

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

Burrata con calabaza asada y ensalada de hojas picantes 19€  
*Burrata cheese with roasted pumpkin and spicy leaves salad*  
*Burrata-käse mit gebratenem Kürbis und würzigen Salatblättern*

Crema fría de almendras con gamba roja y huevas de arenque 22€  
*Almond cream with red shrimp and herring roe*  
*Mandelcreme mit roten Garnelen und Heringsrogen*

Ceviche de bogavante y corvina 22€  
*Lobster and "corvina" fish ceviche*  
*Hummer- und Adlerfisch Ceviche*

Tartar de vaca madurada, crujiente de garbanzos 23€  
*Matured beef tartar, crispy chickpeas*  
*Gereiftes Rindfleisch-tartar, knusprige Kichererbsen*

Jamón ibérico de bellota con tartar de tomate ramillete y pan de pueblo 29€  
*Iberian raw "Bellota Pata Negra" ham with Mallorcan bread and tomato tartar*  
*Iberischer roher Schinken "Bellota Pata Negra" mit Mallorquinischem Brot und Tomatetartar*

Sopa de verduras de primavera con queso mahonés "Gran Reserva" 19€  
*Spring vegetable soup with "Gran Reserva" mahones-cheese*  
*Frühlingsgemüsesuppe mit mahones-käse "Gran Reserva"*

Vieiras asadas con alcachofas y ñoquis de patata 22€  
*Roasted scallops with artichokes and potato gnocchi*  
*Gebratene Jakobsmuscheln mit Artischocken und Kartoffelgnocchi*

Arroz meloso de setas de temporada y porc negre 21€  
*Mellow-rice with wild mushrooms and porc negre, Majorcan black pig*  
*Cremiges Reisgericht mit Waldpilzen und porc negre*  
*,Mallorquinisches schwarzes Schwein*

## PESCADOS

### FISH

### FISCH

- Merluza de “pincho” con salsa bearnesa de hinojo marino y borraja 23€  
*Line-caught hake with sea fennel béarnaise sauce and borage*  
*Frischer mit der Angel gefangener Seehecht mit Meerfenchel-Béarnaisesosse und Borretsch*
- Mero al horno con calamar de potera encebollado 24€  
*Baked grouper fish with jig-caught squid and onions*  
*Gebackene Zackenbarsch und dazu mit dem Köder-gefangener Titenfisch und Zwiebeln*
- Rape a la marinera con coco y almejas 24€  
*“Marinera” monkfish with coconut and clams*  
*“Marinera” Seeteufel mit Kokosnuss und Venusmuscheln*

## CARNES

### MEAT

### FLEISCH

- Contramuslo de pato estofado con frito de safernàries 23€  
*Stewed deboned Duck leg with “Frito safernàries” (typical Majorcan purple carrot)*  
*Schenkel von Enteneintopf mit “Frito safernàries”*  
*(typische mallorquinische violette Karotte)*
- Paletilla de cordero con polenta y verduritas encurtidas 26€  
*Lamb shoulder with polenta and pickled vegetables*  
*Lammschulter mit Polenta und eingelegtes Gemüse*
- Entrecote de vaca “rubia gallega” con cazuela de tubérculos asados 26€  
*Sirloin Steak “from Galician” with roasted root vegetables*  
*Rindfleisch Entrecote “aus Galizien” mit gebratenen Wurzelgemüse*

## PEDIDO CON 24 HORAS DE ANTELACIÓN

### PLEASE ORDER 24 HOURS IN ADVANCE

### AUF BESTELLUNG, 24 STUNDEN IM VORAUS

#### 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. Acompañadas de puré de patata, verduras \* Mínimo dos personas  
*Salt backed fresh fish. Served with mashed potatoes, vegetables \* For two people*  
*Fisch in Salzkruste. Serviert mit Kartoffelpüree, Gemüse \* Für zwei Personen*

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

Lechona al horno de nuestra Finca Els Olors 60€\*  
Acompañadas de patata asadas y verduras  
*Roast Suckling pig from our Finca Els Olors farm*  
*Served with roasted potatoes and vegetables*  
*Spanferkel im Ofen aus unsere Finca Els Olors Bauernhof*  
*Serviert mit Geröstete Kartoffeln und Gemüse*

Chateaubriand. Acompañadas de patata asadas y verduras 60€\*  
*Chateaubriand. Served with roasted potatoes and vegetables*  
*Chateaubriand. Serviert mit Geröstete Kartoffeln und Gemüse*

\*Minimo para dos personas  
*\*for two people*  
*\*für zwei personen*

## POSTRES

## DESSERT

## NACHTISCH

*Tarta de hojaldre y manzana con miel y jengibre* 11€  
*Puff pastry and apple pie with honey and ginger*  
*Blätterteig-Apfeltorte mit Honig und Ingwer*

*Bizcocho fluido de almendras con sorbete de albaricoques secos* 11€  
*Runny almond cake with dried apricot sorbet*  
*Mit Süsser Flüssigkeit gefüllter Mandelkuchen mit getrockneten Aprikosensorbet*

*Bombón de cacao y quinoa* 10€  
*Cacao and quinoa*  
*Kakao und Quinoa*

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

*Tabla de quesos con pan de frutos secos* 14€  
*Cheeseboard with nut bread* ½ 9€  
*Käseplatte mit Nussbrot*

“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“