

RESTAURANT FONTSANTA

- Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia no dude en consultarnos
- *If you have any type of allergy or food intolerance, do not hesitate to contact us*
- *Falls Sie eine Allergie haben oder an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen*

Servicio de panes y aceite de oliva 2.50 p.p
Bread and olive oil service
Brot und Olivenöl-Service

ENTRANTES

STARTERS

VORSPEISEN

Jamón ibérico de bellota con pan mallorquín y tartar de tomate 28€
Iberian raw ham with Mallorcan bread and tomato tartar
Iberischer roher Schinken mit Mallorquinischem Brot und Tomatetartar

* * *

Verduras asadas con salmón salvaje en sal de hierbas 19€
Roasted vegetables with wild salmon in herbs-salt
Gebratene Gemüse mit wildem Lachs im Kräuternsalz

* * *

Atún rojo con ensalada de quinoas y manzana 23€
Red tuna fish with quinoa's and apple salad
Roter Thunfisch mit Quinoas und Apfelsalat

* * *

Crema fría de almendras con bogavante, jengibre y naranja 22€
Cold almond cream with lobster, ginger and orange
Kaltes Mandelncreme mit Hummer, Ingwer und Orange

* * *

Ensalada verde de hojas tiernas, ternera semi curada 22€
 y setas de verano salteadas
Green tender leaf salad, semi cured beef and stir fried summer boletus
Grüner zarter Blattsalat, halbgereiftes Rindfleisch und sautierte Sommerpilzen

* * *

Ceviche de negret y gamba roja con aguacate y maíz 20€
Mallorcan blackfish and red shrimps ceviche with avocado and sweet corn
Ceviche aus mallorquinischem Schwarzfisch und roten Garnelen, Avocado und Mais

* * *

Vieiras a la parrilla con gazpacho de tomate y papaya 21€
Grilled scallops with tomato and papaya gazpacho
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Tomaten und Papayagazpacho

* * *

Pasta fresca hecha en casa con mahonés curado y trufa de verano 20€
Homemade fresh pasta with cured Mahón-cheese and summer truffle
Frische hausgemachte Nudeln mit gereifter Mahónkäse und Sommertrüffel

PESCADOS

FISH

FISCH

Lubina salvaje con parmentier de hinojo, alcaparras y erizo de mar 24€
Wild sea bass with fennel parmentier, capers and sea urchin
Wilder Wolfsbarsch mit Fenchelparmentier, Kapern und Seeigel

* * *

Rape a la marinera con coco y almejas 23€
"Marinera" monkfish with coconut and clams
"Marinera" Seeteufel mit Kokosnuss und Venusmuscheln

* * *

Denton mallorquín con su fideuà 23€
Mallorcan dentex fish with "fideuà"
Mallorquinische Zahnbrasse mit "Fideuà"

* * *

Pescado de kg a la sal. para 2 personas 52€
Salt baked fresh fish per kg. for 2 people
Salzgebackener frischer Fisch per Kg. für 2 Personen

CARNES

MEAT

FLEISCH

Pato canetón con albaricoques y col 22€
Duck with apricots and cabbage
Ente mit Aprikosen und Kohl

* * *

Lechona de la finca "els olors" con manzanas caramelizadas y palo de mallorca 24€
Suckling pig from the "ELS OLORS" farm with caramelized apples and "Palo" liquor from Mallorca
Spanferkel vom "Els Olors" Bauernhof mit karamellisierten Äpfeln und "Palo"-Schnapps aus Mallorca

* * *

Solomillo de cebón con patata amarilla y ensalada de calabacines de huerto 28€
Tenderloin with yellow potato and garden zucchini salad
Rinderfilet mit gelben Kartoffeln und Gartenzuchinnisalat

* * *

Curry rojo de carrillera de ternera y verduras. 24€
Beef cheek in red curry with vegetables
Rinderbacke in rote Curry und Gemüse

Pedido con 24 horas de antelación
Please order 24 hours in advance
Auf bestellung, 24 Stunden im voraus

LONJA
FISHMARKET
FISCHMARKT

Gamba fresca soller p.s.m
Fresh prawns from Sóller p.s.m
Frische Garnelen aus Sóller p.s.m

* * *

Pescado de lonja con verduras salteadas. p.s.m
Fresh fish from the local market with stir fried vegetables
Frischer Fisch vom lokalen Fischmarkt mit sautiertem Gemüse

* * *

Langosta en caldereta o a la parrilla. p.s.m
Grilled or stewed lobster
Gegrillter Hummer oder Hummertopf

* Los precios de las especialidades se obtendrán según el precio de mercado ese día

* *Prices of specialties are obtained according to the market price that day*

* *Die Preise dieser Spezialitäten richten sich nach den Marktpreisen am jeweiligen Tag*

CARNES TRINCHADAS (mín. 2 personas)
CARVING MEAT (min 2 people)
TRANCHIERTES FLEISCH (min. 2 Personen)

Presa ibérica de bellota asada a las hierbas 47€
Roasted Iberian prey with herbs
Iberisches gebratenes Schinckenschulterstück mit Kräutern

* * *

Jarrete de ternera blanca 56€
White veal knuckle
Kalbschaxe

Acompañadas de puré de patata y verduras
Served with mashed potatoes and vegetables
Serviert mit Kartoffelpüree und Gemüse

- Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia no dude en consultarnos
- If you have any type of allergy or food intolerance, do not hesitate to contact us
- Falls Sie eine Allergie haben oder an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen