



El Guía

HOTEL | RESTAURANTE

NUESTROS ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

- 
- Sopa del día** 8,50 €
Soup of the day
Suppe des Tages
- Alcachofas rellenas de espinacas, con salsa de tomate y bechamel** 9,50 €
Stuffed artichokes with spinach, homemade tomato sauce and bechamel
Gefüllte Artischocken mit Spinat, hausgemachter Tomatensauce und Béchamel
- Croquetas caseras de pescado** 9,50 €
Home made fish croquettes
Hausgemachte Fischkroketten
- Nuestros canelones a la parmesana** 10,50 €
Homemade parmesan cannelloni
Hausgemachte Cannelloni mit Parmesan-Käse
- Calamares a la Romana** 12,00 €
Fried squid rings
Gebratene Tintenfischringe
- Melón con Jamón** 12,50 €
Melon with Spanish Ham
Serrano Schinken mit Melone
- Espárragos con Mahonesa** 9,00 €
Asparagus with mayonnaise
Spargel mit Mayonnaise
- Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva de Sóller** .11,50 €
Grilled vegetables of the season, with Sóller olive oil
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl aus Sóller

Pan, mantequilla y aceitunas 2,00 € por persona.

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



NUESTRAS ENSALADAS - SALADS - SALATE

Ensalada mixta con espárragos y atún9,50 €
Mixed salad with asparagus and tuna
Gemischter Salat mit Spargel und Thunfisch

Ensalada tibia de queso de cabra y nueces 9,75 €
Salad of goat cheese and walnuts
Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen

Ensalada de salmón ahumado y guacamole 9,80 €
Smoked salmon and guacamole salad
Geräucherter Lachs und Guacamole Salat

Cocktail de gambas frescas de Sóller (200 gr.) con salsa rosa .19,50 €
Soller shrimp cocktail (200 gr.) with pink sauce
Soller Garnelen Cocktail (200 gr.) mit rosa Sauce

PAELLAS Y ARROCES

Paella mixta para min. dos personas 16,80 €/pers.
Mixed paella for min. two persons
Paella gemischt für min. zwei Personen



CARNE – MEAT – FLEISCH - VIANDES

Entrecote de ternera Gallega con guarniciones de temporada 21,00 €

Entrecôte with vegetables of the season
Entrecôte mit Gemüse der Saison

Solomillo Maître d'Hôtel, con mantequilla a las finas hierbas. 22,00 €

Sirloin steak Maître d'hôtel with fine herbs butter
Rinderfilet Maître d'Hôtel mit feinen Kräutern Butter

Paletilla o pierna de cordero al horno, con salsa española 18,50 €

Roast leg or shoulder of Lamb with Spanish sauce
Lammkeule oder Lammschulter gebraten mit spanischer Sauce

Chuletitas de cordero lechal mallorquín a la plancha..... 17,50 €

Grilled Majorcan Lamb cutlets
Gegrillte Lammkoteletts

Lengua de ternera estofada con alcaparras 12,50 €

Beef's tongue with capers
Kalbszunge mit Kapern

Lomo con col, tocino ibérico, tomate y patata al vapor 13,50 €

Fillet of pork with cabbage, Iberian bacon, tomato and steamed potato
Schweinefilet mit Weißkohl, Iberischer Speck, Tomate und gedünstete Kartoffeln

Ternera a la jardinera con salsa española 14,50 €

Veal with Spanish sauce and vegetables
Rindersteak mit Gemüse und spanischer Sauce



PESCADO – FISH – FISCH – POISSON

Dentón fresco a la Mallorquina, hecho al horno, con espinacas, pimientos rojos, pasas y patata panadera

..... 23,50 €

Fresh sea bass Majorcan style with spinach, red peppers, raisins and potatoes.
Frischer Seebarsch, mallorquinische Art mit Spinat, Paprika, Rosinen und Kartoffeln

Mero fresco a la plancha con verduritas de temporada 23,50 €

Grilled fresh grouper with seasonal vegetables
Frischer Zackenbarsch vom Grill mit saisonalen Gemüsen

Gallo de San Pedro a la plancha ó Meunière 24,00 €

Fresh John Dory grilled or Meunière
Frischer Petersfisch vom Grill oder Meuniere

Lenguado Meunière 18,50 €

Fresh Sole Meunière
Seezunge Meunière

Calamares a la plancha con ensalada 16,95 €

Grilled squid with salad
Gegrillter Tintenfisch mit Salat

Calamares rellenos de carne picada, pasas, piñones y vino blanco

..... 17,50 €

Squids stuffed with minced meat, raisins, pine seeds and white wine
Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Rosinen, Pinienkernen und Weißwein

Cazuela de Rape a la marinera, con gambas, calamar y mejillones

..... 23,80 €

Monkfish with seafood
Seeteufel mit Meeresfrüchten

Gambas frescas de Sóller a la plancha con ensalada 24,50 €

Local grilled prawns with salad
Garnelen aus Soller vom Grill mit Salat

10% Iva incluido

10% MWST inkl.

10% Tax Included



POSTRES - DESSERTS - DESSERTS
CASEROS - HOME MADE - HAUSGEMACHTE

Biscuit glacé de la casa con salsa de chocolate caliente 7,00 €
Biscuit ice cream with hot chocolate sauce
Biscuit-Eis mit heißer Schokoladensauce

Gató de almendra hecho en casa con helado5,80 €
Gato mallorquin - typical Mallorcan almond cake with almond ice cream
Mallorquinische Torte mit Mandeleis

Pudding de ensaimada 5,50 €
Ensaimada pudding
Ensaimada-pudding

Nata con nueces y miel 5,50 €
Whipped cream with walnuts and honey
Sahne mit Walnüssen und Honig

Manzanas al horno 5,75 €
Baked apples
Bratäpfel

Sorbete de mandarina o limón Fet a Sóller 4,50 €
Tangerine or lemon sorbet Fet a Sóller
Mandarinen- oder Zitronensorbett Fet a Sóller

Helados variados 4,50 €
Varied ice Cream
Eiscreme

Fruta de temporada 4,80 €
Season's fruit
Obst der Saison

SUGERENCIAS – SUGGESTIONS





Y PARA LOS NIÑOS

AND FOR THE LITTLE ONES

UND FÜR KINDER

Nuggets de Pollo caseros con patatas fritas4,90 €
Home made chicken Nuggets with french fries
Chicken Nuggets und Pommes frites

Espaguettis con salsa de tomate 5,50 €
Spaguetti with tomato sauce
Spaguettis mit Tomatensauce

Escalope de ternera rebozado con patatas fritas 5,50 €
Veal escalope battered, with French fries
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

10% Iva incluido

10% MWST inkl.

10% Tax Included