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*

Salate

Getrüffelter Burrata mit eingelegter Aubergine, frischen Feigen und Payes-Tomate 24

Feldsalat mit Garnelen, Avocado, Palmherzen, Papaya, Mango und einer Sauce aus Joghurt, Curry und Dill 26

Rucola mit Ziegenkäse, Haselnüssen, Erdbeeren und einer Vinaigrette aus Balsamico und Honig aus Llubí 26

Salat aus Spinat, knusprigem Bries, Wachteleiern, konfitierten Tomaten, grünem Spargel und Dressing aus Dijon-Senf 22

Salat Huerta mit verschiedenem Blattsalat, Gurke, Avocado, weißem Spargel, Tomate, Zwiebel und klassischer Sherry-Vinaigrette 20

Kalte Vorpeisen

Gazpacho auf andalusische Art 14

Tataki von rotem Thunfischfilet mit eingelegtem Gemüse, Teriyaki-Sauce und Soja 26

In Patxaran eingelegter Wolfsbarsch mit weißem Knoblauch, sonnengetrockneter Tomate und Spargel 22

Thunfischtatar mit roter Zwiebel, Mango, Tomate, Wakame-Algen, rotem Curry-Dressing und Sesam 30

Oktopus-Carpaccio mit Vinaigrette Tap de Corti und Trampó Mallorquín 28

Lachstatar mit Guacamole, Ponzu-Creme und Kimchi-Dressing auf getoastetem Kristallbrot 24

Iberico-Schinken Dehesa de los Monteros 80 g auf Brot mit Tomate 38

Filetsteak-Tatar vom Rind auf Toast 25

Gegarte Artischocken aus der Bretagne mit Zitronencreme und Balsamico-Vinaigrette (nach Jahreszeit) 25

Warme Vorspeisen

Rote Garnelen aus Sóller in grobem Salz 92

Spanischer Tintenfisch auf andalusische Art 22

Muscheln in Cava oder à la Marinera 18

Toast mit Rinderlende, Rucola, Grimalt-Käse und geräuchertem Öl 24

Auswahl an Kroketten aus Iberico-Schinken, Kabeljau und Lauch 15

Padrón-Paprikaschoten 14

Brioche-Häppchen mit Tintenfischlein, Limetten-Mayonnaise und Wasabi 18

Frito Marinero mit Kartoffelstroh 24

Gratinierter Tintenfisch mit Mahón-Käse und Sobrasada vom schwarzen Schwein 26

Kaisergranat vom Grillblech 86

Pastas und Reisgerichte *(Alle Reisgerichte für mindestens 2 Personen)*

Pappardelle mit Steinpilzen, Guanciale, auf Niedertemperatur gegartem Ei und getrüffeltem Pecorino-Käse 26

Sautierte Linguine mit Knoblauch-Garnelen, Knoblauchspitzen, konfitierten Sherry-Tomaten und Basilikum 32

Paella oder Fideua Ciega mit Seeteufel und Garnelen ..... 35 / Pers

Schwarze Paella mit Tintenfischlein, zartem Knoblauch und Artischocken ..... 25 / Pers

Paella mit Freiland-Huhn und Kaninchen, Pilzen und grünem Spargel ..... 24 / Pers

Vegetarische Paella ..... 21 / Pers

Paella mit Carabinero-Garnelen. Mind. 2 Pers. - 45 €/Pers NO

Inklusive MwSt

Fleichgerichte

Schulterstück vom Zicklein mit Escalivada, Pommes frites, Knoblauchsauce und Rosmarin 42

Bruststück vom Freilandhuhn, gefüllt mit Steinpilzen und Lauch, mit Süßkartoffel-Püree, Portwein-Sauce und schwarzen Trüffeln 30

Rinderlende mit Auberginen-Kaviar, Kartoffelgratin und Merlot-Sauce 36

Konfitiertes Spanferkel à la Bendinat mit Apfelcreme, Ofenkartoffeln und Granatapfelsauce 30

Entenmagret mit Wildreis, Rosmarin-Apfel und Sauce aus Orangen aus Sóller 34

Fischgerichte

Lachsfilet auf Wok-Gemüse, Basmati-Reis und Sauce Hollandaise 28

Seezunge, 400 g, mit Kartoffelpüree, Spargel und Zitronenbutter 42

Filet vom Steinbutt mit Kürbis-Ingwer-Creme, Zitronengras-Sauce und Kapern 34

Wolfsbarsch, in Salzkruste oder auf dem Rücken gegart, (2 Pers) mit sautiertem Gemüse und Ofenkartoffeln ..... 40 /Pers

Garnierung

Sautiertes Gemüse (Spargel, Kürbis, Zuckerschoten, Romanescu)

Kartoffelngratin

Ofenkartoffeln

Pommes frites

Grüner Salat

Salat aus Payes-Tomate, Zwiebel und Knoblauchspitzen

Desserts

Ananas-Carpaccio mit in Ingwer, Limette und Honig eingelegten Erdbeeren und Kokoseis ..... 10 €

Zitronencreme mit Streuseln, Toffee und Zitrusschaum 14 €

Karamellisierte Créme Brulé 10 €

Gebratene Ensaimada mit einer Füllung aus Vanille-Pekannuss-Eis und Worcestershire-Sauce 12 €

Schokoladen-Orangen-Brownie mit Mandarinen-Sorbet aus Sóller 12 €

Feiner Käsekuchen an Pistazien-Creme 14 €

Eiscremes und Sorbets aus Sóller (Schokolade, Vanille, Kokos, Zitrone, Himbeer, Mandarine, Mandel) 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

Inklusive MwSt

Hotel Bendinat

MALLORCA 1952