

RESTAURANT FONTSANTA

- 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*

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 llampuga curada y crujiente de garbanzos 19€
Roasted vegetables with cured golden mackerel and crispy chickpeas
Gebratenes Gemüse mit Goldmakrele und knusprigen Kichererbsen

* * *

Crema de almendras con vieras soasadas y jengibre 21€
Almond cream with slightly roasted scallops and ginger
Mandelncreme mit leicht gebratenen Jakobsmuscheln und Ingwer

* * *

Tartar de ternera nacional con foie 23€
National beef tartar with foie
Nationales Rindertatar mit Foie

* * *

Ceviche de bogavante y aguacate 22€
Lobster and avocado ceviche
Hummer- und Avocadoceviche

* * *

Pasta fresca hecha en casa con cigalas y alcachofas 22€
Homemade fresh pasta with Norway lobster and artichokes
Frische hausgemachte Nudeln mit Kaisergranat und Artischocken

* * *

Salteado de setas mallorquinas, coliflor, ternera y migas crujientes 19€
Stir fried Mallorcan mushrooms, cauliflower, beef and crispy breadcrumbs
Gebratene Mallorquinische Pilze, Blumenkohl, Rindfleisch und knusprige Brotkrümel

* * *

Ensalada de queso de cabra Monte Enebro con naranjas y miel 19€
“Monte Enebro” goat cheese salad with oranges and honey
„Monte Enebro“ Ziegenkäsesalat mit Orangen und Honig

PESCADOS

FISH

FISCH

Merluza de pincho con salsa bearnesa de hinojo marino y Camagrocs 22€
Line-caught hake with sea fennel béarnaise sauce and Camagrocs wild mushrooms
Frischer mit der Angel gefangener Seehecht mit Meerfenchel-Béarnaisesosse
und wilde Camagrocs-Pilzen

* * *

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

* * *

Pargo al horno con calamar de potera encbollado 24€
Baked sea bream with jig-caught squid and onions
Gebackene Meerbrasse und dazu mit dem Köder-gefangener Titenfisch und Zwiebeln

CARNES

MEAT

FLEISCH

Terrina de lechona crujiente de nuestra Finca Els Olors
 con chutney de membrillo 24€
Crispy suckling pig terrine from our Finca Els Olors farm with quince chutney
Knusprige Spanferkelterrine aus unsere Finca Els Olors Bauernhof mit Quittenchutney

* * *

Paletilla de cordero con polenta y verduras encurtidas 26€
Lamb shoulder with polenta and pickled vegetables
Lammschulter mit Polenta und eingelegtes Gemüse

* * *

Curry rojo de carrillera de ternera y verduras 24€
Beef cheek and vegetables red curry
Rote Curry mit Rinderbacke und Gemüse

PEDIDO CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN
PLEASE ORDER 24 HOURS IN ADVANCE
AUF BESTELLUNG, 24 STUNDEN IM VORAUSS

LONJA
 FISH MARKET
 FISCHMARKT

P.s.m. / Depending on daily market price / Abhängig vom Marktpreis

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

* * *

Pescado a la sal
Salt backed fresh fish
Fisch in Salzkruste

* * *

Bogavante nacional en caldereta o a la parrilla
Grilled or stewed lobster
Gegrillter Hummer oder Hummertopf

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

Pollo picantón asado tradicional. Acompañado de puré de patata, verduras y chalotas 44€
Traditional roasted free-range chicken. Served with mashed potatoes, vegetables and shallots
Traditionelles Freilandbrathähnchen. Serviert mit Kartoffelpüree, Gemüse und Schalotten

* * *

Chateaubriand. Acompañadas de puré de patata, verduras y chalotas 58€
Chateaubriand. Served with mashed potatoes, vegetables and shallots
Chateaubriand. Serviert mit Kartoffelpüree, Gemüse und Schalotten

POSTRES DESSERT NACHTISCH

Tarta de hojaldre y manzana con miel y limón 10€
Puff pastry and apple pie with honey and lemon
Blätterteig-Apfeltorte mit Honig und Zitrone

* * *

Chocolate, café y Amazonas 10€
Chocolate, coffee and Amazonas
Schokolade, Kaffee und Amazonas

Bizcocho fluido de almendras con sorbete de albaricoques secos 10€
Runny almond cake with dried apricot sorbet
Mit Süsser Flüssigkeit gefüllter Mandelkuchen mit getrockneten Aprikosensorbet

* * *

Quiosco de los helados 10€
The ice cream kiosk
Der Eiskiosk

* * *

Tabla de quesos 12€
Cheeseboard
Käseplatte

“Todos nuestros postres están elaborados al momento de forma artesana”
“All our desserts are homemade at the moment of your order”
„Alle unsere Nachtische sind handgemacht und werden bei Bestellung frisch zubereitet“