


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 Allioli 3,75*

Ensaladas

Burrata trufada con tomates Payés y pesto genovés.....	24
Ensalada de langostinos, canónigos, aguacate, pitahaya, papaya y mango con vinagreta Thai.....	26
Rúcula con queso de cabra, avellanas y fresas con vinagreta de balsámico y miel de LLubí.....	26
Ensalada de berros con jamón de pato, espárragos blancos, higos y queso parmesano.....	24
Ensalada de la huerta con vinagreta clásica al Jerez.....	20

Entrantes Fríos

Gazpacho estilo Andaluz.....	14
Ceviche de lubina con leche de tigre y pimienta rosa.....	20
Tartar de atún con cebolla roja, mango, tomate, alga wakame, aliño de curry rojo y sésamo.....	30
Carpaccio de solomillo ternera con rúcula, queso de Mahón artesano y mahonesa de trufa.....	22
Tartar de salmón con guacamole, cremoso de ponzu y aliño de kimchi con tostadas de pan cristal.....	24
Carpaccio de gambas con huevas de salmón y vinagreta de lima.....	26
Jamón ibérico de la Dehesa de los Monteros 80 gr. acompañado de pan con tomate.....	36
Steak tartar de solomillo de vaca con tostas de pan cristal y patatas fritas.....	30

Entrantes Calientes

Carabineros al ajillo (4 unid.).....	40
Calamar nacional a la Andaluza.....	22
Mejillones al Cava o a la Marinera.....	18
Pata de pulpo con puré de patata y tap de corti.....	24
Pincho de gambas relleno de queso manchego y bacon.....	16
Buñuelo de bacalao con cremoso de kimchi.....	14
Croquetas variadas de jamón ibérico y de espinacas y setas.....	15
Pimientos de Padrón.....	14
Tosta de solomillo de ternera con pesto de rúcula, queso Grimalt y confitura de tomate y hierbabuena.....	24
Gambas de Sóller (según mercado).....	68
Alcachofa a la plancha con aceite de oliva extra virgen.....	20
Cigalas a la plancha.....	50

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 fideuá ciega de rape y gambón.....	35 / pax
Paella negra de chipirones, ajos tiernos y alcachofas.....	25 / pax
Paella de pollo campero y conejo con setas y espárragos trigueros.....	24 / pax
Paella vegetariana.....	21 / pax
Paella de Carabineros.....	42 / 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 salteado de kale, calabaza, setas con patata gratín y salsa de uva Merlot.....	36
Lechona confitada al estilo Bendinat con cremoso de manzana, patatas panaderas y salsa de granadas.....	28
Presa ibérica con puré de chirivilla, espárragos y salsa de sobrasada y naranja de Sóller.....	32

Pescados

Lomo de salmón sobre wok de verduras, arroz basmati y salsa de Chardonnay.....	28
Lenguado 400 grs con puré de patatas, espárragos y mantequilla de limón.....	44
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, calabacín, tirabeques, romanescu)

Patatas gratinadas

Patatas panadera

Patatas fritas

Espárragos a la plancha

Arroz basmati

Ensalada verde

Tomate payés con cebolla y ajetes

-6-

Postres

Carpaccio de piña macerado en jengibre, lima, miel y helado de coco.....	12
Cremoso de limón con crumble, toffee y espuma cítrica.....	12
Crema brulée caramelizada.....	10
Ensaimada frita rellena con helado de leche merengada y canela.....	12
Coulant de chocolate con fresas y helado de vainilla pecan.....	14
Tarta de queso cremosa con confitura de higos.....	12
Gató mallorquín con pistachos y helado de almendras.....	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, bacon crujiente,
queso mallorquín, huevo y cebolla caramelizada con patatas fritas

16



Amanides

Burrata trufada amb tomàquets de pagès i pesto genovès.....	24
Amanida de llagostins, canonges, avocat, pitaia, papaia i mango amb vinagreta Thai.....	26
Ruca amb formatge de cabra, avellanes i maduixes amb vinagreta de balsàmic i mel de Llubí.....	26
Amanida de créixens amb pernil d'ànec, espàrrecs blancs, figues i formatge parmesà.....	24
Amanida de l'horta amb vinagreta clàssica amb xerès.....	20

Entrants freds

Gaspatxo estil andalús.....	14
Ceviche de llobarro amb llet de tigre i pebre rosa.....	20
Tàrtar de tonyina amb ceba vermella, mango, tomàquet, alga wakame amb amaniment de curri vermell i sèsam.....	30
Carpaccio de vedella amb ruca, formatge de Maó artesà i maionesa de tòfona.....	22
Tàrtar de salmó amb guacamole, cremós de Ponzu i amaniment de kimtxi.....	24
Carpaccio de gambes amb ous de salmó i vinagreta de llima.....	26
Pernil ibèric Dehesa de los Monteros 80 g. acompanyat de pa amb tomàquet.....	36
Bistec tàrtar de filet de vaca amb torrades de pa vidre i patates fregides.....	30

Entrants calents

Gambots amb allada (4 un.).....	40
Calamar nacional a l'andalusa.....	22
Musclos al cava o a la marinera.....	18
Pota de pop amb puré de patata i Tap de Cortí.....	24
Pinxo de gambes farcit de formatge manxec i bacó.....	16
Bunyol de bacallà amb cremós de kimtxi.....	14
Croquetes variades de pernil ibèric i d'espínacs i bolets.....	15
Pebrots de Padrón.....	14
Torrada de filet de vedella amb pesto de ruca, formatge Grimalt i confitura de tomàquet i menta.....	24
Gambes de Sóller (segons mercat).....	68
Carxofa a la planxa amb oli d'oliva verge extra.....	20
Escamarlans a la planxa.....	50

Pasta i arrossos (Plats d'arroç, mínim 2 persones)

Pappardelle amb ceps, guanciale, ou escalfat i formatge pecorino trufat.....	26
Linguini saltejats amb gambots amb allada, alls tendres i cirerols confitats amb alfàbrega.....	32
Paella o fideuà cega de tap i gambot.....	36 / pax
Paella negra de calamarsos, alls tendres i carxofes.....	25 / pax
Paella de pollastre de corral i conill amb bolets i espàrrecs silvestres.....	24 / pax
Paella vegetariana.....	21 / pax
Paella de gambots.....	42 / pax

Carn

Espatlla de cabrit amb escalivada, patates fregides i salsa de xocolata, romaní i cardamom.....	42
Pit de pollastre de corral farcit de ceps i porros amb puré de moniato, salsa de porto i tòfona negra.....	30
Filet de vedella amb saltat de kale, carbassa i bolets amb reducció de merlot i patata gratinada.....	36
Garrina confitada a baixa temperatura amb cremós de poma, patata tallada a rodelles i salsa Bendinat de granades.....	28
Presa ibèrica amb puré de xirivia, espàrrecs i salsa de sobrassada i taronja de Sóller.....	32

Peix

Llom de salmó sobre wok de verdures, arròs basmati i salsa de chardonnay.....	28
Llenguado 400 g amb puré de patates, espàrrecs i mantega de llimona.....	44
Llom de turbot amb cremós de carbassa i gingebre amb salsa llimona i tàperes.....	34
Llobarro amb costra de sal o cuita pel dors (2 pax) amb verdures saltades i patates tallades a rodelles.....	40 €/pax

Guarnicions

Saltat de verdures (espàrrecs, carbassó, tirabecs, romanesco)

Patates gratinades

Patates tallades a rodelles

Patates fregides

Espàrrecs a la planxa

Arròs basmati

Amanida verda

Tomàquet de pagès amb ceba i alls tendres

-6-

Postres

Carpaccio de pinya macerat en gingebre, llima, mel i gelat de coco.....	12
Cremós de llimona amb crumble, toffee i escuma cítrica.....	12
Crème brûlée caramel·litzada.....	10
Ensaïmada fregida farcida amb gelat de llet merengada i canyella.....	12
Coulant de xocolata amb maduixes i gelat de vainilla pecana.....	14
Pastís de formatge cremós amb confitura de figues.....	12
Gató mallorquí amb festucs i gelat d'ametlles.....	14
Gelats i sorbets de Sóller (xocolata, vainilla, coco, llimona, gerds, mandarina, ametlla).....	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