

## ZIMMERSERVICE

*Auswahl an Broten, Olivenöl aus Sóller • 4,00 p.p.,  
Glutenfreie Option verfügbar*

### KLEINE GERICHTE

#### **KÄSEPLATTE • 23,00**

Auswahl lokaler Käsesorten,  
gegrilltes Kristallbrot

#### **IBERISCHE UND MALLORQUINISCHE WURSTPLATTE • 22,00**

Auswahl iberischer und mallorquinischer  
Wurstwaren, gegrilltes Kristallbrot

#### **CAESAR-SALAT • 19,00**

Römersalatherzen,  
Hähnchenbrust, Caesar-Dressing,  
Anchovis, Croûtons, Parmesan  
(*Gegrillte Garnelen + 4,00*)

### SANDWICHES & WRAPS

#### **CLUB SANDWICH • 15,00**

Hähnchenbrust, Ei-Senf-Mayonnaise  
mit Gewürzgurke, gekochter Schinken,  
Cheddar, Pommes Frites

#### **VEGANER WRAP (VG) • 12,00**

Zerdrückte Avocado, gebratener Tofu,  
Tahini-Dressing, kleiner Salat

#### **BLACK-ANGUS-BURGER • 22,00**

Black-Angus-Rindfleisch-Burger,  
gereifter Cheddar, geröstetes Brioche,  
Pommes Frites

### PIZZAS

#### **MARGHERITA • 14,00**

#### **VIER-KÄSE • 15,00**

#### **TOMATE & SOBRASADA • 17,00**

#### **LACHS MIT CRÈME FRAÎCHE • 19,00**

### NUDELN

Penne oder Spaghetti nach Wahl mit:

#### **PUTTANESCA-SAUCE • 15,00**

#### **TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE • 14,00**

#### **BOLOGNESE-SAUCE • 17,00**

---

#### **ENTRECÔTE • 30,00**

mit Chimichurri, Pommes Frites  
und grünem Salat

---

#### **FISCH DES TAGES • 25,00**

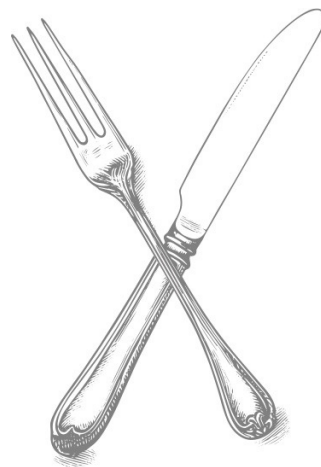
Wolfsbarsch vom Grill  
mit saisonalem Gemüse

---

### DESSERTS

#### **FRISCHER OBSTTELLER • 10,00**

#### **MANDELKUCHEN (GATÓ) MIT PASSIONSFRUCHT-JOGHURT • 7,00**



(V) Vegetarisch | (VG) Vegan



## ROOM SERVICE WINE LIST

### VINOS TINTOS

#### FRANJA ROJA • 30,00

Mantonegro, Cabernet Sauvignon,  
Callet y Syrah | D.O.P. Binissalem

#### VERITAS VINYES VELLES • 36,00

Mantonegro, Cabernet Sauvignon,  
Syrah y Callet | D.O.P. Binissalem

#### VIVANCO CRIANZA • 30,00

Tempranillo | D.O.P.Ca. Rioja

#### PAGO CARRAOVEJAS • 57,00

Tinto fino, Cabernet Sauvignon  
y Merlot | D.O.P. Ribera del Duero

### VINOS BLANCOS

#### PUERTA SANTA • 29,00

Albariño | Rías Baixas

#### MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO • 33,00

Verdejo | D.O.P. Rueda

#### MORTITX BLANC • 35,00

Malvasía, Moscatel, Chardonnay y  
Riesling | I.G.P. Mallorca

#### OLIVER MORAGUES PRENSAL • 33,00

Prensal Blanc | I.G.P. Mallorc

### VINOS ROSADOS

#### VERITAS CAP-ROIG • 33,00

Mantonegro, Callet y Syrah  
D.O.P. Binissalem

#### JEAN LEON 3055 ROSÉ • 31,00

Pinot Noir | D.O.P. Penedès

#### MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO • 28,00

Tempranillo y Garnacha  
D.O.P.Ca. Rioja

### CAVAS AND CHAMPAGNE

#### FREIXENET BRUT

#### NATURE RESERVA • 28,00

Macabeo, Xarel·lo, Parellada  
D.O.P. Cava

#### MOËT & CHANDON BRUT • 85,00

Pinot Noir, Pinot Meunier y  
Chardonnay | Champagne

