ibérico, bacalao y puerro.....	15
Pimientos de Padrón.....	14
Bocaditos de brioche con chipirones, mahonesa de lima y wasabi.....	18
Frito Marinero con patata paja.....	24
Pulpo gratinado con queso Mahones y Sobrasada de Porc Negre.....	26
Cigalas a la plancha.....	86

Pasta y Arroces (Todos los Arroces Mínimo 2 Personas)

Pappardelle con ceps, guanciale, huevo a baja temperatura y queso pecorino trufado.....	26
Linguini salteados con gambones al ajillo, ajetes y tomates cherrys confitados con albahaca.....	32
Paella o fideua ciega de Rape y gambon.....	35 / pax
Paella negra de chipirones, ajos tiernos y alcachofas.....	25 / pax
Paella de pollo campero y conejo con setas y esparragos trigueros.....	24 / pax
Paella vegetariana.....	21 / pax
Paella de Carabineros.....	45 / pax

Carnes

Paletilla de cabrito con escalivada, patatas fritas y salsa de ajo y romero.....	42
Pechuga de pollo campero rellena de ceps y puerros con pure de boniato, salsa de Oporto y trufa negra.....	30
Solomillo de ternera con caviar de berenjenas, patata gratín y salsa de Merlot.....	36
Lechona confitada al estilo Bendinat con cremoso de manzana, patatas panaderas y salsa de granadas.....	30
Magret de pato con arroz salvaje, manzana al romero, y salsa de naranja de Soller.....	34

Pescados

Lomo de Salmón sobre wok de verduras, arroz Basmati y salsa Holandesa.....	28
Lenguado 400 grs con pure de patatas, espárragos y mantequilla de limón.....	42
Lomo de rodaballo con cremoso de calabaza y Jengibre con salsa lemongrass y alcaparras.....	34
Lubina asada en costra de sal o a la espalda (2 pax) con verduras salteadas y patatas panaderas.....	40/pax

Guarniciones

Salteado De Verduras (Espárragos, Calabacin, Tirabeques, Romanescu)

Patatas Gratin

Patatas Panadera

Patatas Fritas

Arroz Basmati o Salvaje Salteado

Ensalada Verde

Tomate Payés Con Cebolla y Ajetes

-6-

Postres

Carpaccio de piña con fresas maceradas en jengibre, lima, miel y helado de coco.....	10
Cremoso de limón con crumble, toffee y espuma cítrica.....	14
Creme brulée caramelizada.....	10
Ensaimada frita rellena de helado de Vainilla Pecan con salsa inglesa.....	12
Brownie de chocolate y naranja con sorbete de mandarina de Soller.....	12
Tarta de queso cremosa sobre crema de pistachos.....	14
Helados y sorbetes de Sóller. (chocolate, vainilla, coco, limón, frambuesa, mandarina, almendra).....	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





Hotel Bendinat

MALLORCA 1952