

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
uns 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

Ensaladilla rusa casera con gambas y picatostes.

Homemade Russian salad with prawns and croutons.

Hausgemachter russischer Salat mit Garnelen und Croutons.



Arroz brut.

Arroz brut (Mallorcan-style spiced rice).

Arroz brut (Mallorquinisches Reisgericht mit Gewürzen).



Platos principales

Main dishes · Hauptgerichte

Rigatoni con espinacas, pera y salsa gorgonzola.

Rigatoni with spinach, pear and gorgonzola sauce.

Rigatoni mit Spinat, Birne und Gorgonzola-Sauce.



Carrilleras de cerdo estofadas con cebolla y salsa de vino tinto de Mallorca.

Braised pork cheeks with onion and Mallorcan red wine sauce.

Geschmorte Schweinebäckchen mit Zwiebeln und mallorquinischer Rotweinsauce.



Lomo de bacalao con parmentier de patata y verduras salteadas, con gratinado de tomate.

Cod loin with potato parmentier and sautéed vegetables, topped with tomato gratin.

Kabeljaufilet mit Kartoffel-Parmentier und sautiertem Gemüse, überbacken mit Tomaten.



Postres Desserts · Dessert

Baklava con helado de nata.

Baklava with cream ice cream.

Baklava mit Sahneeis.



Ensalada de frutas con cítricos y canela.

Fruit salad with citrus and cinnamon.

Obstsalat mit Zitrusfrüchten und Zimt.