

À la carte

MENU

mhares
Sea Club

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 queso semicurado	14,00 €
	Fried Chinese aubergine with a honey and miso glaze, and cheese Frittierte chinesische Aubergine, glasiert mit Miso und Honig, dazu Käse	
	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 oriental	18,50€
	Andalusian-style crispy calamari with oriental-style mayo Tintenfisch auf andalusische Art mit orientalischer Mayonnaise	
	Steak tartar de vaca, yema curada, caviar de guindilla y ensaïmada	31,00€
	Beef steak tartare with cured egg yolk, chilli caviar and ensaïmada pastry Steak Tatar von der Kuh, gebeiztes Eigelb, Chili Kaviar und Ensaimada	
	Tabla de jamón ibérico, queso mahonés curado y pan payés con tomate	38,00€
	Iberian ham and cured Mahon cheese board with crusty country-style bread and grated tomato Iberische Schinkenplatte mit Mahón-Käse und Bauernbrot mit Tomate	

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€
Hot futomaki de aguacate, atún, salmón y topping de hamachi acevichado Hot avocado, tuna and salmon futomaki with a ceviche-style hamachi topping <i>Hot Futomaki 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 moriawase de salmón, atún y hamachi Salmon, tuna and hamachi sashimi moriawase <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

PRINCIPALES • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

-  **Puerros confitados, ricota de tofu, pesto de siso verde y polvo de piñones tostados**
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

16,00 €
-  **Calabacín al Jospier con burrata, aceite de limón y brotes de albahaca thai**
Courgette Jospier-grilled with burrata, lemon-infused oil and Thai basil sprouts
Jospier-gegrillte Zucchini mit Burrata, Zitronenöl und Thai-Basilikum-Sprossen

19,00 €
-  **Corazones de alcachofa al Jospier con romesco de anacardos, granada y caviar de Pedro Ximénez**
Artichoke hearts Jospier-grilled with cashew romesco, pomegranate & Pedro Ximénez caviar
Jospier-gegrillte Artischockenherzen, dazu Romesco-Sauce mit Cashewnüssen, Granatapfelkernen und Balsamico Kaviar von Pedro Ximénez

21,00 €
- Picantón con hierbas mediterráneas, limón de Sóller, puré de patata y bimis**
Poussin with Mediterranean herbs, Sóller lemon, smashed potato purée and tenderstem broccolini
Junghasthähnchen mit mediterranen Kräutern, Zitrone aus Sóller, Kartoffelpüree und Bimi Brokkoli

22,50 €
- Pluma de cerdo ibérico confitada y terminada al Jospier con mostaza Dijón, puré de celeri y espárragos**
Iberian pork shoulder loin confit Jospier-finished and served with Dijon mustard, celery purée and asparagus
Jospier-gegrilltes confiertes Federstück vom iberischen Schwein vmit Dijon-Senf, Selleriepüree und Spargel

28,00 €
- Entrecot de vaca madurada al Jospier, patató asado y chimichurri de pimentón (350g. aprox)**
Dry-aged beef entrecôte, Jospier-grilled, roasted Mallorcan patató & chimichurri sauce
Jospier-gegrilltes Entrecôte von der gereiften Kuh, im Ofen gebackene mallorquinische Kartoffel und Chimichurri-Sauce mit Paprika

43,00 €
- Pata de pulpo al Jospier con parmentier de patata y sobrasada de porc negro**
Octopus tentacle Jospier-grilled with parmentier potato and Mallorcan black pig sobrasada sausage
Jospier-gegrillter Oktopustentakel mit Kartoffel-Parmentier und Sobrasadawurst vom mallorquinischen schwarzen Schwein

28,00 €
- Lenguado a la meunière de trufa, huevas de trucha y salicornia con patató**
Truffle-infused sole meunière, truffle roe and samphire with baby potatoes
Seezunge Müllerin mit Trüffel, Forelleneiern und Meeresspargel mit babykartoffeln

46,00 €
- Lubina del mediterráneo a la sal de algas y licor de hierbas mallorquinas con patató (1,2kg aprox.)**
Mediterranean sea bass baked in seaweed salt & infused with Mallorcan herb liqueur & baby potatoes
Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer mit Algensalz und mallorquinischem Kräuterlikör mit babykartoffeln

76,00 €

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

Reis mit Pilzen, Artischocken, Spargel und confierten Kirschtomaten

Arroz de picantón con alcachofas, habas y romero

26,50 €

Poussin rice with artichokes, broad beans and rosemary

Reis mit Jungmasthähnchen, Artischocken, Ackerbohnen und Rosmarin

Caldereta de burballes con pluma de cerdo ibérico y setas silvestres

31,00 €

Burballes pasta stew with Iberian pork shoulder loin and wild mushrooms

Eintopf aus mallorquinischen Bandnudeln mit Federstück vom iberischen Schwein und Wildpilzen

Arroz marinero de sepia con almejas, parpanata de atún y gamba roja de Sóller

34,50 €

Seafood rice with cuttlefish, clams, tuna parpatana steak and Sóller red prawns

Reis nach Seemannsart mit Sepie, Venusmuscheln, Nackenstück vom Thunfisch und roten Garnelen aus Sóller

POSTRES • DESSERTS • NACHSPEISEN

-  **Fruta fresca de temporada** 7,00 €
Sliced seasonal fruit
Zubereitetes Obst der Saison
-  **Crumble de manzana, especias garam masala y helado de vainilla** 8,00 €
Apple crumble with garam masala spices and vanilla ice cream
Apfel-Crumble mit Garam-Masala-Gewürzen und Vanilleeis
-  **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 Sacher con crujiente de framuesa y helado de chocolate** 9,00 €
Sacher torte with a raspberry crisp and chocolate ice cream
Sachertorte mit Himbeer-Crumble und Schokoladeneis

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