

Snacks

MENU

mhares
Sea Club

Tu refugio Mallorquín
Your Mallorcan retreat
Ihr Mallorquinisches Refugium

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	

SNACKS • SNACKS • SNACKS

-  **Pinsa de puerros confitados, ricotta de tofu, pesto de siso verde y polvo de piñones tostados** **16,50€**
Pinsa of confit leeks with tofu ricotta, green siso pesto and roasted pine nut dust
Pinsa mit confierter Porree, Tofu-Ricotta, Pesto mit grünem Shiso und Pulver aus gerösteten Pinienkernen
-  **Brioche de falafel de alcachofas con salsa de yogur y cítricos** **18,00€**
Artichoke falafel brioche with yoghurt and citric sauce
Falafel-Brioche mit Artischocken und Joghurtsauce mit zitrone
- Hamburguesa de ternera madurada y al Josper con mayonesa de trufa y queso mahonés** **24,00€**
Josper-Grilled Dry-aged veal burger with truffle mayo and Mahón cheese
Josper-gegrillter Hamburger vom gereiften Kalb mit Trüffelmayonnaise und Mahón-Käse

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€

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

mhares
Sea Club

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