

Menu

Salads

Truffled burrata with Payés tomatoes and Genovese pesto.....	25
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
Caesar Salad with chicken, crispy bacon, bread croutons and Parmesan shavings.....	25
Garden salad with classic sherry vinaigrette.....	20

Cold starters

Andalusian-style Gazpacho.....	14
Sea bass ceviche with tiger's milk and pink pepper.....	24
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.....	28
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.....	38
Beef sirloin steak tartar with toasted glass bread and fries.....	30

Hot Starters

Prawns with garlic.....	28
Andalusian fried style squid.....	22
Mussels with Cava or Marinara sauce.....	20
Octopus leg with mashed potato and Mallorcan Tap de Cortí paprika.....	24
Grilled crayfish.....	50
Assorted croquettes (Iberian ham and spinach and mushroom).....	16
Padron peppers.....	14
Grilled artichoke with extra virgin olive oil.....	22
Raviolaccio stuffed with beef cheek, herb butter and truffled pecorino cheese.....	28

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

Homemade fettuccelle sautéed with prawns, young garlic and cherry tomatoes.....	34
Paella or fideuà ciega with monkfish and shrimp.....	35/pax
Black paella with squid, green garlic and artichokes.....	30/pax
Paella with free-range chicken, rabbit, mushrooms and wild asparagus.....	30/pax
Paella with red carabinero prawns.....	45/pax

Meat

Duck confit on vegetable wok, basmati rice with tamarind and soy sauce.....	30
Beef tenderloin with sweet potato purée, asparagus, and Port wine truffle sauce.....	38
Low loin entrecôte (300 g) served with roasted peppers and French fries.....	42
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.....	30
Sole (400 g) with mashed potatoes, asparagus and lemon butter.....	42
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.....	42pax
Catch of the day.....	SPM

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

-8-

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.....	12
Fried ensaïmada 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

16

Chicken Fingers

16

Fish Fingers

16

Spaghetti Bolognese or Carbonara

16

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.....	25
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
Caesar-Salat mit Hähnchenbrust, knusprigem Speck, Brotcroûtons und Parmesanspänen.....	25
Gartensalat mit klassischer Sherry-Vinaigrette.....	20

Kalte Vorpeisen

Gazpacho nach andalusischer Art.....	14
Wolfsbarsch-Ceviche mit Tigermilch und rosa Pfeffer.....	24
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.....	28
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.....	38
Rinderlenden-Steak Tartar mit Kristallbrot-Toast und Pommes frites.....	30

Warme Vorspeisen

Garnelen in Knoblauchöl.....	28
Tintenfisch, national, nach andalusischer Art.....	22
Muscheln in Cava oder á la Marinera.....	20
Oktopusarm mit Kartoffelpüree und Tap de Corti.....	24
Kaisergranat vom Grill.....	50
Verschiedene Kroketten aus Iberico-Schinken, Spinat und Pilzen.....	16
Padrón-Paprikaschoten.....	14
Artischocke vom Grill mit kalt gepresstem, nativem Olivenöl.....	22
Raviolaccio gefüllt mit geschmorter Ochsenbacke, Kräuterbutter und Trüffel-Pecorino.....	28

Pastas und Reisgerichte (Alle Reisgerichte für mindestens 2 Personen)

Fettuccelle mit Garnelen, jungem Knoblauch und Kirschtomaten.....	34
Paella oder Fideuá Ciega mit Seeteufel und Garnelen.....	35/Pers
Schwarze Paella mit kleinen Tintenfischen, zartem Knoblauch und Artischocken.....	30/Pers
Paella mit Freilandhuhn und Kaninchen mit Pilzen und wildem Spargel.....	30/Pers
Paella mit Riesengarnelen.....	45/Pers

Fleischgerichte

Confierte Entenkeule auf Wok-Gemüse, serviert mit Basmatireis und Tamarinden-Sojasauce.....	30
Rinderfilet mit Süßkartoffelpüree, Spargel und Portwein-Trüffel-Sauce.....	38
Entrecôte (300 g) aus dem unteren Rücken mit gerösteter Paprika und Pommes frites.....	42
Iberisches Schweinefleisch mit Pastinakenpüree, Spargel, Sobrasada und Orangensauce aus Sóller.....	32

Fischgerichte

Lachsfilet auf Wok-Gemüse mit Basmatireis und Sauce Chardonnay.....	30
Seezunge, 400 g, mit Kartoffelpüree, Spargel und Zitronenbutter.....	42
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.....	42/Pers
Fang des Tages.....	SPM

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

-8-

Desserts

Ananas-Carpaccio, mariniert in Ingwer, Limette und Honig, mit Kokoseis.....	12
Zitronencreme mit Crumble, Toffee und Zitrus-Schaum.....	12
Karamellisierte Crème Brûlée.....	12
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 Sóller (Schokolade, Vanille, Kokos, Zitrone, Himbeer, Mandarine, Mandel).....	10

Speisekarte für Kinder

Gemüsecremesuppe

16

Hähnchenstäbchen

16

Fischstäbchen

16

Spaghetti Bolognese oder Carbonara

16

Rindfleisch-Burger mit grünem Salat, Tomate, knusprigem Schinkenspeck,
Mallorquinischer-Käse, Ei, karamellisierte Zwiebel und Pommes

16





Hotel Bendinat

MALLORCA 1952