

El Guía

HOTEL | RESTAURANTE

NUESTROS ENTRANTES

Gazpacho Andaluz	8,50 €
Gazpacho	
Vichyssoise	9,00 €
Vichyssoise	
Calabacines rellenos	9,50 €
Stuffed Courgettes Gefüllte Zucchini	
Croquetas caseras de pescado	9.50 €
Fish Croquettes Fischkroketten	
Nuestros canelones a la parmesana	10.50 €
Home made Caneloni with Bechamel sauce Hausgemachte Cannelloni mit Parmesan-Käse	
Calamares a la Romana	12,00 €
Squid battered and fried Tintenfisch a la Romana	
Melón con Jamón	12,50 €
Melon with Spanish Ham Schinken und Melone	
Espárragos con Mahonesa	9.00 €
Asparagus with mayonnaise Spargel mit Mayonnaise	
Parrillada de verduras de temporada	12.50 €
Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	

PAELLAS Y ARROCES

Paella mixta para min. dos personas 16.80 €/pers.
Mixed paella for min. two people
Paella gemischt für min. zwei Personen
Paella mixte pour min. deux personnes

CARNE – MEAT – FLEISCH - VIANDES

Entrecote con guarniciones de temporada..... 21.00 €
Entrecôte with vegetables of the season
Entrecôte mit Gemüse der Saison

Solomillo Maître d'Hôtel 22,00 €
Sirloin steak Maître d'hôtel
Rinderfilet Maître d'Hôtel

Paletilla o pierna de cordero al horno 18.50 €
Roast leg or shoulder of lamb
Lammkeule oder Lammschulter gebraten

Chuletas de cordero mallorquín 17.50 €
Lamb cutlets
Lammkoteletts

Lengua de ternera con alcaparras 15.50 €
Beef's tongue with capers
Kalbszunge mit Kapern

Lomo con col 15.50 €
Fillet of pork with cabbage
Schweinefilet mit Weisskohl

Ternera a la jardinera con salsa española 15.50 €
Veal with Spanish sauce and vegetables
Rindsteack mit Gemüse und Sösse

PESCADO – FISH – FISCH – POISSON

Dentón fresco a la Mallorquina 23.50 €

Fresh sea bass baked in vegetable sauce

Frischer Seebarsch in Gemüsesauce

Mero fresco a la plancha 23.50 €

Grilled fresh grouper

Frischer Zackenbarsch vom Grill

Gallo de San Pedro a la plancha ó Meunière 24.00 €

Fresh John Dory grilled or Meunière

Frischer Petersfisch vom Grill oder

Lenguado Meunière 22.50 €

Fresh Sole Meunière

Seezunge Meunière

Calamares a la plancha con verduras 16.95 €

Grilled squid with vegetables

Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse

Calamares rellenos 18.50 €

Stuffed squid

Gefüllte Tintenfisch

Cazuela de Rape a la marinera 23.50 €

Monkfish with seafood

Seeteufel mit meeresfrüchte

Gambas de Sóller a la plancha 24.50 €

Local grilled prawns

Garnelen aus Soller vom Grill

10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

POSTRES - DESSERTS - DESSERTS
CASEROS - HOME MADE - HAUSGEMACHTE

Biscuit glacé de la casa 7.00 €

Gató hecho en casa con helado7,00 €

Gato mallorquin - typical Mallorcan almond cake with almond ice cream

Mallorquinische Torte mit Mandeleis

Gato mallorquin-typique gâteau aux amandes de Majorque

avec de la crème glacée

Pudding de ensaimada 6.50 €

Ensaimada pudding

Ensaimadapudding

Nata con nueces y miel 5.50 €

Whipped cream with walnuts and honey

Sahne mit Walnüssen und Honig

Manzanas al horno 6.75 €

Baked apples

Bratäpfel

Sorbete de mandarina o limón Fet a Sóller 4.50 €

Tangerine or lemon sorbet

Mandarinen- oder Zitronensorbett

Helados variados 4.50 €

Ice Cream

Eis

Fruta de temporada 4,80 €

Fruit – Obst - Fruit