

A la carte

MENU

mhares
Sea Club

ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Carpaccio de calabacín, burrata, tomate seco y kalamata
Zucchini carpaccio with burrata, sun-dried tomato, and Kalamata olives
<i>Zucchini-Carpaccio mit Burrata, Trockentomate und Kalamata-Oliven</i> | 18,50 € |
| | Ensalada César con crujiente de parmesano
Caesar salad with parmesan brittle
<i>Caesar Salat mit knusprigem Parmesan</i> | 18,50 € |
|  | Ensalada de tomate selecto con gazpacho verde
Selected tomato salad with green gazpacho
<i>Ausgewählter Tomatensalat mit grünem Gazpacho</i> | 14,00 € |
| | Ensalada de sashimi de atún rojo Balfegó, edamame y vinagreta de miso
Balfegó bluefin tuna sashimi with edamame and miso vinaigrette dressing
<i>Salat aus Sashimi vom roten Balfegó-Thunfisch, Edamame und Miso-Vinaigrette</i> | 24,00 € |
| | Carpaccio de txuleta con queso idiazabal
Ribeye steak carpaccio with Idiazabal cheese
<i>Carpaccio vom Rinderkotelett mit Idiazabal-Käse</i> | 19,50 € |
| | Jamón ibérico con pan cristal y tomate
Iberian cured ham, light crispy bread and 'ramallet' grated tomato
<i>Iberischer Schinken, knuspriges Cristal-Brot und geriebene 'Ramallet'-Tomaten</i> | 33,00 € |
| | Tartar de gamba, ajo blanco y huevas de salmón
Shrimp tartare with white garlic and almond ajoblanco and salmon roe
<i>Shrimp tartare with white garlic and almond ajoblanco and salmon roe</i> | 18,00 € |
|  | Edamame al wok
Wok-fried edamame
<i>Edamame mit wok</i> | 8,50 € |
|  | Pimientos de padrón fritos
Fried Padrón peppers
<i>Gebratene Paprika aus Padrón</i> | 12,00 € |
|  | Papas arrugás con sus mojos
Wrinkly potatoes with a selection of mojo sauces
<i>Runzelkartoffeln mit Mojo-Saucen</i> | 12,50 € |

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

	Croquetas de setas con crema de queso Wild mushroom and cheese cream croquettes <i>Pilzkroketten mit Käsecreme</i>	18,00 €
	Croquetas de carabinero con alioli de lima Scarlet shrimp croquettes with lime alioli garlic mayonnaise <i>Riesengarnelen-Kroketten mit Limetten-Aioli</i>	18,00 €
	Croquetas de jamón ibérico con tomate seco Iberian cured ham croquettes with sun-dried tomatoes <i>Kroketten mit iberischem Schinken und Trockentomate</i>	18,00 €
	Calamares crujientes con alioli cítrico Crispy calamari with citrus alioli (garlic mayonnaise) <i>Knusprige Tintenfische mit Zitrus-Aioli</i>	18,50 €
	Zamburiñas a la brasa (6 unidades) Josper char-grilled red shrimps <i>Rote Garnele vom Josper-Grill</i>	24,00 €
	Gamba roja al Josper Josper char-grilled red shrimps <i>Rote Garnele vom Josper-Grill</i>	30,00 €
	Mejillones al Josper Josper char-grilled mussels <i>Miesmuscheln vom Josper-Grill</i>	18,00 €
	Almejas en salsa verde Clams in green sauce <i>Venusmuscheln in grüner Sauce</i>	24,00 €
	Ostra (1u.) Oyster (1u.) <i>Austern (1u.)</i>	6,00 €

PRINCIPALES • MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

TODOS LOS PRINCIPALES ESTÁN COCINADOS AL JOSPER

ALL THE MAIN DISHES ARE JOSPER COOKED

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT JOSPER ZUBEREITET

Pluma de cerdo ibérico con puré de manzana y verduras baby Iberian pork shoulder loin rice with apple purée and baby veggies <i>Federstück vom iberischen Schwein mit Apfelmus und baby veggies</i>	28,00 €
Entrecot de vaca Beef entrecote <i>Entrecôte vom Rind</i>	34,50 €
Costilla de Wagyu a 65° lacada con teriyaki de frutos rojos y puré de boniato Wagyu rib slow-cooked at 65°, glazed with red berry teriyake and roasted sweet potato purée <i>Bei 65 Grad gegarte Rippe vom Wagyu-Rind lackiert mit rote Früchte Teriyaki, serviert mit Püree aus gebratenen Süßkartoffeln</i>	36,00 €
Rodaballo Turbot <i>Steinbutt</i>	SPM
Lubina a la sal o brasa Salted or grilled sea bass <i>Gesalzener oder gegrillter Wolfsbarsch</i>	SPM
Lenguado a la meuniere Sole meunière <i>Seezunge Müllerin</i>	43,50 €
Huevos fritos con patatas y bogavante (min. 2 pax) Fried eggs with French fries and lobster (min. 2 pax) <i>Spiegeleier mit Kartoffeln und Hummer (min. 2 pax)</i>	68,00 €
Ventresca de atún Balfegó con salmorejo de tomates al Josper Fresh fish of the day <i>Frischer Fisch des Tages</i>	36,00 €
Calamar mallorquín a la brasa sobre souquet negro Char-grilled squid with squid ink suquet sauce <i>Tintenfisch vom Holzkohlengrill mit schwarzem Fischeintopf</i>	34,50 €

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

Pescado fresco del día

Fresh fish of the day

Frischer Fisch des Tages

SPM

Bucatini a la vongole

Bucatini alle Vongole

Bucatini alle Vongole

24,00 €



Berenjena asada y glaseada con miso y puré de apionabo

Roasted aubergine glazed with miso and celery root purée

Gebratene, glasierte Aubergine mit Miso und Knollenselleriepüree

18,50 €



Coliflor a la brasa con curry y crema de calabaza

Char-grilled cauliflower with curry and pumpkin cream

Blumenkohl vom Holzkohlengrill mit Curry und Kürbiscreme

20,00 €

GUARNICIONES • SIDES • BELIAGEN

- | | | |
|---|---|--------|
|  | Flor de alcachofa confitada
Artichoke flower confit
<i>Confierte Artischockenherzen</i> | 7,00 € |
|  | Ensalada verde
Green leaf salad
<i>Grüner Blattsalat</i> | 6,50 € |
|  | Patatón risolado con mantequilla de ajo
Baby potatoes rissolée with garlic butter
<i>Baby-Kartoffel-Rissolée mit Knoblauchbutter</i> | 6,50 € |
|  | Verduras de temporada al wok
Seasonal vegetables wok
<i>Gemüse der Saison Wok</i> | 6,50 € |
|  | Tomate aliñado
Fresh tomato in dressing
<i>Tomate mit Dressing</i> | 6,50 € |

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

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

REISSPEZIALITÄTEN (mind 2 personen p.p.p)

	Arroz de alcachofas, habas y espárragos Rice with artichokes, fava beans and asparagus <i>Reis mit Artischocken, Ackerbohnen und Spargel</i>	24,00 €
	Arroz negro de pulpo de roca mallorquín Mallorcan rock octopus-ink rice <i>Schwarzer Reis mit mallorquinischem Felsenoktopus</i>	34,00 €
	Arroz de pollo campero* Free-range chicken rice* <i>Reis mit Freilandhuhn*</i>	26,50 €
	Arroz seco de zamburiñas, gamba roja y almejas en salsa verde Paella with red shrimps, variegated scallops and clams in green sauce <i>Paella mit roter Garnele, Kammuscheln und Venusmuscheln in grüner Sauce</i>	32,00 €
	Arroz de pluma ibérica y setas* Iberian pork shoulder loin rice with wild mushrooms* <i>Reis mit Federstück vom iberischen Schwein und Pilzen*</i>	29,00 €
	Arroz seco de bogavante Lobster paella <i>Paella mit Hummer</i>	38,00 €
	Fideuá de carabinero Fideuá noodle paella with scarlet prawns <i>Nudelpaella mit roter Riesengarnele</i>	40,00 €

POSTRES • DESSERTS • NACHSPEISEN

- | | |
|---|--------|
|  Fruta fresca de temporada
Sliced seasonal fruit
<i>Zubereitetes Obst der Saison</i> | 7,00 € |
|  Cannoli de tiramisú con helado de mascarpone
Tiramisu cannoli with mascarpone ice cream
<i>Tiramisu Cannoli mit Mascarponeeis</i> | 8,00 € |
|  Semifrío de maracuyá con helado de frambuesa
Passion fruit semifreddo with raspberry ice cream
<i>Passionsfrucht Semifreddo mit Himbeereis</i> | 9,00 € |
|  Trío de mochis
Trio of mochis
<i>Mochi-trio</i> | 9,00 € |
|  Postre del día
Dessert of the day
<i>Dessert des Tages</i> | 8,00 € |

HELADOS • ICE CREAMS • EISGESCHMACK

- | | |
|--|--------|
| Vainilla
Vanilla
<i>Vanille</i> | 6,00 € |
| Ferrero Rocher
Ferrero Rocher
<i>Ferrero Rocher</i> | 6,00 € |
| Frambuesa
Raspberry
<i>Himbeere</i> | 6,00 € |
| Lima
Lime
<i>Limette</i> | 6,00 € |

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

mhares

Sea Club

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