



PARA ENTRETENERNOS

GETTING STARTED / KLEINE SNACKS ZUR UNTERHALTUNG

Tabla de jamón ibérico y queso mallorquín Cured Iberian ham and Majorcan cheese platter / Iberische Schinken- und mallorquinische Käseplatte	15,00 €
Pan tostado con ajo casero Toasted bread with home-grown garlic / Getoastetes Brot mit hausgemachtem Knoblauch	3,00 €
Pan con tomate Toasted bread with tomato / Brot mit Tomaten	3,00 €
Croquetas de bacalao Cod croquettes / Spanische Kabeljaukroketten	5,00 €
Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota Homemade acorn-fed cured Iberian ham croquettes / Hausgemachte iberische Eichelschinken kroketten	5,00 €
Patatas bravas Potatoes served with a spicy sauce / Kartoffeln mit scharfer soße	5,00 €
Gambas salteadas al ajillo Prawns in garlic oil / Krabben in Knoblauchöl	10,00 €
Tartar de salmón con aguacate y sésamo Salón tartare with avocado, sesame seeds / Lachs- Tartar mit Avocados, Sesamkörnern	10,00 €
Calamar a la romana con alioli negro de sepia Calamari in batter with alioli cuttlefish ink and garlic mayonnaise / Panierte Tintenfischringe mit schwarzer Sepiatinten-Aioli-Mayonnaise	8,00 €
Nachos deluxe gratinados con carne Deluxe gratin nachos with meat / Gratinierte Nachos deluxe mit Fleisch	5,00 €

ENSALADAS FRESCAS

FRESH SALADS / FRISCHE SALATE

Ensalada de quinoa acompañada de vegetales y vinagreta de jengibre y naranja Quinoa salad served with vegetables and orange - ginger vinaigrette / Quinoa-Salat mit Gemüse und Ingwer-Orangen-Vinaigrette	10,00 €
Ensalada verde de la huerta con frutos secos y aliño de mostaza y miel A selection of kitchen garden greens with dried fruit and nuts, served with a mustard and honey dressing / Grüner Salat aus der Region mit Nüssen und Senf-Honig-Dressing	10,00 €
Ensalada caprese Caprese salad / Caprese-Salat	11,00 €



PASTAS

PASTA DISHES / NUDELGERICHTE

Spaghetti	12,00 €
Tallarines / Bandnudeln	12,00 €
Penne	12,00 €

PASTAS RELLENAS

FILLED PASTA DISHES /
GEFÜLLTE NUDELN

Lasaña vegana Vegan lasagne / Vegane Lasagne	14,00 €
Pasta fresca rellena del día Fresh stuffed pasta / Gefüllte frische Nudeln des Tages	14,00 €

SALSAS PARA ACOMPAÑAR / SAUCES FOR SHARING / SOSEN ZUR WAHL
Frutti de mare / Carbonara / Bolognese / Pomodoro / Pesto

NUESTRAS PIZZAS RUSTICAS

OUR RUSTIC PIZZAS / UNSERE RUSTIKALEN PIZZAS

Margarita clásica Classic Margherita pizza / Klassische Margherita	10,50 €
Pizza frutti de mare Frutti de mare pizza / Pizza frutti di mare	11,50 €
Pizza de jamón serrano y rúcula Cured serrano ham and rocket pizza / Pizza mit Serrano-Schinken und Rucola	11,50 €
Pizza integral Salsa de tomate fresco, aguacate, ratatouille de verduras, queso y brotes tiernos / Whole wheat pizza Fresh tomato sauce, avocado, vegetable ratatouille, cheese and tender green leaves / Vollkorn-Pizza Frische Tomatensoße, Avocados, Gemüse-Ratatouille, Käse und zarte Sprossen	11,50 €

PREPARA TU PROPIA PIZZA

DIY PIZZAS / STELLEN SIE IHRE PIZZA SELBST ZUSAMMEN

Ingredientes para adicionar al gusto: Pepperoni, Salami, Boloñesa de carne, Gambas, Sobrasada mallorquina, Atún, Salmón, Chorizo, Mortadela / Additional ingredients to taste: Pepperoni, Salami, Meat Bolognese, Prawns, Majorean sobrasada sausage, Tuna, Salmon, Cured chorizo sausage, Luncheon meat / Zutaten, die sie nach wunsch hinzufügen können: Pepperoniwurst, Salami, Fleischbolognese, Garnelen, Mallorquinische Sobrasada-Streichwurst, Thunfisch, Lachs, Chorizo-Wurst, Mortadella	1,75 €
--	--------

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

[f/Seasoulbeach](#) [@seasoulbeach](#)



DEL MAR Y NUESTRAS COSTAS (PESCADO DEL DIA)

FRESH FROM THE SEA AND OUR COASTS (FISH OF THE DAY) /
AUS DEM MEER UND VON UNSEREN KÜSTEN (FISCH DES TAGES)

Salmón Salmon / Lachs	11,50 €
Merluza Hake / Seehecht	11,50 €
Dorada Gilt-head bream / Goldbrasse	11,50 €
Lubina Sea bass / Wolfsbarsch	11,50 €
Sepia a la plancha con salsa Mery Grilled cuttlefish with garlic and parsley sauce / Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilien-Soße	11,50 €

(Acompañado de ensalada y patatas fritas) /
(Served with salad and French fries) / (Serviert mit Salat und Pommes frites)

CARNES

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

Escalope de cerdo Pork escalope / Schweineschnitzel	11,50 €
Pechugas de pollo a la plancha Grilled chicken breast / Gegrillte Hähnchenbrüstchen	11,50 €
Entrecot de ternera con salsa de setas Veal entrecote with wild mushroom sauce / Kalbs-Entrecôte mit Pilzsoße	14,50 €

(Acompañado de ensalada y patatas fritas) /
(Served with salad and French fries) / (Serviert mit Salat und Pommes frites)

EXTRA DE GUARNICIONES

SIDE DISHES / ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Arroz blanco Boiled white rice / Weißer Reis	3,00 €
Vegetales a la plancha Grilled vegetables / Gemüse vom Grill	3,00 €
Patatas fritas French fries / Pommes frites	3,00 €

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

[f/Seasoulbeach](#) [@seasoulbeach](#)



HACIENDO MIGAS

ALL IN BREAD / LECKERES MIT BROT

Sándwich mixto de jamón y queso Ham and cheese toasted sándwich / Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse	8,00 €
Sándwich vegetal Pan de semillas con vegetales de la huerta km0, crema ligera de hummus y mahonesa de menta / Vegetable sandwich Seed bread with locally-sourced kitchen vegetables, a light hummus cream and mint-infused mayonnaise / Vegetarisches Sandwich Körnerbrot mit Gemüse aus der Region km 0, leichte Humus-Creme und Pfefferminz-Mayonnaise	8,00 €
Sándwich de salmón y requesón con hierbas aromáticas Sandwich filled with salmon and cottage cheese with aromatic herbs / Lachs- und Frischkäse-Sandwich mit Gewürzkräutern	9,00 €
Sándwich club Club sándwich / Klub-Sandwich	9,00 €
Hamburguesa de buey con queso brie, salsa de mostaza y mucho más Ox burger with brie, mustard sauce and all the trimmings / Hamburger vom Ochsen mit Brie-Käse, Senfsoße und vielem mehr	13,50 €
Hamburguesa de costillas de cerdo y cebollas confitadas Pork rib and caramelised onion Burger / Hamburger von Schweinerippchen und kandierten Zwiebeln	11,50 €
Hamburguesa vegetal de lentejas (verduras, queso fresco y hummus de aguacate) Lentil veggie burger (vegetables, fresh cheese and avocado hummus) / Vegetarischer Linsenhamburger (Gemüse, Frischkäse und Avocado-Humus)	11,50 €

ARROCES

RICE DISHES / REISGERICHTE

Paella ciega de mariscos (min. 2 pax / pp) Shelled seafood paella / Paella mit Meeresfrüchten ohne Schalen	18,00 €
Arroz negro de calamares (min. 2 pax / pp) Calamari with squid ink rice / Schwarzer Reis mit Tintenfischen	18,00 €
Paella de solomillo ibérico y setas (min. 2 pax / pp) Iberian pork tenderloin and wild mushroom paella / Paella mit iberischer Schweinelende und Pilzen	18,00 €
Paella de verduras (min. 2 pax / pp) Vegetable paella / Paella mit Gemüse	15,00 €

POSTRES

DESSERTS

Ensalada de frutas de temporada Seasonal fruit salad / Obstsalat der Saison	5,00 €
Surtido de helados Selection of ice creams / Gemischtes Eis	5,00 €
Pannacota de coco sin lactosa con coulis de mango Lactose-free coconut panna cotta with mango coulis / Kokos-Pannacota ohne Laktose mit Mango-Coulis	5,00 €
Tartas del día Cakes of the day / Torten des Tages	5,00 €
Tiramisu	5,00 €
Cardenal Sponge cake with meringue / Biskuittorte mit Baiser	5,00 €

Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal /
Please consult our staff if you have any food tolerances / Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben, erkundigen Sie sich bei unserem Personal

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

[f/Seasoulbeach](#) [@seasoulbeach](#)



HDPE
ISO 14001