



La Vila
HOTEL • SÓLLER
Restaurant

ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

€

Nuestra tabla de jamón ibérico: Queso manchego, pan moreno con tomate, hojas de rúcula y olivas 17.50
Our dish of Iberic ham: Manchego cheese, dark Majorcan bread with tomato, rocket leaves and olives
Iberico-Schinken: Manchego-Käse, Schwarzbrot mit Tomate, Ruccola-Blätter und Oliven

Roll de salmón y bogavante: Emulsión de mango especiado, crema acida de aguacate, cristal de patata lila y helado de wasabi 19.50
Roll of salmon and lobster: Emulsion of spiced mango, acid avocado cream, cristal of purple potato and wasabi ice-cream
Roll aus Lachs und Hummer: Emulsion aus gewürztem Mango, Avocado-Sauerrahm, Lila Kartoffelglas und Wasabi-Eis

Burratina con velo de tomate: Tierra de algarroba y olivas negras, hojas de albahaca, Tomates cherrys semi secos y garrapiñada de pistacho 16.50
Burratina with tomato veil: Soil of carobs and black olives, basil leaves, half dried cherry tomatoes and pistacchios
Burratina mit Tomatenschleier: Erde aus Johannisbrot und schwarzen Oliven, Basilikumblätter, halb getrocknete Cherry-Tomaten und Pistazien

Ensalada César con lechuga romana: pollo tibio a la brasa, lascas de parmesano, croutons, nuestro aderezo césar, alcaparras fritas y bacon crujiente 13.50
Caesar Salad: luke-warm grilled chicken, parmesan, croutons, our Caesar dressing, fried capers and crunchy bacon
Caesar-Salat: lauwarmes gegrilltes Hähnchen, Parmesan, Croutons, unser Caesar-Dressing, frittierte Kapern und kunspriges Bacon

Bocadillo de Viena: Atún, queso philadelphia, tomate, huevo, cebolla, rúcula fresca, acompañado de boniato frito y mayonesa de Sriracha 11.00
Our Sandwich: Soft bread, Philadelphia cheese, tomato, egg, onion, fresh rocket, with fried sweet potato and Sriracha mayonnaise
Unser Sandwich: Weiches Brot, Thunfisch, Philadelphia-Käse, Tomate, Ei, Zwiebel, frischer Rucola, begleitet von frittierten Süßkartoffeln und Sriracha-Mayonnaise

Poke bowl de quinoa y salmón salteado: Mango, aguacate, pepino, cebolla morada encurtida, rúcula y aderezo Ponzu 18.50
Poke bowl of quinoa and sauteed salmon: Mango, avocado, cucumber, pickled red onion, rocket and Ponzu dressing
Poke bowl aus Quinoa und sautiertem Lachs: Mango, Avocado, Gurke, eingelegte rote Zwiebel, Rucola und Ponzu-Dressing

Berenjena asada en horno Jospser: Gratinadas con mozzarella fresca y scamorza, sobre romescu, creme fraiche con olivas Kalamata y almendras tostadas 15.50
Roasted aubergine in Jospser oven: Au gratin with fresh mozzarella and scamorza, over romescu, creme fraiche with Kalamata olives and toasted almonds
Geröstete Auberginen im Jospser-Ofen: Gratiniert mit frischem Mozzarella und Scamorza, auf Romescu, Creme fraiche mit Kalamata-Oliven und gerösteten Mandeln

Carpaccio de solomillo de ternera: Berro fresco, virutas de Pecorino Sardo, mayonesa de sambal oelek y laja crujiente de Focaccia 14.50
Carpaccio of beef filet: Fresh watercress, shavings of Pecorino Sardo, mayonaisse of sambal oelek and crunchy Focaccia bread
Carpaccio aus Rinderfilet: Frische Brunnenkresse, Chips von Pecorino Sardo, Mayonnaise aus Sambal Oelek und knuspriger Focaccia

PASTA FRESCA & RISOTTO · FRESH PASTA & RISOTTO

Tallarines negros con bogavante en crema suave de hierbas y chardonnay 29.50
Black tagliatelle with lobster, clams and a mild cream of herbs and chardonnay
Schwarze Tagliatelle mit Hummer, Venusmuscheln, Gambas und einer Crème aus Kräutern und Chardonnay

Tallarines con una crema al azafrán, espárragos verdes, gambas y langostinos 18.50
Tagliatelle with saffron cream, green asparagus, prawns and king prawns
Tagliatelle mit Safrancreme, grünem Spargel, Garnelen und Scampis

Pappardelle La Vila: setas frescas, jamón dulce, pollo braseado, espinacas babys, avellanas tostadas, con perfume de aceite de sésamo y queso scamorza ahumado 15.50
Pappardelle La Vila: fresh mushrooms, ham, grilled chicken, baby spinach, roasted hazelnuts, with perfume of sesame oil and smoked scamorza cheese
Pappardelle La Vila: Frische Pilzen, Schinken, gegrilltes Hühnchen, baby Spinat, geröstete Haselnüsse, mit Parfum aus Sesamöl und geräucherter Scamorza

Tallarines con tomate fresco, rúcola y escamas de parmesano 15.50
Tagliatelle with fresh tomato, rocket salad and parmesan
Tagliatelle mit frischen Tomate, Ruccola und Parmesan

Arroz meloso con Trufa negra, setas variadas, terminado con queso mahonés y anacardos 23.50
Creamy rice of assorted mushrooms, black truffel, cheese from Mahón and cashew nuts
Reiscreme von Pilzen, schwarzem Trüffel mit Käse aus Mahón und Cashewnüsse
****Con foie gras!! - With foie gras!! - Mit Foie Gras!! +8.50**

Risotto de bogavante con gambas, vieira y langostino 31.50
Risotto of lobster with prawns and scallop and king prawn
Hummerrisotto mit Garnellen, Jakobsmuscheln und Scampi

PESCADOS · FISH · FISCH

- Lomo de salmón rojo de Alaska: Puré de tinta y sésamo negro, emulsión de pimiento amarillo y sutil caviar Naccari** 27.50
Loin of red salmon from Alaska: Purée of ink and black sesame, emulsion of yellow pepper and subtle Naccari caviar
Lende von rotem Lachsfilet aus Alaska: Purée aus Tinte und schwarzem Sesam, Emulsion aus gelbem Paprika und subtiler Naccari-Kaviar
- Pulpo a la brasa: cremoso de patata lila, aioli al cilantro y arena de pimiento ahumado** 29.50
Grilled octopus: cream of purple potato, coriander aioli and sand of smoked pepper
Grillter Oktopus: cremige lila Kartoffeln, Koriander-Aioli und geräucherte Pfeffersand
- Tacos de rape a la brasa: Bullabesa espumosa, melocotón deshidratado, hinojo baby encurtido al eneldo y crujiente de gamba** 27.50
Grilled monkfish: foamy bullabaise, dried peach, dill pickled baby fennel and crunchy of prawn
Seeteufel vom Grill: schaumige Boullabaise, dehydrierter Pfirsich, Dill engelegter baby Fenchel und knusprige Garnelen

CARNES · MEAT · FLEISCH

- Solomillo Black Angus a la brasa en horno Jospser: Rosa de patata con rebozuelos, queso cabrales y olivas negras, emulsión de café y Raz el hanout** 31.50
Filet of Black Angus grilled in Jospser oven: Rose of potato with chanterelles, cabrales cheese and black olives, emulsion of coffee and Raz el hanout
Black Angus Rinderfilet vom Jospser Grill: Rose aus Kartoffeln mit Pfifferlingen, Cabrales-Käse und schwarzen Oliven, Emulsion von Kaffee und Raz el Hanout
- Lomo de cordero a la brasa: Rissoto de cebada perlada y maíz ahumado, trufa de mollejas, setas shimeji, glaseado estilo oriental, maíz liofilizado** 29.90
Grilled loin of lamb: Rissoto of Pearl barley and smoked corn, sweetbread truffle, shimeji mushrooms, glazed oriental style and lyophilized corn
Lammrücken vom Grill: Rissoto aus Graupen und Räuchermais, Trüffelbries, Shimeji-Pilzen, Glasur im orientalischem Stil, gefriergetrockneter Mais
- Entrecote Black Angus cocinado en horno Jospser: Cremoso de colinabo, espuma de ajos negros, vinagreta de papaya y hojas frescas de berro** 29.50
Black Angus entrecôte grilled in Jospser oven: Cream of swede, black garlic foam, vinaigrette of papaya and fresh watercress leaves · Entrecôte Black Angus gegrillt im Jospser-Ofen: Cremige Steckrüben, schwarzer Knoblauchschaum, Vinaigrette aus Papaya und frische Brunnenkresseblätter

POSTRES · DESSERTS

Todos los postres · All desserts · *Alle Nachtische*

11.00

Postre y copa de vino dulce adecuada al postre

Dessert and glass of sweet wine which best combines · *Nachtisch mit dem passenden Dessertwein*

15.00

Parfait de café: Helado de caramelo y flor de sal, gel de café, crema namelaka y Martini batido

Coffee parfait: caramel ice-cream and salt flower, coffee gel, namelaka cream and shaken Martini

Kaffee-Parfait: Karameleis, Kaffeegel, Namelaka-Creme und Martini

Texturas de chocolate:

con helado de pistacho y baileys

Chocolate textures: with pistachio ice-cream and baileys

Schokoladentexturen: mit Pistazien- und Baileyseis

Nido de algodón de azúcar: Sorbet de mandarina de Soller, rocas de yogurt natural y curd de limón

Nest of cotton candy: Soller mandarines sorbet, ioghurt rocks and lemon curd

Nest aus Zuckerwatte: Sorbet aus Mandarinen aus Söller, Joghurt-Steine und Zitronencurd

Quindín de coco y limón:

Tierra de dulce de leche, sorbet de yuzu y cremoso de piña especiada

Quindín of coconut and lemon: soil of caramel sauce, yuzu sorbet and cream of spiced pineapple

Quindín aus Koko und Zitrone: Erde aus Karamelsauce, Yuzu-Sorbet und Creme aus gewürzter Ananas

Plato de quesos:

nuestra selección de quesos de España

Dish of cheeses: our cheese selection of Spain and Europe

Käseplatte: unsere Auswahl an Käse aus Spanien

Caja sorpresa de dulces: le encantará!

Surprise box of sweets: you will love it!

Überraschungskiste mit Süßigkeiten: sie werden es lieben!

CAFÉS Y LICORES · COFFEE AND SPIRITS · KAFFEE UND LIKÖRS

Irish Coffee/Amaretto Coffe/43 Coffee/
Baileys Coffee/Galliano Coffee/La Vila Coffee 6.50

Licor de almendras 4.50
Almond Liquor · *Mandellikör*

Nuestro licor de Clementina 6.50
(producción propia)
Our Clementine liquor (own production)
Unser hausgemachter Clementinen-likör

Nuestro licor de guindas 6.50
(producción propia)

Our cherry liquor (own production)
Unser hausgemachter Kirschen-likör

Hierbas 4.50
Typical liquor of herbs
Typischer Kräuternlikör

BRANDIES

Magno	4.50
Carlos III	4.50
Carlos I	6.50
Suau	7.50
Torres Imperial 5 años	5.50
Torres Fontenac	6.00

Gran duque de Alba	9.50
Torres Jaume I	19.50

COGNAC

Courvoisier VSOP / Remy Martin VSOP	8.50
-------------------------------------	------

ORUJO · GRAPPA Nonin	5.00
----------------------	------

VINOS Y ESPUMOSOS · WINES & SPARKLING · WEINE & SEKT

CAVAS

L'Hereu De Nit Rose	29.50
Bodegas Raventos i Blanc	
<i>Variedad de uva: Macabeo, xarel.lo y monastrell</i>	

Cuvée Dom Perignon	295.00
Bodegas Moët Chandon	
<i>Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay</i>	

Roger Goulart	26.50
Bodegas Ca'n Goulart	
<i>Variedad de uva: Macabeo, xarel.lo y parellada</i>	

André Clouet	49.00
Bodegas André Clouet	
<i>Variedad de uva: Pinot Noir</i>	

Jaume Serra Rosat	Botella 23.50 / Copa 6.00
Bodegas Jaume Serra	
<i>Variedad de uva: Xarel.lo, macabeo y parellada</i>	

VINOS BLANCOS

D.O. PLA I LLEVANT - MALLORCA

Miguel Oliver Muscat	Botella 23.50 / Copa 5.00
Bodegas Miguel Oliver	
<i>Variedad de uva: Moscatel de frontignan y alejandriu</i>	

CHAMPAGNE

Moët Chandon Rosé	85.00
Bodegas Moët Chandon	
<i>Variedad de uva: Pinot Meunier, Chardonnay</i>	

Torre Des Canonge	39.50
Bodegas Toni Gelabert	
<i>Variedad de uva: Giró</i>	

Moët Chandon Brut Imperial	75.00
Bodegas Moët Chandon	
<i>Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay</i>	

MALLORCA SIN D.O.

Tianna Bocchoris	27.50
Bodegas Tianna Negre	
<i>Variedad de uva: Prensal, sauvignon blanc y giró ros</i>	

D.O. PENEDES

La Descarada 24.50

Bodegas Witty wines · Variedad de uva: Gerwurtzraminer, moscatel y sauvignon blanc

Jean Leon 3055 25.50

Bodegas Jean Leon · Variedad de uva: Chardonnay

Marqués de Riscal Botella 24.90 / Copa 5.20

Bodegas Marqués de Riscal
Variedad de uva: Sauvignon Blanc

D.O. RUEDA

Monte Blanco Botella 22.00 / Copa 4.80

Bodegas Ramón Bilbao · Variedad de uva: Verdejo

D.O. RIAS BAIXAS

Torre Moreira 23.50

Bodegas Torre Moreira · Variedad de uva: Albariño

BLANCO DE LA CASA Botella 21.00 / Copa 4.50

VINOS ROSADOS

D.O. BINISSALEM MALLORCA

Albaflor 23.50

Bodegas Nadal
Variedad de uva: Mantonegro, Merlot y Cabernet

Km. 1 Botella 24.90 / Copa 5.20

Bodegas Tianna

D.O. PENEDES

Jean Leon 3055 24.50

Bodegas Jean Leon. Variedad de uva: Merlot

La Rosa 24.50

Bodegas Raventós

ROSADO DE LA CASA Botella 21.00 / Copa 4.50

VINOS TINTOS

D.O. BINISSALEM - MALLORCA

Ses Nines 24.50

Bodegas Tianna Negre
Variedad de uva: Manto negro, cabernet, syrah

MALLORCA SIN D.O.

Son Prim 32.00

Bodegas Petit Celler Son Prim
Variedad de uva: Syrah

Obac Negre 29.00

Bodegas Binigrau
Variedad de uva: Manto negro, callet, merlot, syrah y cabernet sauvignon

D.O. PLA I LLEVANT - MALLORCA

Mont Ferrutx Crianza Botella 22.50 / Copa 5.00

Cellers Miquel Oliver

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao crianza Botella 24.00 / Copa 5.00

Bodegas Ramón Bilbao
Variedad de uva: Tempranillo riojano

Remelluri Reserva 37.50

Bodegas Granja Nuestra Señora De Remelluri
Variedad de uva: Tempranillo, graciano y mazuelo

Roda I Reserva 59.00

Bodegas
Variedad de uva: Tempranillo, graciano y garnacha

D.O. RIBERA DEL DUERO

Viña Pedrosa 32.00

Bodegas Pedrosa
Variedad de uva: Tempranillo

TINTO DE LA CASA Botella 21.00 / Copa 4.50



La Vila

HOTEL • SÓLLER

Restaurant