

# *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 4,50/pax - *Brotservice mit Oliven und Aioli 4,50/pax*

## Salads

Truffled burrata with rustic tomato, Genovese pesto and Kalamata olives .....	26
Creamy king crab salad with potato, baby carrots and wild asparagus .....	35
Prawn salad with avocado, lamb's lettuce, hearts of palm, mango and Marie Rose sauce .....	26
Caesar salad with crispy chicken, bacon, croutons and Parmesan shavings .....	25
Garden salad with avocado, white asparagus, boiled egg and strawberries with balsamic vinaigrette .....	22

## Cold Starters

Beluga caviar (30 g) with mini blinis and cream cheese .....	65
Traditional Andalusian gazpacho .....	16
Roasted avocado on beetroot hummus with feta cheese and fresh pico de gallo .....	24
Sea bass tiradito with tiger milk sauce and soy roe .....	26
Tuna tartare with mango, red onion, wakame, Asian dressing and crispy seaweed .....	30
Salmon tartare with guacamole, ponzu cream and kimchi dressing .....	28
Iberian ham from Dehesa de los Monteros (80 g) with cristal bread and tomato .....	38
Beef fillet steak tartare with bone marrow, cristal toasts and Shoestring potatoes .....	32

## Hot Starters

Garlic king prawns .....	28
Line-caught squid sautéed with garlic, parsley and sobrasada on creamy potato purée .....	24
Andalusian-style fried squid with smoked paprika mayonnaise .....	24
Mussels with cava or marinara sauce .....	22
Grilled queen scallops with lemon and dill butter .....	4 € / pc.
Grilled crayfish with lemon butter .....	50
Homemade croquettes of Iberian ham, beef chop and prawns .....	16
Padrón peppers .....	16
Grilled artichokes with extra virgin olive oil and Parmesan .....	26
Seared foie with caramelised apple and gratinated goat cheese .....	34
Braised cheek raviolaccio with herb butter and truffled pecorino .....	29
Brioche duo with roast beef fillet, caramelised onion and tartar sauce .....	21

## Rice & Pasta

*(All rice dishes minimum for 2 people)*

Sautéed fettuccelle with prawns, spring garlic and basil-confit tomatoes .....	34
Boneless paella with monkfish and king prawns .....	36
Black paella with baby squid, spring garlic and artichokes .....	32
Boneless chicken and rabbit paella with mushrooms and asparagus .....	32
Cuttlefish and cod paella gratinated with aioli .....	34
Lobster paella .....	MP

## Meat

Duck confit with wok vegetables and pak choi, Sóller orange and soy sauce .....	31
Beef fillet with truffled mash, caramelised onion and seared foie .....	44
Dry-aged rib-eye (350 g) with grilled tomatoes and French fries .....	42
Rack of lamb in mustard and herb crust with roasted potato and mint wine sauce .....	38
Citrus-marinated chicken supreme with honey and thyme on couscous, green curry and coconut milk .....	32
Dry-aged Rib steak with French fries and roasted peppers (1 kg piece, 2 pax) .....	86

## Fish

Salmon loin with Thai rice and lemongrass sauce .....	32
Whole sole (400 g) with mashed potato, asparagus and lemon butter .....	46
Turbot loin with creamy pumpkin and carrot and cava sauce .....	38
Salt-baked or butterflied roasted sea bass with sautéed vegetables and panaderas potatoes .....	45 / pax
Oven-baked red snapper with garlic dressing and roasted potato .....	40
National lobster with fried eggs and French fries (2 pax) .....	MP

## Extra Sides

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

French fries

Fried sweet potato

Grilled asparagus

Basmati rice

Green salad

Seasoned tomato salad

-9-

## Desserts

Pineapple carpaccio macerated in ginger, lime and honey with coconut ice cream .....	12
Mallorcan-style tiramisu with Amazona rum .....	14
Caramelised crème brûlée .....	12
Chocolate and orange coulant with toffee and amaretto ice cream .....	14
The classic Creamy cheesecake .....	14
Mallorcan gató almond cake with custard sauce and pistachio ice cream .....	12
Artisan truffles (almond or pomada) citrus gin .....	3.50 / pc
Ice creams and sorbets from Sóller (2 coops) .....	10

Ice creams: pistachio, Amaretto, coconut, chocolate, almond, vanilla, strawberry

Sorbets: lemon, raspberry, mandarin





## Salate

Trüffel-Burrata mit Bauern-Tomaten, Genueser Pesto und Kalamata-Oliven .....	26
Cremiger Königskrabben-Salat mit Kartoffeln, Babykarotten und wildem Spargel .....	35
Garnelensalat mit Avocado, Feldsalat, Palmherzen, Mango und Cocktailsauce .....	26
Caesar Salad mit knusprigem Hähnchen, Speck, Croûtons und Parmesanspänen .....	25
Gartensalat mit Avocado, weißem Spargel, Ei und Erdbeeren mit Balsamico-Vinaigrette .....	22

## Kalte Vorspeisen

Beluga Kaviar (30 g) mit Mini-Blini und Frischkäse .....	65
Traditionelle andalusische Gazpacho .....	16
Geröstete Avocado auf Rote-Bete-Hummus mit Feta und frischem Pico de Gallo .....	24
Tiradito vom Wolfsbarsch mit Leche de Tigre und Soja-Rogen .....	26
Thunfisch-Tatar mit Mango, roter Zwiebel, Wakame, asiatischem Dressing und knusprigen Algen .....	30
Lachs-Tatar mit Guacamole, Ponzu-Creme und Kimchi-Dressing .....	28
Iberischer Schinken aus der Dehesa de los Monteros (80 g) mit Cristal-Brot und Tomate .....	38
Steak Tatar vom Rinderfilet mit Mark, Cristal-Toast und Stroh-Kartoffeln .....	32

## Warme Vorspeisen

Riesengarnelen in Knoblauchöl .....	28
Handgefangener Tintenfisch mit Knoblauch, Petersilie und Sobrasada auf Kartoffelcreme .....	24
Frittierter Tintenfisch nach andalusischer Art mit Paprika-Mayonnaise .....	24
Miesmuscheln in Cava- oder Marinera-Sud .....	22
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Dill-Butter .....	4 € / Stk.
Gegrillte Kaisergranate mit Zitronenbutter .....	50
Hausgemachte Krokette von iberischem Schinken, Rinderkotelett und Garnelen .....	16
Padrón-Paprika .....	16
Gegrillte Artischocken mit nativem Olivenöl extra und Parmesan .....	26
Gebratene Foie gras mit karamellisiertem Apfel und gratiniertem Ziegenkäse .....	34
Raviolaccio von geschmorter Rinderbacke mit Kräuterbutter und Trüffel-Pecorino .....	29
Getoastetes Brioche-Duo mit Roastbeef vom Filet, karamellisierter Zwiebel und Sauce Tatar .....	21

## Reis & Pasta

(Alle Reisgerichte ab 2 Personen)

Gebratene Fettucelle mit Garnelen, jungem Knoblauch und confierten Tomaten mit Basilikum .....	34
Ohne Gräten Paella mit Seeteufel und Riesengarnelen .....	36
Schwarze Paella mit Baby-Tintenfisch, jungem Knoblauch und Artischocken .....	32
Ohne Knochen Paella mit Freilandhuhn und Kaninchen, Pilzen und Spargel .....	32
Paella mit Sepia und Kabeljau, mit Aioli gratiniert .....	34
Hummer-Paella .....	MP

## *Fleisch*

Entenconfit mit Wokgemüse und Pak Choi, Orangen-Sojasauce aus Sóller .....	31
Rinderfilet mit Trüffelpüree, karamellierter Zwiebel und Foie-Würfel mit Jus .....	44
Dry-Aged Entrecôte (350 g) mit gegrillten Tomaten und Pommes frites .....	42
Lammkarree in Senf-Kräuterkruste mit Ofenkartoffel und Minz-Weinsauce .....	38
Zitrus-marinierte Hähnchenbrust mit Honig und Thymian auf Couscous mit grünem Curry und Kokosmilch .....	32
Dry-Aged Rib Steak mit Pommes frites und gerösteten Paprika (1 kg, 2 pax) .....	86

## *Fisch*

Lachsfilet mit Thai-Reis und Zitronengras-Sauce .....	32
Seezunge (400 g) mit Kartoffelpüree, Spargel und Zitronenbutter .....	46
Steinbuttfilet mit Kürbis-Karotten-Creme und Cava-Sauce .....	38
Wolfsbarsch im Salzmantel oder aufgeklappt gebraten mit Gemüse und Ofenkartoffeln .....	45 / Pax
Ofen-Pagre mit Knoblauchöl und Ofenkartoffel .....	40
Spanischer Hummer mit Spiegelei und Pommes frites (2 pax) .....	MP

## *Zusätzliche Beilagen*

Gebratenes Gemüse

Pommes frites

Frittierte Süßkartoffel

Gegrillter Spargel

Basmatireis

Grüner Salat

Angemachte Tomaten

-9-

## *Desserts*

Ananas-Carpaccio mit Ingwer, Limette und Honig, dazu Kokoseis .....	12
Tiramisù nach mallorquinischer Art mit Amazona rum .....	14
Karamellisierte Crème brûlée .....	12
Schokoladen-Orangen-Coulant mit Toffee und Amaretto-Eis .....	14
Cremiger Käsekuchen .....	14
Mallorquinischer Gató-Mandelkuchen mit Vanillesauce und Pistazieneis .....	12
Hausgemachte Trüffel (Mandel oder Pomada) Zitronen gin .....	3,50 / Stk
Eis und Sorbets aus Sóller (2 Kugeln) .....	10

*Eissorten: Pistazie, Amaretto, Kokosnuss, Schokolade, Mandel, Vanille, Erdbeere*

*Sorbets: Zitrone, Himbeere, Mandarine*

















*Hotel Bendinat*

MALLORCA 1952