

À la carte

mhares
Sea Club

Tu refugio Mallorquín
Your Mallorcan retreat
Ihr Mallorquinisches Refugium

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE | CONSULT OUR ALLERGEN CHART

SÓLO LOS CLIENTES DE LAS HAMACAS PUEDEN ACCEDER A LA PISCINA | ONLY GUESTS IN THE SUNBEDS HAVE ACCESS TO THE SWIMMING POOL

ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISEN

- Ostra Gillardeau: al natural / ponzu ahumado de yuzu / aderezo picante** 7,00 €
Ostra Gillardeau: natural / smoked yuzu ponzu / spicy dressing
Gillardeau Auster: Natur / geräucherter Yuzu- Ponzu / pikante Würze
-  **Hummus de tomates secados al sol, garbanzos fritos y focaccia de olivas negras** 12,00 €
Sun-dried tomato hummus, fried chickpeas and black olive focaccia
Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten, frittierten Kichererbsen und Focaccia mit schwarzen Oliven
-  **Patatas bravas con alioli de ajo asado, y salsa brava de tomates escalivados** 12,50 €
Patatas bravas - fried potatoes with roasted garlic alioli mayo, and spicy roasted tomato sauce
Frittierte Kartoffelwürfel mit Aioli aus gebratenem Knoblauch und pikanter Sauce aus Ofentomaten
-  **Berenjena china frita, glaseada de miso y miel con escarcha de queso de cabra** 14,00 €
Fried Chinese aubergine with a honey and miso glaze, and sprinkled goat cheese
Frittierte chinesische Aubergine, glasiert mit Miso und Honig, dazu Ziegenkäse bestreut
- Ensalada Xató con bacalao confitado, granada, salsa romesco y naranja sobre coca mallorquina** 16,50 €
Xató salad with confit cod, pomegranate, romesco sauce and blood orange on a Mallorcan cocapizza
Xató Salat mit confiertem Stockfisch, Granatapfelkernen, Romesco-Sauce und Blutorange auf mallorquinischer Coca (Blechkuchen)
- Croquetas de sobrasada de porc negre, queso mahonés y melaza de romero** 18,00 €
Croquettes filled with Mallorcan black pig sobrasada sausage, Mahon cheese and rosemary molasses
Kroketten mit Sobrasadawurst vom mallorquinischen schwarzen Schwein, Mahón-Käse und Rosmarinmelasse
- Calamares a la andaluza con mayonesa picante** 18,50 €
Andalusian-style crispy calamari with with spicy mayo
Tintenfisch auf andalusische Art mit spicy Mayonnaise
-  **Ceviche de calabacín con burrata, aceite de limón y brotes de albahaca thai** 19,00 €
Courgette ceviche with burrata, lemon-infused oil and Thai basil shoots
Ceviche Zucchini mit Burrata, Zitronenöl und Thai-Basilikum-Sprossen
- Cogollos de lechuga romana, salsa César coreana con pollo marinado frito** 21,00 €
Romaine lettuce hearts, Korean-style Caesar dressing and marinated fried chicken
Römersalatherzen, koreanisches Caesar Dressing und mariniertes frittiertes Hähnchen

Steak tartar de vaca, yema curada, caviar de guindilla y ensaimada Beef steak tartare with cured egg yolk, chilli caviar and ensaimada pastry <i>Steak Tatar von der Kuh, gebeiztes Eigelb, Chili Kaviar und Ensaimada</i>	31,00€
Tabla de jamón ibérico, queso mahonés curado y pan payés con tomate Iberian ham and cured Mahon cheese board with crusty country-style bread and grated tomato <i>Iberische Schinkenplatte mit Mahón-Käse und Bauernbrot mit Tomate</i>	38,00€
Almejas en salsa verde Clams in green sauce <i>Venusmuscheln in grüner Sauce</i>	22,50 €
Gamba roja de lonja al Jospes Red prawns Jospes-grilled <i>Rote Garnele vom Jospes-Grill</i>	SPM

SUSHI • SUSHI • SUSHI

Uramaki de salmón con langostino en tempura, aguacate, salsa de maracuyá y unagi Salmon uramaki with prawn in tempura, avocado, unagi and passion fruit sauce <i>Lachs-Uramaki mit Garnele im Tempurateig, Avocado, Maracuyasauce und Unagi</i>	18,00€
Uramaki de aguacate, atún, salmón y topping de hamachi acevichado Avocado, tuna and salmon uramaki with a ceviche-style hamachi topping <i>Uramaki mit Avocado, Thunfisch, Lachs und Topping aus Hamachi-Ceviche</i>	18,00€
Tiradito de atún Bluefin con aliño de wasabi y trufa Tiradito - finely sliced Bluefin tuna with a wasabi and truffle dressing <i>Tiradito vom Blauflossen-Thunfisch mit Wasabi-Trüffel-Dressing</i>	22,00€
Sashimi moriwase de salmón, atún y hamachi Salmon, tuna and hamachi sashimi moriwase <i>Sashimi-Moriawase mit Lachs, Thunfisch und Hamachi</i>	24,00€
Nigiris (6pzs): salmón atún hamachi vieira japonesa Nigiris (6pcs): Salmon tuna hamachi Japanese scallop <i>Nigiri (6stk): Lachs Thunfisch Hamachi japanischer Jakobsmuschel</i>	24,00€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE | CONSULT OUR ALLERGEN CHART

SÓLO LOS CLIENTES DE LAS HAMACAS PUEDEN ACCEDER A LA PISCINA | ONLY GUESTS IN THE SUNBEDS HAVE ACCESS TO THE SWIMMING POOL

Tu refugio Mallorquín
Your Mallorcan retreat
Ihr Mallorquinisches Refugium

PRINCIPALES • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE


-  **Puerros confitados, ricota de tofu, pesto de siso verde y polvo de piñones tostados** 16,00 €
Confit leeks with tofu ricotta, green siso pesto and roasted pine nut dust
Confierter Porree, Tofu-Ricotta, Pesto mit grünem Shiso und Pulver aus gerösteten Pinienkernen
-  **Corazones de alcachofa al Jospers con romesco de anacardos, granada y caviar de Pedro Ximénez** 21,00 €
Artichoke hearts Jospers-grilled with cashew romesco, pomegranate and Pedro Ximénez caviar
Jospers-gegrillte Artischockenherzen, dazu Romesco-Sauce mit Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Balsamico Kaviar von Pedro Ximénez
- Picantón con hierbas mediterráneas, limón de Sóller, puré de patata y bimis** 22,50 €
Poussin with Mediterranean herbs, Sóller lemon, potato purée and broccolini
Jungmasthähnchen mit mediterranen Kräutern, Zitrone aus Sóller, Kartoffelpüree und Bimi Brokkoli
- Pluma de cerdo ibérico confitada y terminada al Jospers con mostaza Dijón, puré de celeri y espárragos** 28,00 €
Iberian pork shoulder loin confit finished over the Jospers and served with Dijon mustard, celery purée and asparagus
Jospers-gegrilltes confiertes Federstück vom iberischen Schwein vmit Dijon-Senf, Selleriepüree und Spargel
- Carré de cordero lechal hecha a baja temperatura con costra de hierbas y puré de boniato asado** 36,00 €
Low-temperature slow-roasted rack of suckling lamb with a herb crust and roasted sweet potato purée
Niedrigtemperatur-gegartes Milchlammkarree mit Kräuterkruste und geröstetem Süßkartoffelpüree
- Entrecot de vaca madurada al Jospers, patató asado y chimichurri de pimentón (350g. aprox)** 43,00 €
Dry-aged beef entrecôte Jospers-grilled, roasted Mallorcan patató and chimichurri sauce (aprox 350g)
Jospers-gegrilltes Entrecôte von der gereiften Kuh, im Ofen gebackene mallorquinische Kartoffel und Chimichurri-Sauce mit Paprika (aprox.350g)

Pata de pulpo al Jospes con parmentier de patata y sobrasada de porc negre	28,00 €
Octopus tentacle Jospes-grilled with parmentier potato and Mallorcan black pig sobrasada sausage <i>Jospes-gegrillter Oktopustentakel mit Kartoffel-Parmentier und Sobrasadawurst vom mallorquinischen schwarzen Schwein</i>	
Lenguado a la meunière de trufa, huevas de trucha y salicornia con patató	46,00 €
Truffle-infused sole meunière, truffle roe and samphire with baby potatoes <i>Seezunge Müllerin mit Trüffel, Forelleneiern und Meeresspargel mit babykartoffeln</i>	
Lubina del mediterráneo a la sal de algas y licor de hierbas mallorquinas con patató (1,2kg aprox.)	76,00 €
Mediterranean sea bass baked in seaweed salt and infused with Mallorcan herb liqueur and baby potatoes (1,2kg aprox.) <i>Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer mit Algensalz und mallorquinischem Kräuterlikör mit babykartoffeln (1,2kg aprox.)</i>	
Gallo San Pedro con cebolla crujiente	SPM
John Dory with crispy onion <i>Sankt Peterfisch mit knusprigen Zwiebeln</i>	

ARROCES (min 2 pax. p.p.p)

RICE (min 2 pax. p.p.p)

REISSPEZIALITÄTEN (mind 2 personen p.p.p)

 Arroz de setas, alcachofas, espárragos y tomates cherry confitados	24,50 €
Rice with wild mushrooms, artichokes, asparagus and confit cherry tomatoes <i>Reis mit Pilzen, Artischocken, Spargel und confierten Kirschtomaten</i>	
Arroz de picantón con alcachofas, habas y romero	26,50 €
Poussin rice with artichokes, broad beans and rosemary <i>Reis mit Jungmasthähnchen, Artischocken, Ackerbohnen und Rosmarin</i>	
Arroz negro de pulpo con sashimi de atún rojo y alioli de azafrán	34,00 €
Squid ink rice with octopus, tuna sashimi and saffron-infused garlic alioli mayo <i>Schwarzer Reis mit Oktopus, Sashimi vom Thunfisch und Safranaioli</i>	
Arroz seco marinero de sepia con almejas, parpatana de atún y gamba roja	34,50 €
Seafood rice with cuttlefish, clams, tuna parpatana steak and red prawns <i>Reis nach Seemannsart mit Sepie, Venusmuscheln, Nackenstück vom Thunfisch und roten Garnelen</i>	
Fideuá de carabineros y espárragos marinos	40,00 €
Noodle paella with scarlet prawns and samphire <i>Nudelpaella mit roten Riesengarnelen und Meeresspargel</i>	
Arroz seco marinero de Bogavante	SPM
Seafood rice with European Lobster <i>Meeresfrüchte-Reis mit Hummer</i>	

POSTRES • DESSERTS • NACHSPEISEN

- 🌿 **Fruta fresca de temporada** 7,00 €
Sliced seasonal fruit
Zubereitetes Obst der Saison
- 🌿 **Flan de leche de coco con vainilla de tahití, teja de naranja y gel de maracuyá** 8,00 €
Coconut milk crème caramel with Tahitian vanilla, orange tuile biscuit and passion fruit jelly
Kokosmilchpudding mit Vanille aus Tahiti, Orangenplätzchen und Maracuyagel
- 🌿 **Tarta de queso curado al romero con albaricoques estofados y helado de almendra cruda** 9,00 €
Cured cheesecake with rosemary, stewed apricots and raw almond ice cream
Käsekuchen aus mit Rosmarin gereiftem Käse, dazu geschmorte Marillen und Eiscreme aus rohen Mandeln
- 🌿 **Tarta fluida de chocolate negro con crispy de frambuesa** 9,00 €
Runny dark chocolate cake with raspberry crisp
Flüssiger dunkler Schokoladenkuchen mit Himbeer-Knusper
- 🌿 **Cardenal de lemon pie, yuzu y merengue tostado** 9,00 €
Lemon pie 'cardenal' fluffy cake, yuzu and toasted meringue
Cardenal-Schnitte mit Lemon Pie, Yuzu und getoastetem Baiser

HELADOS • ICE CREAMS • EISGESCHMACK

- 🌿 **Chocolate negro** 6,00 €
Dark Chocolate
Dunkle Schokolade
- 🌿 **Vainilla** 6,00 €
Vanilla
Vanille
- 🌿 **Almendra cruda** 6,00 €
Raw Almonds
Rohe Mandeln
- 🌿 **Limón** 6,00 €
Lemon
Zitrone
- 🌿 **Fresa** 6,00 €
Strawberry
Erdbeere

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

🌿 VEGETARIANO | VEGETARIAN

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE | CONSULT OUR ALLERGEN CHART

SÓLO LOS CLIENTES DE LAS HAMACAS PUEDEN ACCEDER A LA PISCINA | ONLY GUESTS IN THE SUNBEDS HAVE ACCESS TO THE SWIMMING POOL

Tu refugio Mallorquín
Your Mallorcan retreat
Ihr Mallorquinisches Refugium

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

CARTA ALÉRGENOS DISPONIBLE | CONSULT OUR ALLERGEN CHART

SÓLO LOS CLIENTES DE LAS HAMACAS PUEDEN ACCEDER A LA PISCINA | ONLY GUESTS IN THE SUNBEDS HAVE ACCESS TO THE SWIMMING POOL

mhares
Sea Club

FOLLOW US ON INSTAGRAM AND SHARE YOUR #MHARESMOMENTS!
@MHARESSEACLUB