



# El Guía

HOTEL | RESTAURANTE

## NUESTROS ENTRANTES - STARTERS - VORSPEISEN

**Sopa del día** ..... 8,50 €  
Soup of the day - Suppe des Tages - Soupe du jour

**Alcachofas rellenas de espinacas, con salsa de tomate y bechamel** 9,50 €  
Stuffed artichokes with spinach, homemade tomato sauce and bechamel  
Gefüllte Artischocken mit Spinat, hausgemachter Tomatensauce und Béchamel  
Artichauts farcis aux épinards, sauce tomate et sauce béchamel

**Croquetas caseras de pescado** ..... 9,50 €  
Home made fish croquettes  
Hausgemachte Fischkroketten - Croquettes de poisson

**Nuestros canelones a la parmesana** ..... 10,50 €  
Homemade parmesan cannelloni  
Hausgemachte Cannelloni mit Parmesan-Käse - Nos cannellonis au parmesan

**Calamares a la Romana** ..... 12,00 €  
Fried squid rings  
Gebratene Tintenfischringe - Calamars à la romaine

**Espárragos con Mayonesa** ..... 9,00 €  
Asparagus with mayonnaise  
Spargel mit Mayonnaise - Asperges avec mayonnaise

**Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva de Sóller** .11,50 €  
Grilled vegetables of the season, with Sóller olive oil  
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl aus Sóller  
Légumes de saison grillés à l'huile d'olive de Sóller

**Pan, mantequilla y aceitunas 2,00 € por persona.**

**10% Iva incluido    10% MWST inkl.    10% Tax Included**



## NUESTRAS ENSALADAS - SALADS - SALATE

**Ensalada mixta con espárragos y atún .....9,50 €**

Mixed salad with asparagus and tuna  
Gemischter Salat mit Spargel und Thunfisch  
Salade mixte aux asperges et au thon

**Ensalada tibia de queso de cabra y nueces ..... 9,75 €**

Salad of goat cheese and walnuts  
Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen  
Salade tiède de fromage de chèvre et de noix

**Cocktail de gambas frescas de Sóller (200 gr.) con salsa rosa .19,50 €**

Soller shrimp cocktail (200 gr.) with pink sauce  
Soller Garnelen Cocktail (200 gr.) mit rosa Sauce  
Cocktail de crevettes fraîches de Sóller (200 gr.) avec sauce cocktail

## PAELLAS Y ARROCES

**Paella mixta para min. dos personas ..... 16,80 €/pers.**

Mixed paella for min. two persons  
Paella gemischt für min. zwei Personen  
Paella « mixta » pour min. deux personnes



## CARNE – MEAT – FLEISCH - VIANDES

**Entrecote de ternera Gallega con guarniciones de temporada 21,00 €**

Entrecôte with vegetables of the season  
Entrecôte mit Gemüse der Saison  
Entrecôte avec des assaisonnements de saison

**Solomillo Maître d'Hôtel, con mantequilla a las finas hierbas.22,00 €**

Sirloin steak Maître d'hôtel with fine herbs butter  
Rinderfilet Maître d'Hôtel mit feinen Kräutern Butter  
Sirloin Maître d'Hôtel, avec beurre aux fines herbes

**Paletilla o pierna de cordero al horno, con salsa española .... 18,50 €**

Roast leg or shoulder of Lamb with Spanish sauce  
Lammkeule oder Lammschulter gebraten mit spanischer Sauce  
Épaule ou gigot d'agneau au four, avec sauce espagnole

**Chuletitas de cordero lechal mallorquín a la plancha..... 17,50 €**

Grilled Majorcan Lamb cutlets  
Gegrillte Lammkoteletts  
Côtelettes d'agneau majorquin grillé

**Lengua de ternera estofada con alcaparras ..... 12,50 €**

Beef's tongue with capers  
Kalbszunge mit Kapern  
Ragoût de boeuf avec des câpres

**Lomo con col, tocino ibérico, tomate y patata al vapor ..... 13,50 €**

Fillet of pork with cabbage, Iberian bacon, tomato and steamed potato  
Schweinefilet mit Weißkohl, Iberischer Speck, Tomate und gedünstete Kartoffeln  
Longe au chou, lard ibérique, tomate et pomme de terre cuite à la vapeur

**Ternera a la jardinera con salsa española ..... 14,50 €**

Veal with Spanish sauce and vegetables  
Rindersteak mit Gemüse und spanischer Sauce  
Veau à la jardinière à la sauce espagnole

## **PESCADO – FISH – FISCH – POISSON**

### **Dentón fresco a la Mallorquina, hecho al horno, con espinacas, pimientos rojos, pasas y patata panadera**

..... **23,50 €**

Fresh sea bass Majorcan style with spinach, red peppers, raisins and potatoes.  
Frischer Seebarsch, mallorquinische Art mit Spinat, Paprika, Rosinen und Kartoffeln  
Dorade de Mer à la Majorquine, cuit au four, avec épinards, poivrons rouges, raisins secs et pomme de terre au four

### **Mero fresco a la plancha con verduritas de temporada ..... 23,50 €**

Grilled fresh grouper with seasonal vegetables  
Frischer Zackenbarsch vom Grill mit saisonalen Gemüsen  
Mérrou frais grillé avec des légumes de saison

### **Gallo de San Pedro a la plancha ó Meunière ..... 24,00 €**

Fresh John Dory grilled or Meunière  
Frischer Petersfisch vom Grill oder Meuniere  
Poisson „Gallo de San Pedro“ grillé ou Meunière

### **Lenguado Meunière ..... 18,50 €**

Fresh Sole Meunière  
Seezunge Meunière  
Sole Meunière

### **Calamares a la plancha con ensalada ..... 16,95 €**

Grilled squid with salad  
Gegrillter Tintenfisch mit Salat  
Calamars grillés avec salade

### **Calamares rellenos de carne picada, pasas, piñones y vino blanco**

..... **17,50 €**

Squids stuffed with minced meat, raisins, pine seeds and white wine  
Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Rosinen, Pinienkernen und Weißwein  
Calamars farcis à la viande hachée, raisins secs, pignons et vin blanc

### **Cazuela de Rape a la marinera, con gambas, calamar y mejillones**

..... **23,80 €**

Monkfish with seafood  
Seeteufel mit Meeresfrüchten  
Casserole de lotte à la marinera, avec des crevettes, des calmars et des moules

### **Gambas frescas de Sóller a la plancha con ensalada ..... 24,50 €**

Local grilled prawns with salad - Garnelen aus Soller vom Grill mit Salat  
Crevettes fraîches grillées de Sóller avec salade

**10% Iva incluido    10% MWST inkl.    10% Tax Included**



**POSTRES - DESSERTS - DESSERTS**  
**CASEROS - HOME MADE - HAUSGEMACHTE**

**Biscuit glacé de la casa con salsa de chocolate caliente ..... 7,00 €**

Biscuit ice cream with hot chocolate sauce

Biscuit-Eis mit heißer Schokoladensauce

Biscuit glacé de la maison avec sauce au chocolat chaud

**Gató de almendra hecho en casa con helado .....5,80 €**

Gato mallorquin - typical Mallorcan almond cake with almond ice cream

Mallorquinische Torte mit Mandeleis

Gateaux aux amandes fait de la maison avec de la glace

**Pudding de ensaimada ..... 5,50 €**

Ensaïmada pudding

Ensaïmada-pudding

**Nata con nueces y miel ..... 5,50 €**

Whipped cream with walnuts and honey

Sahne mit Walnüssen und Honig

Crème chantilly aux noix et au miel

**Manzanas al horno ..... 5,75 €**

Baked apples

Bratäpfel

Pommes au four

**Sorbete de mandarina o limón Fet a Sóller ..... 4,50 €**

Tangerine or lemon sorbet Fet a Sóller

Mandarinen- oder Zitronensorbett Fet a Sóller

Sorbet à la mandarine ou au citron Fet a Sóller

**Helados variados ..... 4,50 €**

Varied ice Cream

Eiscreme - Glaces assorties

**Fruta de temporada ..... 4,80 €**

Season's fruit

Obst der Saison - Fruit de saison

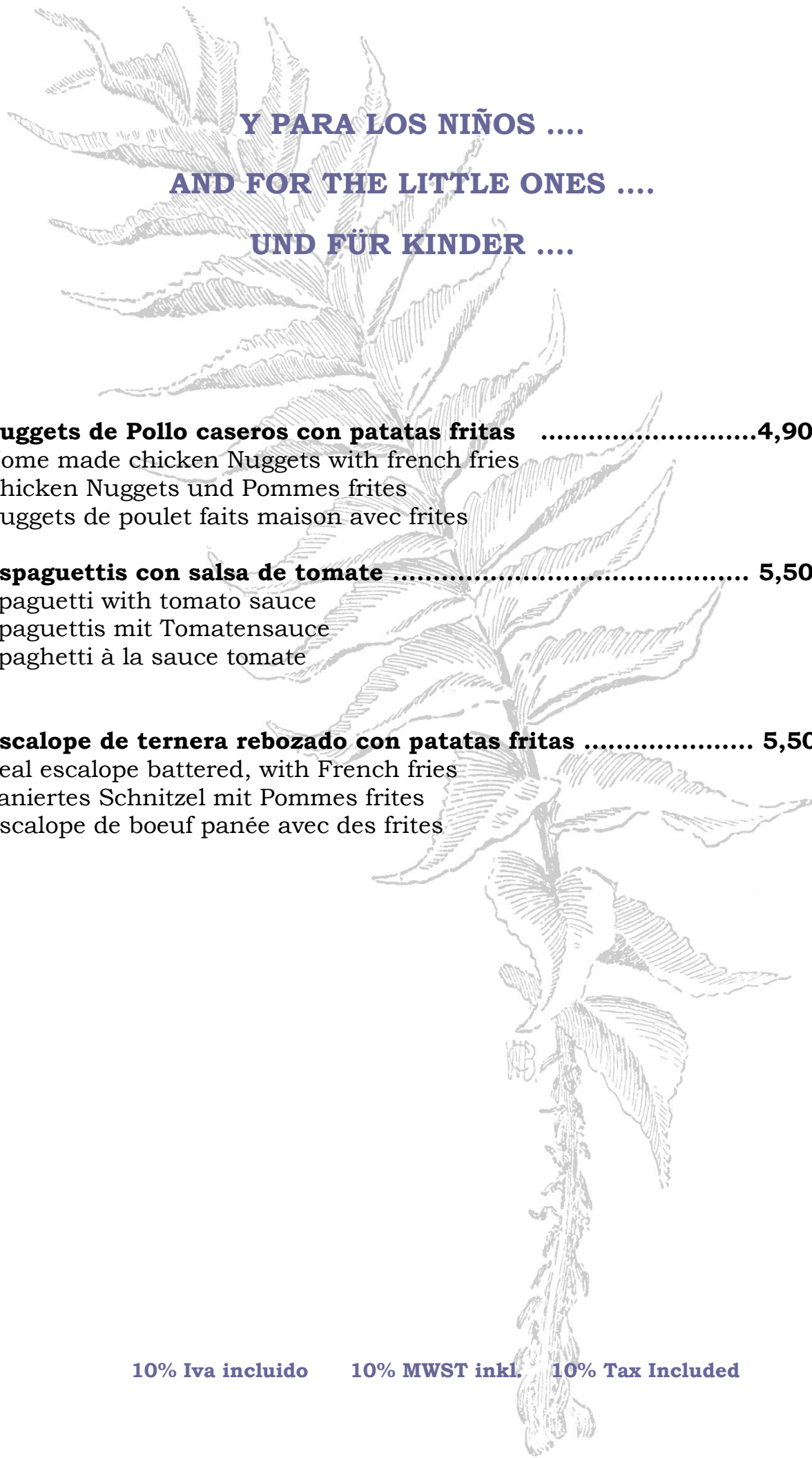
**10% Iva incluido**

**10% MWST inkl.**

**10% Tax Included**

**SUGERENCIAS – SUGGESTIONS**





**Y PARA LOS NIÑOS ....**

**AND FOR THE LITTLE ONES ....**

**UND FÜR KINDER ....**

**Nuggets de Pollo caseros con patatas fritas .....4,90 €**  
Home made chicken Nuggets with french fries  
Chicken Nuggets und Pommes frites  
Nuggets de poulet faits maison avec frites

**Espaguettis con salsa de tomate ..... 5,50 €**  
Spaguetti with tomato sauce  
Spaguettis mit Tomatensauce  
Spaghetti à la sauce tomate

**Escalope de ternera rebozado con patatas fritas ..... 5,50 €**  
Veal escalope battered, with French fries  
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites  
Escalope de boeuf panée avec des frites

**10% Iva incluido    10% MWST inkl.    10% Tax Included**

