

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	26
Garden salad with avocado, white asparagus, boiled egg and strawberries with balsamic vinaigrette	24

Cold Starters

Beluga caviar (30 g) with mini blinis and cream cheese	70
Gillardeau No. 2 Oysters. Served plain or dressed with leche de tigre (Peruvian citrus marinade)	8
Traditional Andalusian gazpacho	16
Roasted avocado on beetroot hummus with feta cheese and fresh pico de gallo	24
Corvina Ceviche with leche de tigre, macerated strawberries and soy pearls	26
Tuna Tartare with mango, red onion and wakame, dressed with an Asian vinaigrette and topped with crispy noodles	32
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
Beef Carpaccio With walnut vinaigrette, rocket and shavings of truffle Pecorino cheese	28

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	5 € / 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	28
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	38
Black paella with baby squid, spring garlic and artichokes	34
Boneless chicken and rabbit paella with mushrooms and asparagus	34
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	32
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	49
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
Ensaimada Filled with Dubai Chocolate.	
Accompanied by crème anglaise and Spanish cinnamon-infused milk ice cream (leche merengada)	16
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	26
Gartensalat mit Avocado, weißem Spargel, Ei und Erdbeeren mit Balsamico-Vinaigrette	24

Kalte Vorspeisen

Beluga Kaviar (30 g) mit Mini-Blini und Frischkäse	70
Gillardeau-Austern Nr. 2. Natur oder mit Leche de Tigre (peruanische Zitrusmarinade) serviert.	8
Traditionelle andalusische Gazpacho	16
Geröstete Avocado auf Rote-Bete-Hummus mit Feta und frischem Pico de Gallo	24
Ceviche von Corvina mit Leche de Tigre, mazerierten Erdbeeren und Soja-Perlen	26
Thunfisch-Tatar Mit Mango, oter Zwiebel und Wakame, verfeinert mit asiatischem Dressing und knusprigen Nudeln.	32
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
Rindercarpaccio Mit Walnuss-Vinaigrette, Rucola und gehobeltem Trüffel-Pecorino	28

Warme Vorspeisen

Riesengarnelen in Knoblauchöl	28
Handgefangener Tintenfisch mit Knoblauch, Petersilie und Sobrasada auf Kartoffelcreme	24
Frittierte Tintenfisch nach andalusischer Art mit Paprika-Mayonnaise	24
Miesmuscheln in Cava- oder Marinera-Sud	22
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Dill-Butter	5 € / Stk.
Gegrillte Kaisergranate mit Zitronenbutter	50
Hausgemachte Kroketten von iberischem Schinken, Rinderkotelett und Garnelen	16
Padrón-Paprika	16
Gegrillte Artischocken mit nativem Olivenöl extra und Parmesan	28
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 Fettuccelle mit Garnelen, jungem Knoblauch und confierten Tomaten mit Basilikum	34
Ohne Gräten Paella mit Seeteufel und Riesengarnelen	38
Schwarze Paella mit Baby-Tintenfisch, jungem Knoblauch und Artischocken	34
Ohne knochen Paella mit Freilandhuhn und Kaninchen, Pilzen und Spargel	34
Paella mit Sepia und Kabeljau, mit Aioli gratiniert	34
Hummer-Paella	MP

Fleisch

Entenconfit mit Wokgemüse und Pak Choi, Orangen-Sojasauce aus Söller	32
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	49
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
Ensaimada mit Dubai-Schokoladenfüllung. Serviert mit Crème anglaise und spanischem Milch-Zimt-Eis (<i>Leche Merengada</i>)	16
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 Söller (2 Kugeln)	10

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

Sorbets: Zitrone, Himbeere, Mandarine



Hotel Bendinat

MALLORCA 1952