

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 4,50/pax · *Servei de Pa, Olives i Allioli 4,50/pax*

Ensaladas

Burrata trufada con tomate payés, pesto genovés y aceitunas Kalamata	26
Ensalada cremosa de cangrejo real con patata, zanahorias baby y espárragos trigueros.....	35
Ensalada de langostinos con aguacate, canónigos, palmitos, mango y salsa rosa.....	26
Ensalada César con pollo crujiente, bacon, crutones y lascas de parmesano	25
Ensalada de la huerta con aguacate, espárragos blancos, huevo duro y fresas con vinagreta balsámica.....	22

Entrantes Fríos

Caviar Beluga (30 g) con mini blinis y queso crema	65
Gazpacho andaluz tradicional.....	16
Aguacate asado sobre hummus de remolacha, queso feta y pico de gallo fresco.....	24
Tiradito de lubina con leche de tigre y huevas de soja.....	26
Tartar de atún con mango, cebolla roja, wakame, aliño asiático y algas crujientes	30
Tartar de salmón con guacamole, cremoso de ponzu y aliño de kimchi	28
Jamón ibérico de la Dehesa de los Monteros (80 g) con pan cristal y tomate.....	38
Steak tartar de solomillo y tuétano con tostas de pan cristal y patatas paja.....	32

Entrantes Calientes

Gambones al ajillo	28
Calamar de potera salteado con ajo, perejil y sobrasada sobre cremoso de patata	24
Calamar nacional a la andaluza con mahonesa de pimentón de la Vera	24
Mejillones al cava o a la marinera.....	22
Vieiras a la plancha con mantequilla de limón y eneldo	4 € / und.
Cigalas a la plancha con mantequilla de limón	50
Croquetas de jamón ibérico, chuleta de buey y gambas.....	16
Pimientos de Padrón.....	16
Alcachofas a la plancha con aceite de oliva virgen extra y parmesano.....	26
Foie a la plancha con manzana caramelizada y queso de cabra gratinado.....	34
Raviolaccio de carrillera con mantequilla de hierbas y pecorino trufado.....	29
Dúo de brioche con roast beef de solomillo, cebolla caramelizada y salsa tártara	21

Arroces y Pastas

(Todos los arroces para 2 personas mínimo)

Fettucelle salteados con gambas, ajos tiernos y tomates confitados en albahaca.....	34
Paella ciega de rape y gambón.....	36
Paella negra de chipirones, ajos tiernos y alcachofas.....	32
Paella de pollo campero y conejo con setas y espárragos	32
Paella de sepia y bacalao gratinada con alioli	34
Paella de bogavante.....	SPM

Carnes

Confit de pato con wok de verduras y pak choi, salsa de naranja de Sóller y soja	31
Solomillo de vaca con puré trufado, cebolla caramelizada y taco de foie con fondo oscuro	44
Entrecot de vaca madurada (350 g) con tomates a la parrilla y patatas fritas.....	42
Carré de cordero en costra de mostaza y hierbas con patata asada, salsa de vino y menta	38
Suprema de pollo marinada en cítricos con miel y tomillo sobre cous-cous, curry verde y leche de coco.....	32
Chuletón de vaca madurada con patatas fritas y pimientos asados (pieza de 1 Kg, 2 pax).....	86

Pescados

Lomo de salmón con arroz thai y salsa de lemongrass	32
Lenguado de 400 gramos con puré de patatas, espárragos y mantequilla de limón	46
Lomo de rodaballo con cremoso de calabaza y zanahoria con salsa al cava	38
Lubina asada en costra de sal o a la espalda con verduras salteadas y patatas panaderas	45 / pax
Pargo al horno con ajada y patata asada	40
Bogavante nacional con huevos y patatas fritas (2 pax)	SPM

Guarniciones Extras

Salteado de verduras (espárragos, calabacín, tirabeques, romanesco)

Patatas fritas

Boniato frito

Espárragos a la plancha

Arroz basmati

Ensalada verde

Tomate aliñado

-9-

Postres

Carpaccio de piña macerada en jengibre, lima y miel con helado de coco.....	12
Tiramisú estilo mallorquín con ron Amazona	14
Crème brûlée caramelizada	12
Coulant de chocolate y naranja con toffee y helado de amaretto	14
La clásica tarta de queso cremosa.....	14
Gató mallorquín con salsa inglesa y helado de pistacho.....	12
Trufas artesanales (almendra o pomada).....	3,50 / ud
Helados y sorbetes de Sóller (2 bolas).....	10

Helados: pistacho, amaretto, coco, chocolate, vainilla, almendra, fresa

Sorbetes: limón, frambuesa y mandarina

Amanides

Burrata trufada amb tomàtiga del pagès, pesto genovès i olives Kalamata	26
Amanida cremosa de cranc reial amb patata, pastanagues baby i espàrrecs verds	35
Amanida de llagostins amb alvocat, canonges, palmitos, mango i salsa rosa	26
Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, bacon, crostons i encenalls de parmesà	25
Amanida de l'hort amb alvocat, espàrrecs blancs, ou bullit i maduixes amb vinagreta balsàmica	22

Entrants Freds

Caviar Beluga (30 g) amb mini blinis i formatge crema	65
Gaspatxo andalús tradicional	16
Alvocat rostit sobre hummus de remolatxa amb formatge feta i pico de gallo fresc	24
Tiradito de llobarro amb llet de tigre i ous de soja	26
Tàrtar de tonyina amb mango, ceba vermella, wakame, amaniment asiàtic i algues cruixents	30
Tàrtar de salmó amb guacamole, cremós de ponzu i amaniment de kimchi	28
Pernil ibèric de la Dehesa de los Monteros (80 g) amb pa de vidre i tomàtiga	38
Steak tàrtar de filet amb moll d'os, torrades de pa de vidre i patates fregides	32

Entrants Calents

Gambons amb allada	28
Calamar de potera saltejat amb all, julivert i sobrassada sobre cremós de patata	24
Calamar a l'andalusa amb maionesa de pebre vermell de la Vera	24
Musclos al cava o a la marinera	22
Vieires a la planxa amb mantega de llimona i anet	4 € / unitat
Cigales a la planxa amb mantega de llimona	50
Croquetes de pernil ibèric, costella de bou i gambes	16
Pebres de Padrón	16
Carxofes a la planxa amb oli d'oliva verge extra i parmesà	26
Foie a la planxa amb poma caramel·litzada i formatge de cabra gratinat	34
Raviolaccio de galta amb mantega d'herbes i pecorino trufat	29
Duo de brioix amb roast beef de filet, ceba caramel·litzada i salsa tàrtara	21

Arrossos i Pastes

(Tots els arrossos mínim per a 2 persones)

Fettucelle saltejats amb gambes, alls tendres i tomàtiques confitades amb alfàbrega	34
Paella cega de rap i gambó	36
Paella negra de xipirons, alls tendres i carxofes	32
Paella de pollastre camper i conill amb bolets i espàrrecs	32
Paella de sípia i bacallà gratinada amb allioli	34
Paella de bogavante	SPM

Carns

Confit d'ànec amb wok de verdures i pak choi, salsa de taronja de Sóller i soja	31
Filet de vedella amb puré trufat, ceba caramel·litzada i dau de foie amb fons fosc	44
Entrecot de vedella madurada (350 g) amb tomàtiques a la graella i patates fregides	42
Costellam de xot en crosta de mostassa i herbes amb patata rostida, salsa de vi i menta	38
Suprema de pollastre marinada amb cítrics, mel i farigola sobre cous-cous, curri verd i llet de coco	32
Chuletón de vedella madurada amb patates fregides i pebres rostits (1 kg, 2 pax)	86

Peixos

Llom de salmó amb arròs thai i salsa de lemongrass	32
Llenguado de 400 g amb puré de patata, espàrrecs i mantega de llimona	46
Llom de rèmol amb cremós de carabassa i pastanaga amb salsa al cava	38
Llobarro al forn en crosta de sal o a l'esquena amb verdures saltejades i patata panadera	45 / pax
Pagre al forn amb allada i patata rostida	40
Bogavante nacional amb ous ferrats i patates fregides (2 pax)	SPM

Guarnicions Extres

Saltejat de verdures

Patates fregides

Moniato fregit

Espàrrecs a la planxa

Arròs basmati

Amanida verda

Tomàtiga trempada

-9-

Postres

Carpaccio de pinya amb gingebre, llima i mel amb gelat de coco	12
Tiramisú estil mallorquí amb rom Amazona	14
Crème brûlée caramel·litzada	12
Coulant de xocolata i taronja amb toffee i gelat d'amaretto	14
La clàssica tarta de formatge cremosa	14
Gató mallorquí amb salsa anglesa i gelat de pistatxo	12
Trufes artesanes (ametlla o pomada)	3,50 / unitat
Gelats i sorbets de Sóller	10

Gelats: pistatxo, amaretto, coco, xocolata, ametlla, maduixa i vainilla

Sorbets: llimona, mandarina i frambuesa



Hotel Bendinat

MALLORCA 1952