

ENSALADES, ENTRANTS I CARPACCIOS
ENSALADAS, ENTRANTES Y CARPACCIOS
SALADS, STARTERS AND CARPACCIOS
SALATE, VORSPEISEN UND CARPACCIOS

Crema del dia • Crema del día • Cream of the day • Tagessuppe 6.90€

Caprese amb bocconcinis, mix de tomàtiques cherrys, ametlles torrades i balsàmic, mel i mostassa 10.90€

Caprese de bocconcinis, mix de tomates cherry, almendras tostadas y aderezo de balsámico, mostaza y miel • Caprese with bocconcinis, cherry tomatoes mix, roasted almonds and dressing of balsamic, mustard and honey • Caprese mit Bocconcinis, Cherry Tomaten Mix, gerösteten Mandeln und Dressing aus Balsamico, Senf und Honig

Parrillada de verdures de temporada amb oli d'oliva de Soller i salsa romescu 11.50€

Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva de Soller y salsa romescu
Grilled season's vegetables with olive oil from Soller and romescu sauce
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl aus Soller und Romescu Sauce

Ensalada de gambes i quinoa, mango, tomàtiga, cogombre, rúcula i salsa de rave picant 13.20€

Ensalada de gambas y quinoa mango, tomate, pepino, rúcula y aderezo de rábano picante • Salad of prawns and quinoa, tomato, cucumber, rocket and a dressing of horseradish • Salat von Garnelen und Quinoa, Tomaten, Gurken, Ruccola und Dressing aus Meerrettich

Ensalada grega amb verdures saltejades, olives, ceba morada, formatge feta i salsa de iogur 11.70€

Ensalada griega con verduras salteadas, olivas, cebolla morada, queso feta y aderezo de yogur y albahaca
Greek salad with sautéed vegetables, olives, purple onion, feta cheese and a dressing of yoghurt and basil
Grieschicher Salat mit sautiertem Gemüse, Oliven, lila Zwiebeln, Fetakäse und Dressing aus Joghurt und Basilikum

La nostra ensalada de tonyina: amb tomàtiques, ceba, ou bollit, espàrrecs, i pastanaga, trempada amb oli d'oliva i balsàmic 10.80€

Nuestra ensalada de atún: con tomates, cebolla, huevo duro, espárragos y zanahoria, aliñada con aceite de oliva y balsámico • Our tuna salad: with tomatoes, onion, boiled egg, asparagus and carrot, dressed with olive oil and balsamic • Unser Thunfischsalat: mit Tomaten, Zwiebeln, Ei, Spargel und Möhren mit Olivenöl und Balsamico

Ensalada César: lletuga romana, pollastre, parmesà, crostons, tàperes frites i bacon cruixent 11.90€

Ensalada César: lechuga romana, pollo plancha, escamas de parmesano, alcaparras fritas y bacon crujiente • Caesar Salad: romaine lettuce, grilled chicken, parmesan scales, fried capers and crunchy bacon • Caesar Salat: Römersalat, gegrilltes Hähnchen, Parmesanskalen, fritierte Kapern und knuspriger Speck

Cues de llagostins i gambes a l'all-pebre de banyeta amb pa i tomàtiga 12.50€

Colas de langostinos y gambas al ajo-chile con pan tomate
Garlic-Spicy pepper prawns with tomato bread
Garnelen mit Knoblauch und pikanter Paprika, Brot und Tomate

Carpaccio de filet de vedella amb parmesà i rúcula 12.00€

Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rúcula
Tenderloin carpaccio with parmesan and rocket salad
Carpaccio von Rinderfilet mit Parmesan und Ruccolasalat

Pernil ibèric, formatge mahonés, olives encurtides i pa tomàtiga 13.50€

Jamón ibérico, queso manchego, olivas encurtidas y pan tomate
Iberic ham, manchego cheese, olives and tomato bread
Iberico-Schinken, Manchego-Käse, Oliven und Brot mit Tomaten

PASTA & CO
NUDELN & CO.

Pappardelle "La Vila" amb cuixot, espinacs i crema 9.80€

Pappardelle "La Vila" con jamón, espinacas y crema
Pappardelle "La Vila" with ham, spinach and cream
Pappardelle "La Vila" mit Sahne-Schinken-Sauce und Spinat

Pappardelle amb albergínies rostides i gorgonzola amb nous torrades 10.20€

Pappardelle con berenjenas y gorgonzola con nueces tostadas
Pappardelle with aubergines and gorgonzola with roasted nuts
Pappardelle mit Auberginen und Gorgonzola mit gerösteten Nüssen

Espaguetis amb xorís picant i tomàtiga fresca 8.90€

Espaguetis con chorizo picante y tomate fresco
Spaghetti with corizo (spicy sausage) and fresh tomato
Spaghetti mit Chorizo (pikante Paprikawurst) und frischen Tomaten

Tallarines amb tomàtiga fresca i rúcula 8.70€

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

Tallarines al safrà amb espàrrecs verds, gambes i llagostins 15.90€

Tallarines al azafrán con espárragos verdes, gambas y langostinos
Saffron tagliatelle with green asparagus, prawns and king prawns
Tagliatelle mit Safransauce, grünen Spargeln, Garnelen und Scampis

Espaguetis amb verdures de temporada 9.20€

Espaguetis con verduras de temporada • Spaghetti with season's vegetables
Spaghetti mit Gemüse der Saison

CARNS

CARNES • MEAT • FLEISCH

Filet de vedella, patató amb romaní i gírgoles, pebres glasejats i salsa de fruits vermells i avellanes 19.90€

Solomillo de ternera, patató al romero y gírgolas, pimientos glaseados y salsa de frutos rojos y avellanas • Filet of veal with rosemary potatoes and mushrooms, glazed peppers and a sauce of red fruits and hazelnuts • Rinderfilet mit Rosmarin-Kartoffeln und regionale Pilzen, glasierte Paprikas und Sauce aus roten Früchten und Haselnüssen
**Con foie gras!! - With foie gras!! - Mit Foie Gras!! +6.00

Costelles de xot, hummus, pesto de menta i salvia, ensalada fresca de radicchio i endivies planxa 24.50€

Chuletas de cordero, hummus, pesto de menta y salvia, ensalada fresca de radicchio y endivias plancha • Lamb chops, hummus, pesto of mint and salvia, fresh radicchio salad and grilled endives • Lammkoteletts, Hummus, Pesto aus Minz und Salbei, frischer Radicchio-Salat und gegrillte Endivien

Hamburguesa de vedella 100% (200gr) amb tomàtiga, lletuga, ceba caramelitzada, xulla, formatge fus, patates i salsa BBQ 12.90€

Hamburguesa de ternera 100% (200 gr) con tomate, lechuga, cebolla caramelizada, beicon, queso fundido, patatas especiadas y salsa BBQ
100% beef hamburger (200gr) with tomato, lettuce, caramelized onion, bacon, melted cheese, spicy chips and BBQ sauce
Von 100% Rindfleisch Hamburger mit Tomate, Blattsalat, karamelisierter Zwiebeln, Speck, zerlassenem Käse, gewürten Pommes und BBQ-Sauce

PEIXOS

PESCADOS • FISH • FISCH

Peix fresc del dia sobre quinoa saltejada amb verdures, tomàtiques cherry i crema de safrà i té verd 21.90€

Pescado fresco del dia sobre quinoa salteada con verduras, tomates cherry y crema de té verde y azafrán • Fresh fish of the day over sautéed quinoa with vegetables, cherry tomatoes and cream of green tea and saffron • Frischer Tagesfisch auf sautierter Quinoa mit Gemüse, Cherry-Tomaten und Crème aus grünem Tee und Safran

Pop rostit, puré rústic de patates amb oli d'oliva de Soller i crema de pebre 23.50€

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

Risotto de llamàntol amb gambes i verdures acompanyat de vieira i llagostí 26.00€

Risotto de bogavante con gambas y verduras al dente acompañado de vieira y langostino • Risotto of lobster with prawns and vegetables al dente accompanied with scallop and king prawn • Hummerisotto mit Gambas und Gemüse „al dente“ begleitet von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

SANDVITXOS I BAGUETS
SANDWICH & BAGUETTES

Sandvitx de cuixot dolç, formatge cheddar, tomàtiga, lletuga i maionesa 7.20€

Sandwich de jamón, queso cheddar, tomate, lechuga y mayonesa
Sandwich of ham, cheddar cheese, tomato, lettuce and mayonnaise
Sandwich mit Schinken, Cheddar-Käse, Tomato, Blattsalat und Mayonnaise

Entrepà viena amb tonyina, tomàtiga, lletuga, ceba, ou i formatge mahonés 7.90€

Bocadillo viena con atún, tomate, lechuga, cebolla, huevo y queso mahonés
Sandwich with tuna, tomato, lettuce, onion, egg and cheese from Mahón
Sandwich mit Thunfisch, Tomate, Blattsalat, Zwiebel, Ei und Käse aus Mahón

Baguet amb cuixot, formatge manxec, tomàtiga i lletuga 7.80€

Baguette de jamón serrano, queso manchego, tomate y lechuga
Baguette of cured ham, manchego cheese, tomato and lettuce
Baguette mit Serrano Schinken, Machego-Käse, Tomaten und Blattsalat

Wrap de salmó fumat, tomàtiques seques i rúcula acompanyat de moneato frit i maionesa picant 8.40€

Wrap de salmón ahumado, tomates secos y rúcula acompañado de boniato frito y mayonesa de sriracha • *Wrap with smoked salmon, dried tomatoes and rocket, with fried sweet potato and sriracha mayonnaise* • *Wrap mit geräuchertem Lachs, getrockneten Tomaten und Ruccola, mit frittierten Süsskartoffeln und Mayonnaise aus Sriracha*

Entrepà de pa pages amb verdures a la planxa i formatge de cabra gratinat 9.60€

Bocadillo de pan payés con verduras a la plancha y queso de cabra gratinado
Sandwich of majorcan dark bread with grilled vegetables and gratinated goat cheese
Sandwich aus mallorquinischen Schwarzbrot mit gegrilltem Gemüse und gratiniertem Ziegenkäse

*Tots els sanvitxos es serveixen amb patates fregides i ensalada

*Todos los sandwiches se sirven con patatas fritas y ensalada

*All the sandwiches are served with french fries and salad

*Zu allen Sandwiches servieren wir Pommes Frites und Salat

PER A NINS... PARA NIÑOS... FOR CHILDREN... FÜR KINDER...

Nuggets de pollastre amb patates fregides 6.10€

Nuggets de pollo con patatas fritas • *Chicken nuggets with french fries*
Hühnchen-Nuggets mit Pommes

Hamburguesa de vedella (80gr) amb patates fregides 7.10€

Hamburguesa de ternera (80gr) con patatas fritas • *Beef hamburger with french fries*
Hamburger von Rindfleisch (80gr) mit Pommes

POSTRES
DESSERTS

Tiramisú amb gelat de cafè 6.90€

Tiramisú con helado de café • *Tiramisú with coffee ice-cream*
Tiramisú mit Eis aus Kaffee

Brownies de xocolata amb gelat de vainilla 6.50€

Brownies de chocolate con helado de vainilla • *Chocolate brownies with vanilla ice-cream* • *Schokoladenbrownies mit Vanilleneis*

Crema brulée perfumada amb canyella i taronges de Sóller 6.90€

Crema brulée perfumada con canela y naranjas de Sóller
Crème brulée perfumed with cinnamon and oranges from Sóller
Crème brulée parfümiert mit Zimt und Orangen aus Sóller

Textures de xocolata... 7.50€

Texturas de chocolate... • *Chocolate textures...* • *Schokoladentexturen...*

Ceviche de plàtans, mango i maracuià amb sorbet de llimona i escuma de coco 6.50€

Ceviche de plátanos, mango y maracuyá con sorbete de limones i espuma de coco • *Ceviche of bananas, mango and maracuya with a sorbet of lemons from Sóller and coconut foam* • *Ceviche von Bananen, Mango und Maracuja mit Sorbet aus Zitronen aus Sóller und Kokos-Schaum*

VINS NEGRES
VINO TINTO
RED WINES
ROTWEIN

De la casa 17,90
Botella • Bottle • Flasche 3,90
Copa • Glass • Glas

Ses Nines 23,50
Cellers Tianna Negre, D.O. Binissalem - Mallorca
Botella • Bottle • Flasche

Mont Ferrutx Criança 21,00
Cellers Miquel Oliver, D.O. Pla i Llevant, Mallorca
Botella • Bottle • Flasche 4,30
Copa • Glass • Glas

Obac negre 25,90
Cellers Binigrau, Mallorca
Botella • Bottle • Flasche

Ramón Bilbao crianza 21,90
Bodegas Ramón Bilbao
Botella • Bottle • Flasche 4,40
Copa • Glass • Glas

Viña Pedrosa 29,00
Bodegas Pedrosa
Botella • Bottle • Flasche

Vega Sicilia Valbuena 129,00
Bodegas Vega Sicilia
Botella • Bottle • Flasche

Roda I reserva 55,00
Bodegas Roda
Botella • Bottle • Flasche

VINS BLANCS
VINO BLANCO
WHITE WINES
WEISSWEIN

De la casa 17,90
Botella • Bottle • Flasche 3,90
Copa • Glass • Glas

Muscat 19,90
Cellers Miquel Oliver, D.O. Pla i Llevant, Mallorca
Botella • Bottle • Flasche 4,30
Copa • Glass • Glas

Jean Leon 3055 23,90
Bodega Jean Leon, D.O. Penedés
Botella • Bottle • Flasche

€ **La Descarada** 23,50
D.O. Penedés
Botella • Bottle • Flasche

Albariño Torre Moreira 22,50
D.O. Rias Baixas
Botella • Bottle • Flasche

Marqués de Riscal sauvignon blanc 23,50
Botella • Bottle • Flasche 4,50
Copa • Glass • Glas

Monte Blanco 21,00
Bodegas Ramón Bilbao, D.O. Rueda
Botella • Bottle • Flasche 4,30
Copa • Glass • Glas

VINS ROSAT
VINO ROSADO
ROSE WINE
ROSEWEIN

De la casa 17,90
Botella • Bottle • Flasche 3,90
Copa • Glass • Glas

Jean Leon 3055 23,80
Botella • Bottle • Flasche

Km 1 23,00
Mallorca
Botella • Bottle • Flasche 4,50
Copa • Glass • Glas

CHAMPAGNE

Moët & Chandon 55,00
Botella • Bottle • Flasche

Moët & Chandon Rosé 69,00
Botella • Bottle • Flasche

Dom Perignon 150,00
Botella • Bottle • Flasche

Piper-Heidsieck Reserva 45,00
Botella • Bottle • Flasche

