

## OUR RECOMMENDACION / UNSERE EMPFEHLUNGEN / NUESTRAS SUGERENCIAS

### ENTRANTES / VORSPEISEN

**Pimientos de Padrón** (frittierte kleine grüne Paprikaschoten / fried little green peppers)  
8.50

**Salat mit Gambas, Avocado und Orangen-Chilli-Dressing**  
Ensalada con gambas y aguacates con salsa de naranjas y chilli  
Salad with prawns and avocado with orange-chilli-dressing  
14.50

**Tartar vom Thunfisch auf Guacamole mit Sesam und Sojasauce**  
tartar de atun sobre guacamole con sesamo y soja  
tartar of tuna on guacamole with sesam and soja  
14.50

### HAUPTGERICHTE / MAIN COURSE / PRINCIPALES

**Spanferkelbraten an Apfel-Ingwer-Chutney mit Champagnerkraut und Kartoffeln**  
Cochinillo asado con chutney de manzana y jengibre, chucrut al champagne y patato  
Roasted suckling pig with apple-ginger-chutney, champagne cabbage and potatoes  
22.50

**Gegrillte ganze Seezunge (500g/600g) mit Salat**  
Lenguado asado entero (500g/600g) con ensalada  
Grilled whole sole (500g/600g ) with salad  
25.00/30.00

### DESSERT

**Sorbet von Sòller-Zitronen mit Limoncello und Cava**  
Sorbet of Sòller Lemon with Limoncello and Cava  
7.50

### CAVA

Cava Perelada brut „**STARS**“ Touch of Rosé  
0,1l - 6.00      0,75l - 29.00

### VINO

**Naia**, D.O. Rueda, **100% Verdejo** (trockener Weiswein/dry white wine)  
0,2l - 6.50      0,75l - 23.00

Start your menu with an... starten Sie Ihr Essen mit einem...

## Aperitivo

copa de cava Raventos Roig „brut nature“ glas of sparkling wine . Glas Sekt	5.00
copa de cava rosé „Stars“ Touch of rosé glas of rosé sparkling wine . Glas Rosé-Sekt	6.00
cava con aperol o Crème de Cássis cava with/mit Aperol / Kir Royal	7.50
Hugo (cava with lime, mint, elder)	8.50
Campari con zumo de naranjas de Sóller Campari-Orange (fresh juice/frischgepreßt)	8.00
Campari-Soda	7.50
Pimms-lemon	8.00
Gin Tonic (Monkey 47, Hendrick's, London No1, Bombay Sapphire, Citadelle, Seagram's, Tann's, Bulldog, Mare...)	from/ab 9.00
Martini Cocktail deluxe (Gin Bombay Sapphire, Vermuth Noilly Prat blanco seco)	9.00
Manhattan Cocktail (Bourbon, Vermuth rojo, Angostura Bitter)	9.00
Margarita (Tequilla, Triple sec, Lima)	9.00
Moskow Mule (Wodka, freshGinger, Ginger ale, limon, angostura)	9.50
Cosmopolitan (Wodka, licor y zumo de crainberry, Triple sec, lima)	9.00
don't miss to taste our famous... probieren Sie unseren beliebten <b>Mojito Cocktail</b> (ron, menta, lima, azúcar)	8.50
...or our Sóller-Cocktail ...oder unseren Sóller-Cocktail <b>Angelina</b> (gin, Angel d'or, grossella, mandarina, limon)	8.50
<b>Sangría de Sóller</b> 1,0 liter (Angel d'Or, vino blanco, apricot brandy, licor 43)	19.50
Licor Angel d'Or (Sóllers famous orange-likor) 4 cl	4.50
Pastís, Ricard, Pernod, Vermuth blanco, rosso, extra dry	5.00

before the main course we recommend... vor dem Hauptgang empfehlen wir...

## **entrantes . starters . Vorspeisen**

**Pimientos de Padrón** – 8.50 (little green fried peppers / kleine grüne frittierte Paprikaschoten)

### **Knoblauchcreme mit Oliven und Brot**

Alioli con aceitunas y pan

Garlic-cream with olives and bread – 4.50

### **Salat mit Gambas, Avocado und Orangen-Chilli-Dressing**

Ensalada con gambas, aguacates y salsa de naranjas y chilli

Salad with prawns and avocado with orange-chilli-dressing – 14.50

### **Mallorquinische Fischsuppe mit Fischfilets, Muscheln, Gambas und Scampi**

Sopa de pescado con filetes de pescados y mariscos

Mallorquien fish-soup with filets of fish, seashells, prawns and scampis - 12.50

### **Tartar vom Thunfisch auf Guacamole mit Sesam und Sojasauce**

tartar de atun sobre guacamole con sesamo y soja

tartar of tuna on guacamole with sesam and soja – 14.50

### **gegrillter Oktopus auf geräuchertem Kartoffelpüree mit großer Sóller-Gamba, Sashimi vom Thunfisch und kleinen Gambatortillas**

pulpo sobre puré de patata ahumada con gamba de Sóller, sashimi de atun y tortillitas de gambas

grilled octopus on smoked mashed potatoes with big Sóller-Prawn, tuna-sashimi and gamba-tortillas – 15.50

### **Carpaccio vom marinierten Rinderfilet „auf unsere Art“ an Tomatensorbet und Rucolapesto**

Carpaccio de ternera marinado „de nuestro estilo“ con sorbete de tomates y pesto de rucola

Carpaccio of marinated Tenderloin-Beaf „Nautlus-style“ with tomatoe-sorbet and rucola-pesto

– 15.50

### **Premium-Schinken vom Ibericoschwein und gereifter Manchegokäse mit Feigen- und Tomaten-chutney**

jamon iberico 100% belota y queso Manchego madurado con chutney de tomate y higos

premium Iberian ham and aged Manchego cheese with Chutney of figs and tomatoe

– 16.50

### **Tapas mixtas „Sóller“ – 15.50**

Tapasauswahl für 2 Personen

Datteln im Speckmantel, „Padron“ Paprikaschoten, Serranoschinken mit Melone

datiles con bacon, pimientos de padron y jamon serrano con melon

mixed Tapas for 2 persons

dates with bacon, little green „padron peppers“ and serrano-ham with melon

Hauptgerichte . platos principales . main courses

## **pescado . fish . Fisch**

### **Garnelen mit Knoblauch an grünem Salat**

gambas al ajo con ensalada verde

prawns with garlic and green salad – 16.50

### **Filets vom Wolfsbarsch an sautierten Zuckerschoten, Kartoffeln, Cherrytomaten**

Filetes de lubina sobre salteado de tirabeques, patato y tomate cherry

Filets of seabass with sautéed sugar snaps, potatoes, cherry tomatoes – 20.50

### **Filet vom großen Steinbutt auf Zitronenrisotto mit grünem Spargel und Venusmuscheln**

filete de rodaballo grande sobre risotto de limon con espárgagos verdes y almejas

filet of big turbot on lemon-risotto with green asparagus and clams - 25.00

## **carnes . meat . Fleisch**

### **Filet vom Rind mit Rotweinschalotten an Ratatuelle und Ravioli gefüllt mit Frischkäse, Ruccola und mallorquinischer Butifarón-Wurst**

Solomillo de ternera con chalotes al vino tinto,

sofrito de verduras y ravioli de queso fresco, rúcula y butifarrón

Filet of beef tenderloin with red-wine-shallots, Ratatuelle and ravioli stuffed with fresh cheese, rocket and mallorquien Butifaron-sausage – 26.50

### **Lamm bei Niedrigtemperatur gegart und mit Parmesan gratiniert dazu gegrilltes Gemüse und geräucherter Kartoffelpüree**

Cordero a baja temperatura, gratinado con parmesano, verduras asadas y cremoso de patata ahumada

Lamb cooked a low temperature and gratinated with parmesano, grilled vegetables and mashed smoked potatoes – 20.50

### **Spanferkelbraten an Apfel-Ingwer-Chutney mit Champagnerkraut und Rosmarinkartoffeln**

Cochinillo asado con chutney de manzana y jengibre, chucrut al champagne y patato

Roasted suckling pig with apple-ginger-chutney, champagne cabbage and potatoes

– 22.50

## **postres . dessert . Dessert**

### **Coulant de chocolate con helado y nata**

warm chocolat-soufflé with icecream and cream

halbflüssiges Schokoladensoufflé an Eiscreme und Sahne – 6.50

### **Sorbet von Sòller-Zitronen mit Limoncello und Cava**

Sorbet of Sòller Lemon with Limoncello and Cava - 7.50

### **Sorbet von Sòller-Orangen mit Angel d'Or und Cava**

Sorbet of Sòller oranges with Angel d'Or and Cava - 7.50

### **tarta de manzana casera con almendras y canela**

homemade apple-cake with almonds and cinamon

hausgemachter Apfelkuchen mit Mandeln und Zimt– 4.00

### **gato de almendra con helado**

warm almond-cake with icecream

warmer Mandelkuchen an Eiscreme – 5.00

### **Plato de quesos con chutney de tomate**

Selection of spanish cheese with tomatoe-chutney

Auswahl an spanischen Käsesorten mit Tomatenchutney – 12.50

## digistivos

espresso	2.20
carajillo (espresso with brandy)	3.50
Angel d'Or (licor de naranjas de Sóller)	4.50
Hierbas Tunel (mallorquinischer Kräuter mit Anis)	3.50
<b>Hierbas Tunel 14 Reserva Familiar</b>	4.50
Port ruby	4.50
Port tawny 10 años / Port sweet „Pedro Ximenez“	7.00
Port tawny 20 años	10.00
<b>Brandy de Licor de Jerez, Ximénez-Spínola D.P.X.O.</b>	10.00
Sherry dry/medium/sweet / Madeira / Moscatel de Mallorca	4.50
Averna, Ramazotti, Fernet, Palo, Picon, Jägermeister	4.50
Kahlúa, Tia Maria, 43, Frangelico, Baileys, Drambuie, Southern C.	4.50
Grappa / Calvados / Williams / Kirsch / Bénédictine DOM	6,00
Brandy Alexander (brandy, cream, creme de cacao)	7.00
Black / White Russian (wodka, Kahlua / cream)	7.00
<b>choose one of our best Single Malts, old rums ore fine brandys...</b>	
<b>wählen Sie einen unserer besten Whiskys, alten Rumsorten oder Brandys...</b>	
	4cl
Glenfarclas 2002, Highlands (gentle)	12.00
Lagavulin, 16 años, Islay (smoky)	12.00
Four Roses Single Barrel, Bourbon	7.00
Ron Varadero, Gran Reserva 15 años, Cuba	8.00
Ron Millionario, Gran Reserva 15 años, Peru	9.00
Ron Centenario, Gran Reserva 20 años, Costa Rica	10.00
Ron Santero, Gran Reserva 20 años, Columbia	10.00
Ron Zacapa, Gran Reserva 23 años, Guatemala	12.00
Brandy Suao, etiqueta negra, 25 años, Mallorca	9.00
<b>Brandy Muntaner, Reserva de Familia, 30 años, Mallorca</b>	12.00
Cognac Henessy „fine de cognac“	9.00
Cognac Larsen Golden Viking X.O.	12.00
Cognac Courvoisier XO Imperial	14.00
Cognac Remy Martin X.O.	16.00

**...have a look at our nice selection of cuban cigars.**

**...wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an cubanischer Zigarren an.**

## **cervezas . beer . Bier**

de grifo . on draft . vom Fass

San Miguel	0,3	3.00
	0,5	4.50

botellas . Bottles . Flaschenbier

Estrella Damm / Heinecken	0,25	2.50
cerveza negra . dark beer . Dunkelbier	0,25	2.90
Hefe Weissbier . Cerveza de trigo (Alemania)	0,5	3.80
Franziskaner Hefeweizen dunkel/dark	0,5	4.00
Berliner Weisse (hefe con sirope)	0,5	4.00
Sol (Mexico)	0,33	4.00
cerveca sin alk. (San Miguel)	0,33	2.90
Clausthaler sin alk. (Alemania)	0,33	3.50
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei (sin alk.)	0,5	4.00

## **refrescos . cold drinks . kalte Getränke**

zum de naranjas de Sóller

Fresh juice from Sóller-Oranges . frischgepreßter Orangensaft	0,25	2.90
zumos de manzana, piña, naranja, melocotón	0,25	2.00
zumos de mango, maracujá, tomate	0,25	2.20
zum de con agua con gas . Fruchtschorle	0,3	2.50

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon	0,25	2.20
Tonic, Bitter, Icedee, Ginger Ale	0,25	2.50
Energy Drink	0,25	3.50

Agua Malavella con gas/ Agua Solan sin gas	0,5	3.00
Agua Solan sin gas	1,0	5.00

try our famous... probieren Sie unsere beliebten...

## Cocktails

### ...con Ron / ...mit Rum / ...with Ron

Mojito (ron añejo, azúcar moreno, menta, lima, soda)	8.50
Piña Colada (Jamaica ron, coco, zuma de piña, nata)	8,50
Cuba Libre (ron añejo, Cola, lima)	8,50
Planters Punch (Jamaica ron, zumo de naranja, limón, Grenadine)	8,50
Mai Tai (Jamaica ron, Apricot Brandy, Orgeat, zumo de lima)	9.50
Flying Cangooroo (ron añejo, wodka, licor 43, licor coco, zuma de naranja y piña, nata)	9.00
Swimming Pool (ron añejo, wodka, Curaçao blue, licor coco, zumo de piña, nata)	8,50
Zombie (strong!) ron añejo, ron 70%, Cherry brandy, Grenadine, zumo de naranja)	10.50

### ...con Cachaça

Caipirinha (Cachaça, azúcar moreno, lima)	8.50
Batida de Coco (Cachaça, zumo de piña, licor de coco, nata)	8.50

### ...con Tequila

Margarita (Tequila, Triple sec, lima, sal)	9.00
Tequila Sunrise (Tequila, Grenadine, zumo de naranja)	8.50

### ...con Wodka

Sex on the Beach (Wodka, Orgeat, licor melocotón y crainberry, limón, zumo de maracujá)	9.50
Moskow Mule (Wodka, freshGinger, Ginger ale, limon, angostura)	9.50
Caipiroska (Wodka, azúcar moreno, lima)	9.00
Cosmopolitan (Wodka, licor y zumo de crainberry, Triple sec, lima)	9.00
Black o White Russian (Wodka, Kahlua - nata)	7.00

### ...con Gin

Martini Cocktail (Bombay Sapphire, Vermuth seco, olivas)	9.00
Angelina (Gin, Angel d'Or, licor de grosella, zumo de limón y maracujá)	8.50
Gimlet (Gin, zumo de limón y lima)	8.00
Tom Collins (Gin,azúcar, lima, soda)	8.50
Paradiso (Gin, Apricot Brandy, zumo de naranja)	8.50
Long Island Ice Tea ( Gin, Wodka, Ron añejo, Triple sec, zumo de naranja y Cola)	9.00

### ...con Whisky

Manhattan Cocktail (Canadian Whisky, Vermuth rojo, Angostura)	9.00
---	------

### ...con Brandy

Brandy Alexander (Brandy reserva, creme de cacao, nata )	7.00
--	------

### ...sin alkohol

Virgin Mojito (menta, lima, azúcar moreno, aroma de ron)	7.00
Ipanema (lima, azúcar moreno, aroma de ron)	7.00
Babylove (sirope de coco y platano, nata, zumo de piña)	7.00
San Francisco (zumo de naranja, piña y melocotón, Grenadine)	7.00

**...wir bieten eine kleine aber feine Auswahl an cubanischen Zigarren an.  
...have a look at our nice selection of cuban cigars.**



# Whisky

all served 4cl

## Isle Single Malts Isle of Skye

Talisker 10 años 10,00  
strong, explosive, smoky, malty sweet

Orkney  
Highland Park 12 años 10,00  
smoky-dryness, malty and honey sweetness

## Highland Single Malts

Loch Lommond 10 años 7,00  
fruity with taste of caramel and mint

Glenmorangie 10 años 8,00  
flowery, malty sweetness, creamy

Tomatin 12 años 9,00  
malty, fruity (apple), touch of nut

Dalwhinnie 15 años 10,00  
spicy-sweet, honey, vanilla, dry fruits

Oban 14 años 10,00  
soft malt, rich fruit

Glenfarclas 2002 12,00  
Sherrynote, dry, smoky and peaty

## Speyside Single Malts

The Glenlivet 12 años 7,00  
flowery, peachy, notes of vanilla

The BenRiach 12 años 7,00  
smooth, fruit, honey, spice and nuts

Glenfiddich 12 años 8,00  
dry, malty sweetness, chocolate

Tomintoul 12 años 9,00  
spicy, taste of cinnamon & caramel

Knockando 12 años 9,00  
soft, creamy, taste of honey and berries

Macallan 12 años 11,00  
oaky, flowery-fruity, sweet, taste of sherry

Aberragganmore 12 años 10,00  
strong, herbal and flowery notes

## Speyside Pure Malts

Cardu 12 años 6,00  
malty sweetness and vanilla

Vintners Choice 1992 7,00  
very soft, aged in sherry wood

## Lowlands Single Malts

Glenkinchie 10 años 8,00  
light, dry, spicy, cinnamon and ginger

## Blended Scotch Whisky

Dimple 15 años 8,00

Old St. Andrews 7,00

Chivas Regal 12 años 6,00

Johnnie Walker Red 4,50

Johnnie Walker Black 6,00

White Label 12 años 6,00

J&B, Ballentines, Cutty 4,50

## Irish

Jameson / Bushmills 5,50

Connemara Single Malt 8,00

## Bourbon

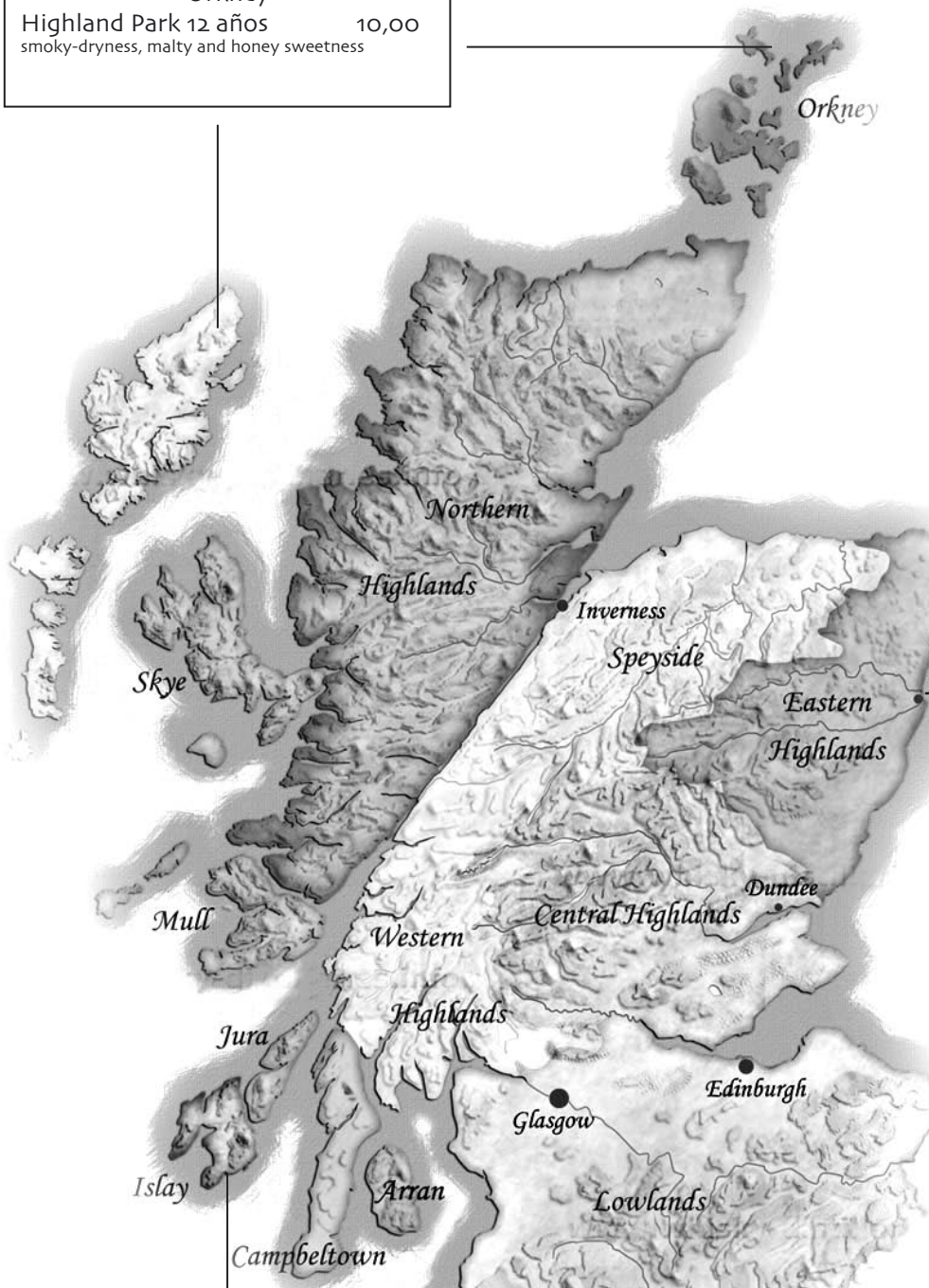
Four Roses 5,50

Four Roses Single Barrel 8,00

Jim Beam 5,00

## Tennessee

Jack Daniels 6,00



## Islay Single Malts

Bowmore 12 años 8,00  
smoky, sherry-dry and sweet - than salty, peaty

Isle of Jura 10 años 9,00  
piney-sweet, malty and oily, touch of salt

Laphroaig 10 años 10,00  
taste of passion fruit

Bruichladdich 15 años 11,00  
strong, salty and spicy

Lagavulin 16 años 12,00  
strong, smoky and peaty, notes of chocolate, salty

Caol Ila 12 años 11,00  
spicy, smoky, taste of vanilla and nutmeg, oily

Ardbeg 10 años 11,00  
sweety, smoky, salty with lots of iodine

## Whisky degustation

strong (3 x 2 cl) 15,00

Talisker, Lagavulin, Gragganmore

gentle (3 x 2 cl) 12,00

Glenmorangie, Glenkinchie, Knockando

taste (3 x 2 cl) 14,00

Caol Ila, Talisker, Glenkinchie