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 26
Ensalada de la huerta con aguacate, espárragos blancos, huevo duro y fresas con vinagreta balsámica 24

Entrantes Fríos

Caviar Beluga (30 g) con mini blinis y queso crema 70
Ostras Gillardeau N* 2 al natural o con leche de tigre 8
Gazpacho andaluz tradicional 16
Aguacate asado sobre hummus de remolacha, queso feta y pico de gallo fresco 24
Ceviche de Corvina con leche de tigre, fresas maceradas y esferificaciones de soja 26
Tartar de Atún con mango, cebolla roja, wakame con aliño asiático y fideos crujientes. 32
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
Carpaccio de ternera con vinagreta de nuez, rúcula y lascas de queso Pecorino trufado 28

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 ..... 5 € / 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 28
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)

Fettuccelle salteados con gambas, ajos tiernos y tomates confitados en albahaca 34
Paella ciega de rape y gambón 38
Paella negra de chipirones, ajos tiernos y alcachofas 34
Paella de pollo campero y conejo con setas y espárragos 34
Paella de sepia y bacalao gratinada con alioli 34
Paella de bogavante ..... SPM

IVA incluido

Carnes

Confit de pato con wok de verduras y pak choi, salsa de naranja de Sóller y soja 32

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 49

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

Ensaimada rellena de chocolate Dubái con crema inglesa y helado de Leche Merengada 16

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 26
Amanida de l'hort amb alvocat, espàrrecs blancs, ou bullit i maduixes amb vinagreta balsàmica 24

Entrants Freds

Caviar Beluga (30 g) amb mini blinis i formatge crema 70
Ostres Gillardeau núm. 2 al natural o amb llet de tigre 8
Gaspatxo andalús tradicional 16
Alvocat rostit sobre hummus de remolatxa amb formatge feta i pico de gallo fresc 24
Ceviche de corvina amb llet de tigre, maduixes macerades i esferificacions de soja. 26
Tàrtar de tonyina amb mango, ceba vermella, wakame, amaniment asiàtic i fideus cruixents 32
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
Carpaccio de vedella amb vinagreta de nous, ruca i encenalls de formatge pecorino trufat. 28

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 ..... 5 € / 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 28
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)

Fettuccelle saltejats amb gambes, alls tendres i tomàtigues confitades amb alfàbrega 34
Paella cega de rap i gambó 38
Paella negra de xipirons, alls tendres i carxofes 34
Paella de pollastre camper i conill amb bolets i espàrrecs 34
Paella de sípia i bacallà gratinada amb allioli 34
Paella de bogavante ..... SPM

IVA inclòs

Carns

Confit d'ànec amb wok de verdures i pak choi, salsa de taronja de Sóller i soja 32

Filet de vedella amb puré trufat, ceba caramel·litzada i dau de foie amb fons fosc 44

Entrecot de vedella madurada (350 g) amb tomàtigues 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 49

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

Ensaimada farcida de xocolata Dubai amb crema anglesa i gelat de llet merengada 16

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