

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN €

Ensalada de llamàntol amb mango, alvocat, lletuges i maionesa de maracuià 16.90

Ensalada de bogavante con mango, aguacate, lechugas y mayonesa de maracuyá
Lobster salad with mango, avocado, lettuces and mayonnaise of maracuya
Hummertsalat mit Mango, Avocado, Blattsalat und Mayonnaise aus Maracuja

Burratina amb canònics, tomàtiques seques, nous i tapenade fresc 11.50

Burratina con canónigos, tomates secos, nueces y tapenade fresco
Burratina with lamb's lettuce, dried tomatoes, nuts and fresh tapenade
Burratina mit Feldsalat, getrocknenen Tomaten, Nüssen und frischem Tapenade

Carpaccio de filet de vedella, ensalada de rúcula, parmesà i xip de bolets 12.50

Carpaccio de solomillo de ternera, ensalada de rúcula, escamas de parmesano y chip de setas
Carpaccio of beef with parmesan, rocket salad and chip of mushrooms
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucicola Salat und Pilz-Chip

Tàrtar de tonyina i alvocat amb mango i ensalada d'algues wakame 15.50

Tartar de atún y aguacate con mango y ensalada de algas wakame
Tuna and avocado tartar with mango and salad of wakame seaweeds
Tartar aus Thunfisch und Avocado mit Mango und Salat aus Wakame-Algen

Carpaccio de carabassó amb parmesà i vinagreta de fresa 10.50

Carpaccio de calabacín con parmesano y vinagreta de fresa
Carpaccio of zucchini with parmesan and a vinaigrette of strawberries
Carpaccio aus Zucchini mit Parmesan und einer Vinagrette aus Erdbeeren

Ensalada de rúcula amb parmesà i pera 10.50

Ensalada de rúcula con parmesano y pera
Rocket salad with parmesan and pear
Rucculasalat mit Parmesan und Birne

Parrillada de verdures de temporada amb oli d'oliva extra verge de Sóller i dip de romescu 12.50

Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva virgen extra de Sóller y dip de romescu
Grilled season's vegetables with premium olive oil from Sóller and dip of romescu sauce
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl aus Sóller und Romescudip

Crema del dia 9.90

Cream of the day
Tages Creme

Todos nuestros platos están elaborados con los ingredientes más frescos, y sobre todo, con mucho cariño! · *All our dishes are prepared only with fresh ingredients, and above all, with a lot of love!* · Alle unsere Gerichte werden nur mit frischen Produkten und vor allem mit viel Liebe zubereitet!

PASTA & RISOTTO

Tallarines negres amb bogavante en crema suau d'herbes i chardonnay 24.50

Tallarines negros con bogavante en crema suave de hierbas y chardonnay
Black tagliatelle with lobster and a mild cream of herbs and chardonnay
Schwarze Tagliatelle mit Hummer und einer Crème aus Kräutern und Chardonnay

Tallarines amb crema de safrà, espàrrecs verds, gambes i llagostins 15.90

Tallarines con una crema al azafrán, espàrrags verds, gambes y llagostins
Tagliatelle with saffron cream, green asparagus, prawns and king prawns
Tagliatelle mit Safrancreme, grünem Spargel, Garnelen und Scampis

Pappardelle La Vila amb cuixot, espinacs i crema 11.00

Pappardelle La Vila con jamón, espinacas y crema
Pappardelle La Vila with ham, spinach and cream
Pappardelle La Vila mit Schinken, Spinat und Creme

Pappardelle amb crema d'alberginies rostides i gorgonzola amb nous torrades 10.50

Pappardelle con crema de berenjenas asadas y gorgonzola con nueces tostadas
Pappardelle with roasted aubergines and gorgonzola with toasted nuts
Pappardelle mit gerösteten Auberginen und Gorgonzola mit getöseten Nüssen

Tallarines amb tomàtiga fresca, rúcula i escates de parmesà 10.50

Tallarines con tomate fresco, rúcula y escamas de parmesano
Tagliatelle with fresh tomato, rocket salad and parmesan
Tagliatelle mit frischen Tomate, Rucicola und Parmesan

Risotto de ceps amb trufa 18.50

Risotto de ceps con trufa
Risotto of ceps with truffle

Risotto mit Ceps, Trüffel
Con / with / mit Foie Gras +6.50

Risotto de llamàntol amb gambes, vieira i llagostí 26.00

Risotto de bogavante con gambes, vieira y langostino
Risotto of lobster with prawns and scallop and king prawn
Hummerrisotto mit Garnellen, Jakobsmuscheln und Scampi

Pregunte a nuestro staff por la crema del día y las sugerencias. Si Usted desea un plato vegetariano con gusto le prepararemos una buena opción · *Please ask our staff about the cream of the day and the specials. If you are vegetarian, with pleasure we will prepare you a good option* · Bitte fragen Sie unser Personal nach der Tagescreme und Tagesgerichten. Wenn Sie Vegetarier sind, werden wir Ihnen gerne eine gute Option zubereiten.

PEIXOS · PESCADOS · FISH · FISCH

Gambes fresques de Sóller a la planxa s.p.m.

Gambes frescas de Sóller a la plancha · *Grilled fresh Sóller prawns* · Gegrillte frische Garnelen aus Sóller

Pop rostit, puré rústic de patates amb oli d'oliva de Sóller i crema de pebre 24.50

Pulpo asado, puré rústico de patatas con aceite de oliva de Sóller y crema de pimentón
Roasted octopus, rustic style mashed potatoes with olive oil from Sóller and cream of pepper
Gerösteter Oktopus mit hausgemachten Kartoffelpüree mit Olivenöl aus Sóller und Pfeffercreme

Bacallà amb puré de xítxols amb menta i allioli de lima 23.00

Bacalao con puré de guisantes con menta y alioli de lima
Cod fish with a purée of peas with mint and aolioli of lime
Kabeljau mit Purée aus Erbsen mit Minze und Allioli aus Limetten

CARNS · CARNES · MEAT · FLEISCH

Filet de vedella a l'oporto amb prunes i figues amb crema d'api i verduretes 23.50

Solomillo de ternera al oporto con ciruelas e higos con crema de apio-nabo y verduritas
Filet of veal with a port wine, plums and figs sauce, a cream of celery and baby vegetables
Rinderfilet mit einer Sauce aus Portwein, Pflaumen und Feigen, Selleriecreme und Gemüse
****Con foie gras!! - With foie gras!! - Mit Foie Gras!!** +6.50

Carré de xot amb costra de parmesà, mostassa i pistatxos amb reducció de cassis i patata al romaní 26.00

Carré de cordero con costra de parmesano, mostaza y pistachos, reducció de cassis y patató al romero
Carré of lamb with a crust of parmesan, mustard and pistachios, reduction of cassis and rosemary potatoes
Lammcarré mit einer Kruste aus Parmesan, Senf und Pistazien, Reduktion aus Cassis und Rosmarin-Kartoffeln

La nostra Burger Gourmet per disfrutar: 19.50

Nuestra Burger Gourmet para disfrutar: ternera 100%, compota de pera al vino, cebolla caramelizada, foie gras y elecció de queso (brie, de cabra, manchego o cheddar)
Our Gourmet Burger to enjoy: 100% veal, compote of pear and wine, candied onion, foie gras and choice of cheese (brie, goat, Manchego or cheddar)
Unser Gourmet Burger zum geniessen: 100% Rindfleisch, Kompote aus Birnen, karamelierte Zwiebel und Wein und Käseauswahl (Brie, Ziegenkäse, Manchego oder Cheddar)

Pa i aperitiu 1.50 p.p.

Pan y aperitivo · *Bread & amouse bouche* · Brot & Appetithäppchen

CAVAS	€	D.O. PENEDES		VINOS TINTOS	
L'Hereu De Nit Rose	25.00	La Descarada	23.50	RED WINES · ROTE WEINE	
Bodegas Raventos i Blanc		Bodegas Witty wines		D.O. BINISSALEM - MALLORCA	
Variedad de uva: Macabeo, xarel.lo y monastrell		Variedad de uva: Gerwurtzraminer, moscatel y sauvignon blanc		Ses Nines	Botella 23.50
Mastinell	26.50	Jean Leon 3055 Botella	23.90	Bodegas Tianna Negre	
Bodegas Mastinell		Bodegas Jean Leon		Variedad de uva: Manto negro, cabernet, syrah	
Variedad de uva: Macabeo, xarel.lo y parellada		Variedad de uva: Chardonnay		MALLORCA SIN D.O.	
Jaume Serra Brut Nature Botella 19.90 / Copa 4.00		Marqués de Riscal Botella	23.50 / Copa 4.50	Son Prim	27.50
Bodegas Jaume Serra		Bodegas Marqués de Riscal		Bodegas Petit Celler Son Prim	
Variedad de uva: Xarel.lo, macabeo y parellada		Variedad de uva: Sauvignon Blanc		Variedad de uva: Syrah	
CHAMPAGNE		D.O. RUEDA		Obac Negre	Botella 25.90
Moët Chandon Rosé	79.00	Monte Blanco	Botella 21.50 / Copa 4.30	Bodegas Binigrau	
Bodegas Moët Chandon		Bodegas Ramón Bilbao		Variedad de uva: Manto negro, callet, merlot, syrah y cabernet sauvignon	
Variedad de uva: Pinot Meunier, Chardonnay		Variedad de uva: Verdejo		D.O. PLA I LLEVANT - MALLORCA	
Moët Chandon Brut Imperial	69.00	D.O. RIAS BAIXAS		Mont Ferrutx Crianza	Botella 21.00 / Copa 4.30
Bodegas Moët Chandon		Torre Moreira	22.50	Cellers Miquel Oliver	
Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay		Bodegas Torre Moreira		D.O. RIOJA	
Cuvée Dom Perignon	160.00	BLANCO DE LA CASA	Botella 18.50 / Copa 4.20	Ramón Bilbao crianza	Botella 21.90 / Copa 4.40
Bodegas Moët Chandon				Bodegas Ramón Bilbao	
Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay		VINOS ROSADOS		Variedad de uva: Tempranillo riojano	
Piper-Heidsieck Reserva	55.00	ROSÉ WINES · ROSÉ WEINE		Remelluri Reserva	29.50
Bodegas Piper-Heidsieck		D.O. BINISSALEM MALLORCA		Bodegas Granja Nuestra Señora De Remelluri	
Variedad de uva: Chardonnay		Albaflor Botella	22.50	Variedad de uva: Tempranillo, graciano y mazuelo	
VINOS BLANCOS		Bodegas Nadal		Roda I Reserva	55.00
WHITE WINES · WEISSE WEINE		Variedad de uva: Mantonegro, Merlot y Cabernet		Bodegas	
D.O. PLA I LLEVANT - MALLORCA		Km. 1	Botella 23.00 / Copa 4.50	Variedad de uva: Tempranillo, graciano y garnacha	
Miguel Oliver Muscat	Botella 19.90 / Copa 4.30	Bodegas Tianna		D.O. RIBERA DEL DUERO	
Bodegas Miguel Oliver		D.O. PENEDES		Viña Pedrosa	29.00
Variedad de uva: Moscatel de frontignan y alejandriu		Jean Leon 3055	Botella 23.90	Bodegas Pedrosa	
Torre Des Canonge	36.00	Bodegas Jean Leon		Variedad de uva: Tempranillo	
Bodegas Toni Gelabert		Variedad de uva: Merlot		Vega Sicilia Valbuena Botella	129.00
Variedad de uva: Giró		La Rosa	Botella 22.50	Bodegas Vega Sicilia	
MALLORCA SIN D.O.		Bodegas Raventós		Variedad de uva: Tinto fino, Merlot y Malbec	
Tianna Bocchoris	25.00	ROSADO DE LA CASA	Botella 18.50 / Copa 4.20	TINTO DE LA CASA	Botella 18.50 / Copa 4.20
Bodegas Tianna Negre					
Variedad de uva: Prensal, sauvignon blanc y giró ros					

POSTRES · DESSERTS	€
Tots els postres · Todos los postres · All desserts · Alle Nachtische	7.50
Postre i copa de vi dolç adequada al postre	9.50
Postre y copa de vino dulce adecuada al postre · Dessert and glass of sweet wine which best combines · Nachtisch mit dem passenden Dessertwein	
Tarta de taronja i alvocat amb pistatxos	
Tarta de naranja y aguacate con pistachos · Cake of avocado and oranges with pistachios · Torte aus Orangen und Avocados mit Pistazien	
Cúpula de xocolata negra sobre gelat de pistatxo i fruites tropicals	
Cúpula de chocolate negro sobre helado de pistacho y frutas tropicales · Black chocolate dome over pistachio ice-cream and tropical fruits · Kuppel aus schwarzer Schokolade auf Pistazieneis und tropische Früchte	
El Tiramisú de La Vila · Our La Vila Tiramisú · Unser La Vila Tiramisú	
Coulant de xocolata negra sobre coulis de mango, gelat de frambuesa i cruixent de mango	
Coulant de chocolate negro sobre coulis de mango, helado de frambuesa y crujiente de mango · Black chocolate coulant over a coulis of mango, raspberry ice-cream and crisp of mango · Coulant aus schwarzer Schokolade auf einem Coulis von Mango, Himbeeren-Eis und knackige Mango	
Plat de formatges: la nostra selecció de formatges de Espanya i Europa · Plato de quesos: nuestra selección de quesos de España y Europa · Dish of cheeses: our chesse selection of Spain and Europe · Käseplatte: unsere Auswahl an Käse aus Spanien und Europa	
Crème Brulée amb sucre de taronges de Sóller · Crème brulée con azúcar de naranjas de Sóller · Crème Brulée with sugar of oranges from Sóller · Crème Brulée mit Zucker aus Orangen aus Sóller	
Rosa de poma y albaricoque amb crema de vainilla i gelat d'ametlla · Rosa de manzana y albaricoque con crema de vainilla y helado de almendra · Rose of apple and apricot with vanilla cream and almond ice cream · Rose aus Apfel und Aprikose mit Vanillencreme und Mandeleis	

CAFÈS I LICORS	
CAFÉS Y LICORES. COFFEE AND SPIRITS. KAFFEE UND LIKÖRS	
Irish Coffee/Amaretto Coffe/43 Coffee/Baileys Coffee/Galliano Coffee/La Vila Coffee	4.50
Licor d'ametlla · Licor de almendras · Almond Liqueur · Mandellikör	3.50
El nostre licor de Clementina (producció pròpia)	5.00
Nuestro licor de Clementina (producción propia) Our Clementine liquor (own production) Unser hausgemachter Clementinen-likör	
El nostre licor de guindes (producció pròpia)	5.00
Nuestro licor de guindas (producción propia) Our cherry liquor (own production) Unser hausgemachter Kirschen-likör	
Herbes - Hierbas - typical liquor of herbs - Typischer Kräuternlikör	3.50

BRANDIES			
Magno	3.00	COGNAC	
Carlos III	3.00	Courvoisier VSOP	5.20
Carlos I	5.20	Remy Martin VSOP	5.20
Suau	5.30		
Torres Imperial 5 años	3.70	ORUJO	4.00
Torres Fontenac	4.50	GRAPPA Nonino	
Gran duque de Alba	6.30		
Torres Jaume I	14.50		