

Menú

Ensaladas

Burrata trufada con tomates Payés y pesto genovés.....	25
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 Cesar con pollo, Bacon crujiente, crutons de pan, lascas de Parmesano y lechuga.....	25
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.....	24
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.....	28
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.....	38
Steak tartar de solomillo de vaca con tostas de pan cristal y patatas fritas.....	30

Entrantes Calientes

Gambones al ajillo.....	28
Calamar nacional a la Andaluza.....	22
Mejillones al Cava o a la Marinera.....	20
Pata de pulpo con puré de patata y tap de corti.....	24
Cigalas a la plancha.....	50
Croquetas variadas de jamón ibérico y de espinacas y setas.....	16
Pimientos de Padrón.....	14
Alcachofa a la plancha con aceite de oliva extra virgen.....	22
Raviolaccio relleno de Carrillera con mantequilla de hierbas y queso pecorino trufado.....	28

Pasta y Arroces (Todos los Arroces Mínimo 2 Personas)

Fetucelle casera salteada con gambones, ajetes y tomate Cherry.....	34
Paella o fideuá ciega de rape y gambón.....	35 / pax
Paella negra de chipirones, ajos tiernos y alcachofas.....	30 / pax
Paella de pollo campero y conejo con setas y espárragos trigueros.....	30 / pax
Paella de Carabineros.....	45 / pax

Carnes

Confit de pato sobre wok de verduras, arroz basmati con salsa de Tamarindo y soja.....	30
Solomillo de ternera con puré de boniato, espárrago y salsa de Oporto y trufa.....	38
Entrecote de lomo bajo (300 gr) acompañado de pimientos asados y patatas fritas.....	42
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.....	30
Lenguado 400 grs con puré 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.....	42/pax
Pesca del día.....	SPM

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

-8-

Postres

Carpaccio de piña macerado en jengibre, lima, miel y helado de coco.....	12
Cremoso de limón con crumble, toffee y espuma cítrica.....	12
Creme brulée caramelizada.....	12
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

16

Fingers de pollo

16

Fingers de pescado

16

Spaghetti boloñesa o carbonara

16

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	25
Amanida de llagostins, canonges, alvocat, 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 Cèsar amb pollastre, bacó cruixent, crostons de pa i formatge parmesà	25
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	24
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	28
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	38
Bistec tàrtar de filet de vaca amb torrades de pa vidre i patates fregides	30

Entrants calents

Gambes amb allada	28
Calamar nacional a l'andalusa	22
Musclos al cava o a la marinera	20
Pota de pop amb puré de patata i Tap de Cortí	24
Escamarlans a la planxa	50
Croquetes variades de pernil ibèric i d'espínacs i bolets	16
Pebrots de Padrón	14
Carxofa a la planxa amb oli d'oliva verge extra	22
Raviolaccio farcit de galta amb mantega d'herbes i formatge pecorino trufat	28

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

Fetuccelle casolana saltada amb gambes, alls tendres i tomàtiga cherry	34
Paella o fideuà cega de tap i gambot	35 / pax
Paella negra de calamarsos, alls tendres i carxofes	30 / pax
Paella de pollastre de corral i conill amb bolets i espàrrecs silvestres	30 / pax
Paella de gambots	45 / pax

Carn

Confit d'ànec sobre wok de verdures, arròs basmati amb salsa de tamarinde i sojam.....	30
Filet de vedella amb puré de boniato, espàrrec i salsa d'Oporto amb trufa.....	38
Entrecot de llom baix (300 g) amb pebres torrats i patates fregides.....	42
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.....	30
Llenguado 400 g amb puré de patates, espàrrecs i mantega de llimona.....	42
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.....	42 €/pax
Peixos de llonja.....	SPM

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

-8-

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.....	12
Ensaimada 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

16

Fingers de Pollastre

16

Fingers de Peix

16

Espaguetis a la Bolonyesa o Carbonara

16

Hamburguesa de Vedella amb Lletuga, Tomàtiga, Bacó Cruixent,
Formatge Mallorquí, Ou i Ceba Caramel·litzada amb Patates Fregides

16





Hotel Bendinat

MALLORCA 1952