





RESTAURANT FONTSANTA

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS



KALTE VORSPEISEN

- Ensalada de tomate “cor de bou”, berenjena y “brossat”  17€
“Cor de Bou” tomato salad, aubergine and cottage cheese
Tomaten- Cor de Bou Salat, Auberginen und Hüttenkäse
- Ensalada verde con higos, naranja y almendra  16€
Green salad with figs, orange and almond
Grüner Salat mit Feigen, Orange und Mandeln
- Crema fría de remolacha, queso de oveja ecológico  y centeno hinchado 16€
Cold beetroot cream, organic sheep cheese and puffed rye
Kalte Rote Beete Creme, ökologischem Schafskäse und Puffroggen
- Ceviche de vegetales y mango  17€
Vegetable and Mango ceviche
Gemüse -und Mango Ceviche
- Ceviche de corvina salvaje, bogavante y boniato 20€
Wild corvine, European lobster and sweet potato ceviche
Adlerfisch-und Hummer Ceviche und Süßkartoffeln
- Atún rojo con gazpacho verde y maíz crujiente 19€
Bluefin tuna with green gazpacho and crispy corn
Roter Thunfisch mit grünem Gazpacho und knusprigem Mais
- Tartar de vaca madurada con dentelle de trigo Xeixa y mostaza 19€
Matured beef tartar with “Xeixa” wheat “dentelle” and mustard
Gereiftes Rindfleisch-Tartar mit “Xeixa Weizendentelle” und Senf
- Jamón de bellota con tortas de aceite y tomate “ramellet” 29€
Iberian Acorn-fed pork ham with oil bread and “ramellet” tomato
Iberischer roher Eichel Schinken, Brot mit Öl und “Ramellet” Tomaten

ENTRANTES CALIENTES

WARM STARTERS

WARM VORSPEISEN

- Arroz negro con calamar de potera y ajo escalibado 21€
Black rice with “Potera” squid and roasted garlic
Schwarzer Reis mit “Potera” Tintenfisch und geröstetem Knoblauch
- Arroz a la llauna de setas de temporada, calabaza y trufa fresca  18€
Seasonal mushroom rice “a la llauna” with pumpkin and fresh truffle
Reis “a la Llauna” von Saisonpilzen, Kürbis und frischem Trüffel
- Curry Massaman de verduras con trigo sarraceno  17€
Vegetable Massaman Curry with buckwheat
Massaman Curry mit Gemüse und Buchweizen
- Verduras a la brasa con salsa romesco y harissa  17€
Grilled vegetables with romesco sauce and Harissa
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce und Harissa

Suquet de langosta mallorquina 27€
Majorcan lobster "suquet"
Mallorquinische Languste "Suquet"

Vieiras gratinadas con ensalada templada 19€
de calabacines y ají amarillo
Scallops au gratin with warm zucchini
salad and "ají Amarillo"
Gratinierte Jakobsmuscheln mit lauwarmem
Zucchinsalat und "Ají Amarillo"

PESCADOS

FISH

FISCH

Lubina salvaje con "dashi" de peix sec de Formentera y coliflor 28€
Wild sea bass with dried Formentera fish "Dashi" and cauliflower
Wilder Wolfsbarsch mit getrocknetem Fisch "Dashi"
aus Formentera und Blumenkohl

Merluza de pincho con bearnesa de hinojo marino y setas 25€
Line-caught hake with sea fennel béarnaise
sauce and wild mushrooms
Frischer mit der Angel gefangener Seehecht
mit Meerfenchel-Béarnaisesosse und Pilzen

Pargo asado con espinacas y alcaparras 27€
Roasted seabream with spinach and capers
Gebackene Meerbrasse mit Spinat und Kapern

Rape a la marinera con coco y espardeñas 26€
"Marinera" monkfish with coconut
and royal sea cucumber
"Marinera" Seeteufel mit Kokosnuss
und Königsseegurke

Pescado a la sal, para dos personas. 65€
Acompañado de puré de patata asada y verduras
Roasted fresh fish in a salt crust for 2 people.
Served with roasted potato puree and vegetables
Im Salzmantel gebackener frischer Fisch, für 2 Personen.
Serviert mit Bratkartoffelpüree und Gemüse

CARNES

MEAT

FLEISCH

Lechona al horno con nabos asados y ensalada de ciruelas 25€
Roasted suckling pig with roasted turnips and plum salad
Gebackenes Spanferkel mit gebratenen Rüben und Pflaumensalat

Lomo bajo de vaca Rubia Gallega con tubérculos y chimichurri 28€
"Rubia Gallega" sirloin steak with roasted root vegetables and chimichurri
"Rubia Gallega" Entrecôte mit gebratenem Wurzelgemüse und Chimichurri

Pollo de corral ecológico con ñoquis de patata y limón 24€
Free-range chicken with potato Gnocchi and lemon
Ökologisches Freilandhuhn mit Kartoffel- Gnocchi und Zitrone

CARNES TRINCHADAS PARA DOS PERSONAS
CARVED MEAT FOR TWO PERSONS
TRANCHIERTES FLEISCH FÜR ZWEI PERSONEN

Jarrete de ternera blanca. Acompañado de puré de patata asada y verduras 60€
White veal knuckle. Served with roasted potato puree and vegetables
Kalbshaxe. Serviert mit Bratkartoffelpüree und Gemüse

Chateaubriand. Acompañadas de patatas asadas y ensalada 68€
Chateaubriand. Served with roasted potatoes and salad
Chateaubriand. Serviert mit gerösteten Kartoffeln und Salat

POR ENCARGO
ON REQUEST
AUF VORBESTELLUNG

LONJA
FISHMARKET
FISCHMARKT

Gamba roja de Sóller
Fresh prawns from Sóller
Frische Garnelen aus Sóller

Cap roig a la plancha
Grilled red scorpionfish
Gegrillter rote Drachenkopf

Calamar de potera “a la bruta”
Majorcan style squid
Tintenfisch nach Mallorquinischer Art

Bogavante nacional a la plancha
Grilled lobster
Gegrillter Hummer

PSM
Marktpreis
Market price

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

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