

Protur *naiza palma*

menú 18,50€

Agua, refresco, copa de vino o cerveza incluido.

Sábados y festivos: 21€.
(Los domingos no ofrecemos servicio de menú).

Includes water, a soft drink, a glass of wine or a beer.

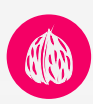
Saturdays & Bank Holidays: 21€.
(There is no menu available on Sundays).

Mineralwasser, Softdrink, Glas Wein oder Bier inbegriffen.

Samstags und feiertags: 21€.
(Sonntags wird kein Menü angeboten).



Cereales con gluten
Cereals with gluten
Glutenhaltiges
getreide



Frutos secos
Nuts
Schalenfrüchte



Crustáceos y marisco
Crustaceans
Krebstiere



Apio
Celery
Sellerie



Huevos
Eggs
Eier



Mostaza
Mustard
Senf



Pescado
Fish
Fisch



Sésamo
Sesame seeds
Sesamsamen



Cacahuete
Peanuts
Erdnüsse



Anhidrido sulfuroso y sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites
Schwefeldioxid und Sulphite



Soja
Soybeans
Sojabohnen



Altramuces
Lupin
Lupine



Lácteos
Dairy
Milch



Moluscos
Molluscs
Weichtiere



Si tiene usted alergia a algún alimento o bebida, rogamos lo comunique al personal de la sala, gracias.
If you have any kind of food or drink allergy, please make it known to the restaurant staff, thank you.
Wenn Sie unter einer Lebensmittel-Allergie oder Intoleranz leiden, teilen Sie dies bitte dem Restaurantpersonal mit. Vielen Dank.

Entrantes Starters · Vorspeisen

Sopas mallorquinas.

Mallorcan soups.

Mallorquinische Suppen.



Tonato de vitello con cebolla roja encurtida, alcaparras fritas y cebollino con espuma de mayonesa y atún.

Vitello tonnato with pickled red onion, fried capers and chives with tuna and mayonnaise foam.

Vitello Tonnato mit eingelegter roter Zwiebel, frittierten Kapern und Schnittlauch mit Thunfisch-Mayonnaise-Schaum.



Platos principales

Main dishes · Hauptgerichte

Timbal de cordero con patata confitada, chalotas al moscatel y salsa de menta.

Lamb timbale with confit potato, muscat shallots and mint sauce.

Lamm-Timbale mit konfiertem Kartoffel, Moscatel-Schalotten und Minzsauce.



Salmón en papillot con verduras con salsa de ajo, jengibre y miel.

Salmon en papillote with vegetables and garlic, ginger and honey sauce.

Lachs im Papillote mit Gemüse und Knoblauch-Ingwer-Honig-Sauce.



Pappardelle con gambas, cherry, brócoli y calabaza con aceite de albahaca

Pappardelle with prawns, cherry tomatoes, broccoli and pumpkin with basil oil.

Pappardelle mit Garnelen, Cherrytomaten, Brokkoli und Kürbis mit Basilikumöl.



Postres Desserts · Dessert

Carpaccio de piña con espuma de yogur.

Pineapple carpaccio with yogurt foam.

Ananas-Carpaccio mit Joghurt-Schaum.



Fruta variada.

Assorted fruit.

Gemischtes Obst.