

  
*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

|  |    |
|--|----|
| Truffled burrata with Payés tomatoes and Genovese pesto.....                                     | 24 |
| Shrimp, lamb's lettuce, avocado, dragon fruit, papaya and mango salad with Thai vinaigrette..... | 26 |
| Arugula with goat cheese, hazelnuts, strawberries, balsamic vinaigrette and Llubí honey.....     | 26 |
| Watercress salad with duck ham, white asparagus, figs and parmesan cheese.....                   | 24 |
| Garden salad with classic sherry vinaigrette.....  | 20 |

## Cold starters

|  |    |
|--|----|
| Andalusian-style Gazpacho.....   | 14 |
| Sea bass ceviche with tiger's milk and pink pepper.....  | 20 |
| Tuna tartar with red onion, mango, tomato, wakame seaweed and a red curry and sesame dressing..... | 30 |
| Beef carpaccio with arugula, artisanal Mahón cheese and truffle mayonnaise.....                    | 22 |
| Salmon tartar with guacamole, ponzu cream and kimchi dressing.....                                 | 24 |
| Shrimp carpaccio with salmon roe and lime vinaigrette.....   | 26 |
| Iberian ham from Dehesa de los Monteros (80 gr) served with with glass bread and tomato.....       | 36 |
| Beef sirloin steak tartar with toasted glass bread and fries.....                                  | 30 |

## Hot Starters

|  |    |
|--|----|
| Red carabineros prawns (4 pcs.).....   | 40 |
| Andalusian fried style squid.....  | 22 |
| Mussels with Cava or Marinara sauce.....   | 18 |
| Octopus leg with mashed potato and Mallorcan Tap de Cortí paprika.....                 | 24 |
| Skewer of shrimps stuffed with Manchego cheese and bacon.....                          | 16 |
| Cod fritters with kimchi cream.....  | 14 |
| Assorted croquettes (Iberian ham and spinach and mushroom).....                        | 15 |
| Padron peppers.....  | 14 |
| Toast with veal tenderloin, arugula pesto, Grimalt cheese and tomato and mint jam..... | 24 |
| Prawn from Soller (subject to market availability).....                                | 68 |
| Grilled artichoke with extra virgin olive oil.....                                     | 20 |
| Grilled crayfish.....  | 50 |

## Pasta and Rice dishes (Rice dishes, minimum 2 persons)

|   |        |
|---|--------|
| Pappardelle with ceps, guanciale, poached egg and truffled pecorino cheese..... | 26     |
| Sautéed linguine with prawns, garlic shoots and cherry tomato basil confit..... | 32     |
| Paella or fideuá ciega with monkfish and shrimp.....                            | 36/pax |
| Black paella with squid, green garlic and artichokes.....                       | 25/pax |
| Paella with free-range chicken, rabbit, mushrooms and wild asparagus.....       | 24/pax |
| Vegetarian paella.....  | 21/pax |
| Paella with red carabiniro prawns.....  | 42/pax |

## Meat

|   |    |
|---|----|
| Shoulder of goat with escalivada, fried potatoes and a chocolate, rosemary and cardamom sauce.....                | 42 |
| Free-range chicken breast stuffed with ceps and leeks with sweet potato puree, Porto sauce and black truffle..... | 30 |
| Beef tenderloin with sautéed kale, pumpkin and mushrooms with a Merlot reduction and potato gratin.....           | 36 |
| Slow-cooked suckling pig confit with apple cream, baked potatoes and Bendinat pomegranate sauce.....              | 28 |
| Iberian pork with chirivilla puree, asparagus and sobrasada and Sóller orange sauce.....                          | 32 |

## Fish

|  |       |
|--|-------|
| Salmon fillet on a vegetable stir fry with basmati rice and Chardonnay sauce.....                          | 28    |
| Sole (400 g) with mashed potatoes, asparagus and lemon butter.....   | 44    |
| Turbot fillet with pumpkin and ginger cream, lemongrass sauce and capers.....                              | 34    |
| Sea bass roasted in a salt crust or on the back (2 people) with sautéed vegetables and baked potatoes..... | 40pax |

## Sides

Sautéed vegetables (asparagus, zucchini, snow peas, romanesco)

Potato gratin

Baked potatoes

Fries

Grilled asparagus

Basmati rice

Green salad

Payés tomato with onion and garlic shoots

-6-

## Desserts

|   |    |
|---|----|
| Pineapple carpaccio marinated in ginger, lime and honey, served with coconut ice cream.....               | 12 |
| Lemon cream with crumble, toffee and citrus foam.....   | 12 |
| Crème brûlée.....   | 10 |
| Fried ensaimada filled with leche merengada and cinnamon ice cream.....                                   | 12 |
| Chocolate coulant with strawberries and vanilla pecan ice cream.....                                      | 14 |
| Creamy cheesecake with fig jam.....   | 12 |
| Mallorcan Gató with pistachios and almond ice cream.....  | 14 |
| Ice creams and sorbets from Sóller (chocolate, vanilla, coconut, lemon, raspberry, mandarin, almond)..... | 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

|  |    |
|--|----|
| Getrübelter Burrata mit Payés-Tomaten und Genovés-Pesto.....   | 24 |
| Salat aus Langusten, Feldsalat, Avocado, Pitahaya, Papaya und Mango mit Thai-Vinaigrette.....        | 26 |
| Rucola mit Ziegenkäse, Haselnüssen, Erdbeeren und Vinaigrette aus Balsamico und Honig aus Llubí..... | 26 |
| Salat aus Brunnenkresse mit Entenschinken, weißem Spargel, Feigen und Parmesan.....                  | 24 |
| Gartensalat mit klassischer Sherry-Vinaigrette.....  | 20 |

## Kalte Vorpeisen

|   |    |
|---|----|
| Gazpacho nach andalusischer Art.....  | 14 |
| Wolfsbarsch-Ceviche mit Tigermilch und rosa Pfeffer.....  | 20 |
| Thunfischtatar mit roter Zwiebel, Mango, Tomate, Wakame-Algen und Dressing aus rotem Curry und Sesam..... | 30 |
| Rinder-Carpaccio mit Rucola, handwerklich hergestelltem Mahón-Käse und Trüffel-Mayonnaise.....            | 22 |
| Lachstatar mit Guacamole, Ponzu-Creme und Kimchi-Dressing.....  | 24 |
| Garnelen-Carpaccio mit Lachsrogen und Limetten-Vinaigrette.....   | 26 |
| Iberico-Schinken Dehesa de los Monteros, 80 g, dazu Brot mit Tomate.....                                  | 36 |
| Rinderlenden-Steak Tartar mit Kristallbrot-Toast und Pommes frites.....                                   | 30 |

## Warme Vorspeisen

|  |    |
|--|----|
| Knoblauch-Garnelen (4 Stck.).....  | 40 |
| Tintenfisch, national, nach andalusischer Art.....                                 | 22 |
| Muscheln in Cava oder á la Marinera.....   | 18 |
| Oktopusarm mit Kartoffelpüree und Tap de Corti.....                                | 24 |
| Garnelen am Spieß, gefüllt mit Manchego-Käse und Schinkenspeck.....                | 16 |
| Kabeljau-Fritten mit Kimchi-Creme.....   | 14 |
| Verschiedene Kroketteen aus Iberico-Schinken, Spinat und Pilzen.....               | 15 |
| Padrón-Paprikaschoten.....   | 14 |
| Toast mit Rinderfilet, Rucola-Pesto, Grimalt-Käse und Tomaten-Minze-Konfitüre..... | 24 |
| Garnelen aus Sóller (nach Marktangebot).....                                       | 68 |
| Artischocke vom Grill mit kalt gepresstem, nativem Olivenöl.....                   | 20 |
| Kaisergranat vom Grill.....  | 50 |

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

|  |         |
|--|---------|
| Pappardelle mit Steinpilzen, Guanciale, pochiertem Ei und getrübtem Pecorino-Käse.....                       | 26      |
| Sautierte Linguine mit Knoblauch-Garnelen, jungem Knoblauch und confierten Cherry-Tomaten mit Basilikum..... | 32      |
| Paella oder Fideuá Ciega mit Seeteufel und Garnelen.....   | 36/Pers |
| Schwarze Paella mit kleinen Tintenfischen, zartem Knoblauch und Artischocken.....                            | 25/Pers |
| Paella mit Freilandhuhn und Kaninchen mit Pilzen und wildem Spargel.....                                     | 24/Pers |
| Vegetarische Paella.....   | 21/Pers |
| Paella mit Riesengarnelen.....   | 42/Pers |

## *Fleischgerichte*

|  |    |
|--|----|
| Schulter vom Zicklein mit sautiertem Gemüse, Pommes frites und einer Sauce aus Schokolade, Rosmarin und Kardamom.....      | 42 |
| Freilandhähnchenbrust, gefüllt mit Steinpilzen und Lauch, mit Süßkartoffelpüree, Portwein-Sauce und schwarzem Trüffel..... | 30 |
| Rinderfilet mit sautiertem Grünkohl, Kürbis und Pilzen an einer Merlot-Reduktion auf Kartoffelgratin.....                  | 36 |
| Auf Niedertemperatur gegartes Spanferkel mit Apfelcreme, Ofenkartoffeln und Granatapfel-Sauce Bendinat.....                | 28 |
| Entenmagret mit Wildreis, Rosmarin-Apfel und Sauce aus Orangen aus Sölller.....  | 32 |

## *Fischgerichte*

|   |         |
|---|---------|
| Lachsfilet auf Wok-Gemüse mit Basmatireis und Sauce Chardonnay.....   | 28      |
| Seezunge, 400 g, mit Kartoffelpüree, Spargel und Zitronenbutter.....  | 44      |
| Filet vom Steinbutt mit Kürbis-Ingwer-Creme und einer Sauce aus Zitronengras und Kapern.....                          | 34      |
| Wolfsbarsch in der Salzkruste oder auf dem Rücken gebraten (2 Personen) mit sautiertem Gemüse und Ofenkartoffeln..... | 40/Pers |

## *Beilagen*

Sautiertes Gemüse (Spargel, Zucchini, Zuckerschoten, Romanesco)

Gratinierte Kartoffeln

Ofenkartoffeln

Pommes frites

Spargel vom Grillblech

Basmatireis

Grüner Salat

Payés-Tomate mit Zwiebel und jungem Knoblauch

-6-

## *Desserts*

|   |    |
|---|----|
| Ananas-Carpaccio, mariniert in Ingwer, Limette und Honig, mit Kokoseis.....                             | 12 |
| Zitronencreme mit Crumble, Toffee und Zitrus-Schaum.....  | 12 |
| Karamellisierte Crème Brûlée.....   | 10 |
| Frittierte Ensaimada, gefüllt mit Eis aus Baiser-Milch und Zimt.....                                    | 12 |
| Schokoladen-Coulant mit Erdbeeren und Vanille-Pekannuss-Eis.....  | 14 |
| Cremiger Käsekuchen mit Feigenkonfitüre.....  | 12 |
| Mallorquinischer Mandelkuchen mit Pistazien und Mandeleis.....  | 14 |
| Eisorten und Sorbets aus Sölller (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, karamellierter Zwiebel und Pommes

16

















*Hotel Bendinat*

MALLORCA 1952