



RESTAURANT

L'arcada

CALA FIGUERA



PER COMENÇAR

PA (per persona)	0,70
PA I ALLOLI (per persona)	1,70
PA DE VIDRE AMB TOMÀTIGA I ALL (per persona)	1,70
GASPATXO (només temporada)	5,90
PA TORRAT AMB SOBRASSADA I MEL	6,90
DÀTILS AMB BACÓ	7,90
PEBRES DEL PADRÓ	7,90
CROQUETES: DE BACALLÀ, DE POLLASTRE I DE CALAMAR	7,90
BOQUERONS FRITS	8,90
SOPA DE PEIX DE SA CALA	8,90
LLAGOSTINS AMB BACÓ	9,90
PLAT DE FORMATGE	9,90
CARPACCIO DE VEDELLA AMB PARMESÀ	12,90
CARPACCIO DE BACALLÀ SOBRE PA DE VIDRE AMB TOMÀTIGA I ALL	12,90
CALAMARINS	12,90
MUSCLOS A LA MARINERA O AL VAPOR	12,90
MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC (només temporada)	14,90
PLAT DE PERNIL IBÈRIC	14,90
ZAMBURINYES A LA PLANXA	16,90
POP A LA GRAELLA	18,90
TAPA VARIADA	17,90

ENSALADES

MIXTA	9,90
<small>Tonyina, pernil i formatge</small>	
TREMPÓ L'ARCADA, AMB FRUITA I FORMATGE MAONÈS	10,90
<small>Tomàtiga, pebrot verd i ceba. Tot picat</small>	
DE CABRA	10,90
<small>Ensalada variada, formatge de cabra gratinat, mel i nous</small>	
CAPRESE	11,90
<small>Tomàtiga, mozzarella de búfala, ceba, alvocat i vinagreta de pesto</small>	
DE POLLASTRE	12,90
<small>Tires de pollastre a la graella, lletuga, poma, nous, taronja, panses, salsa de iogurt</small>	
TEBA DE BACALLÀ	12,90
<small>Ensalada variada amb bacallà confitat i ceba caramel·litzada</small>	

ARROSSOS I PASTES

Mínim 2 persones. Preu per persona

PAELLA MIXTA	15,90
PAELLA DE MARISC	17,90
ARRÒS NEGRE DE PEIX I MARISC	17,90
FIDEUÀ MIXTA	15,90
FIDEUÀ DE MARISC	17,90

PEIX

CALAMAR L'ARCADA	17,90
<small>A la mallorquina: enfarinolat i frit sencer</small>	
PEIXET FRESC DE CALA FIGUERA, FRIT	17,90
BACALLÀ FRIT AMB SALSA DE TOMÀTIGA	17,90
DORADA FRESCA A LA PLANXA	17,90
DORADA FRESCA A LA MALLORQUINA	18,90
<small>Al forn amb patates i verdures</small>	
CARBASSÓ FARCIT DE PEIX I MARISC	17,90
GAMBES MALLORQUINES A LA PLANXA	S.P.M.
PEIX FRESC DE CALA FIGUERA	S.P.M.
GRAELLADA DE PEIX FRESC, GAMBES I MUSCLOS	65,00
<small>(Per 2 persones. Segons disponibilitat)</small>	

CARNS

PITERA DE POLLASTRE A LA GRAELLA	13,90
SECRETO DE PORC IBÈRIC A LA GRAELLA	16,90
COSTELLES DE XOT A LA GRAELLA O FREGIDES AMB ALLS	17,40
COSTELLES DE XOT FREGIDES AMB ALLS, MEL I ROMANÍ	17,40
BRACET DE XOT AL FORN	21,90
RELLON DE VEDELLA A LA GRAELLA	21,90
XULETÓ A LA GRAELLA PER 2 PERSONES (1,25 Kg. 45 dies maduració)	49,90
<small>Salsa: de pebre o roquefort</small>	1,50

PIZZES CLÀSSIQUES

Amb formatge, salsa de tomàtiga i orenga

ROMANA	9,90
<small>Pernil dolç</small>	
TREMPÓ	9,90
<small>Tomàtiga, pebre verd i ceba, tot tallat petit</small>	
BACÓ I CEBA	10,00
TONYINA I CEBA	10,40
RABIATA	10,40
<small>Xoriço picant i pebre vermell</small>	
TUMBET	10,40
<small>Albergínia, carbassó i pebre vermell. Sofregit abans</small>	
TREMPÓ AMB TONYINA	10,90
NAPOLITANA	10,90
<small>Pernil dolç, olives negres i anxoves</small>	
QUATRE ESTACIONS	10,90
<small>Pernil dolç, carxofa, xampinyons i olives negres</small>	
CALZONE	10,90
<small>Pernil dolç, xampinyons i ou. (Tapada)</small>	
CAPRITXOSA	10,90
<small>Pernil dolç, xampinyons i ou</small>	
HAWAI	10,90
<small>Pernil dolç i pinya</small>	
PERA	10,90
<small>Formatge blau i pera</small>	
QUATRE FORMATGES	10,90
VEGETAL	10,90
CALZONE VEGETAL	10,90
DI BÚFALA	11,90
<small>Salsa de tomàtiga, mozzarella de búfala, tallades de tomàtiga i alfàbrega</small>	
MEDITERRÀNIA	12,50
<small>Trempó, tonyina, anxoves i tàperes</small>	
POLLASTRE I PINYA	12,50
DÀTILS I BACÓ	12,50
TUMBET AMB LLOM	13,10
MALLORCA	13,10
<small>Llom, pebres torrats i all</small>	
L'ARCADA	13,10
<small>Llom, xampinyons, ceba i pebre vermell</small>	
SALMON	13,90
<small>Salmó fumat i ceba</small>	
IBÈRIC	14,90
<small>Pernil Ibèric</small>	
PRIMAVERA	14,90
<small>Pernil ibèric, gorgonzola, tallades de tomàtiga i rúcola</small>	
CALA FIGUERA	14,90
<small>Tonyina, gambes, musclos, pals de cranc i pebre vermell</small>	

PIZZES RÚSTIQUES

Amb formatge, tallades de tomàtiga, all, tàperes, orenga i rúcola

TONYINA I ANXOVES	11,90
SALMÓ FUMAT	14,90
PERNIL IBÈRIC	15,90
CARPACCIO DE BACALLÀ	15,90
CARPACCIO DE VADELLA	15,90

MENÚ INFANTIL

MINIPIZZA MARGARITA	5,00
ESCALOPINS DE POLLASTRE AMB PATATES FREGIDES	5,00
HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB PATATES FREGIDES	5,00



PARA EMPEZAR

PAN (por persona)	0,70
PAN Y ALIOLI (por persona)	1,70
PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y AJO (por persona)	1,70
GAZPACHO (por persona)	5,90
TOSTADAS CON SABRASADA Y MIEL	6,90
DÁTILES CON BEICON	7,90
PIMIENTOS DE PADRÓN	7,90
CROQUETAS: DE BACALAO, DE POLLO Y DE CALAMAR	7,90
BOQUERONES FRITOS	8,90
SOPA DE PESCADO LOCAL	8,90
LANGOSTINOS CON BEICON	9,90
PLATO DE QUESO	9,90
CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO	12,90
CARPACCIO DE BACALAO SOBRE PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y AJO	12,90
CHIPIRONES	12,90
MEJILLONES A LA MARINERA O AL VAPOR	12,90
MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO (solo temporada)	14,90
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO	14,90
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	16,90
PULPO A LA PARRILLA	18,90
TAPA VARIADA	17,90

ENSALADAS

MIXTA	9,90
Atún, jamón y queso	
TREMPÓ L'ARCADA, CON FRUTA DE TEMPORADA Y QUESO MAHONÉS	10,90
Tomate, pimiento verde y cebolla. Todo picado	
DE CABRA	10,90
Ensalada variada, queso de cabra templado, miel y nueces	
CAPRESE	11,90
Tomate, mozzarella de búfala, cebolla, aguacate y vinagreta de pesto	
DE POLLO	12,90
Tiras de pollo a la parrilla, lechuga, manzana, nueces, naranja, pasas, piña y salsa yogur	
TIBIA DE BACALAO	12,90
Con cebolla caramelizada	

ARROCES Y PASTAS

Mínimo 2 personas. Precio por persona

PAELLA MIXTA	15,90
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	17,90
PAELLA NEGRA DE PESCADO Y MARISCO	17,90
FIDEUÁ MIXTA	15,90
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	17,90

PESCADOS

CALAMAR L'ARCADA	17,90
A la mallorquina: entero, enharinado y frito	
PESCADITOS DE CALA FIGUERA, FRITOS	17,90
BACALAO FRITO CON SALSAS DE TOMATE	17,90
DORADA FRESCA A LA PLANCHA	17,90
DORADA FRESCA A LA MALLORQUINA	18,90
Al horno, con patata y verdura	
CALABACÍN RELLENO DE PESCADO Y MARISCO	17,90
GAMBAS MALLORQUINAS A LA PLANCHA	S.P.M.
PESCADO FRESCO DE CALA FIGUERA	S.P.M.
PARRILLADA DE PESCADO FRESCO, GAMBAS Y MEJILLONES (Para 2 personas. Según disponibilidad)	65,00

CARNES

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA	13,90
SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA	16,90
COSTILLAS DE CORDERO. A LA PARRILLA O FRITAS CON AJOS	17,40
COSTILLAS DE CORDERO FRITAS CON AJOS MIEL Y ROMERO	17,90
PALETILLA DE CORDERO	21,90
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA	21,90
CHULETÓN A LA PARRILLA PARA 2 PERSONAS (1,25 Kg. 45 días maduración)	49,90
Salsa: pimenta o roquefort	
	1,50

PIZZAS CLÁSICAS

Con queso, salsa de tomate y orégano

ROMANA	9,90
Jamón	
TREMPÓ	9,90
Tomate, pimiento verde y cebolla, todo picado	
BEICON Y CEBOLLA	10,00
ATÚN Y CEBOLLA	10,40
RABIATA	10,40
Chorizo picante y pimiento rojo	
TUMBET	10,40
Berenjena, calabacín y pimiento rojo. Frito previamente	
TREMPÓ CON ATÚN	10,90
NAPOLITANA	10,90
Jamón, aceitunas negras y anchoas	
CUATRO ESTACIONES	10,90
Jamón, alcachofa, champiñones y aceitunas negras	
CALZONE	10,90
Jamón, champiñones y huevo. (Tapada)	
CAPRICHOSA	10,90
Jamón, champiñones y huevo	
HAWAI	10,90
Jamón y piña	
PERA	10,90
Queso azul y pera	
CUATRO QUESOS	10,90
VEGETAL	10,90
CALZONE VEGETAL	10,90
DI BÚFALA	11,90
Salsa de tomate, mozzarella de búfala, rodajas de tomate y albahaca	
MEDITERRÁNEA	12,50
Trempeó, atún, anchoas y alcaparras	
POLLO Y PIÑA	12,50
DÁTILES CON BEICON	12,50
TUMBET CON LOMO DE CERDO	13,10
MALLORCA	13,10
Lomo de cerdo, pimiento rojo y ajo	
L'ARCADA	13,10
Lomo de cerdo, champiñones, cebolla y pimiento rojo	
SALMÓN	13,90
Salmón ahumado y cebolla	
IBÉRICO	14,90
Jamón Ibérico	
PRIMAVERA	14,90
Jamón ibérico, gorgonzola, tomate natural y rúcula	
CALA FIGUERA	14,90
Atún, gambas, mejillones, palitos de cangrejo y pimiento rojo	

PIZZAS RÚSTICAS

Con queso, rodajas de tomate, ajo, alcaparras, oregano y rúcula

ATÚN Y ANCHOAS	11,90
SALMÓN AHUMADO	14,90
JAMÓN IBÉRICO	15,90
CARPACCIO DE BACALAO	15,90
CARPACCIO DE TERNERA	15,90

MENÚ INFANTIL

MINIPIZZA MARGARITA	5,00
PECHUGA DE POLLO REBOZADA CON PATATAS FRITAS	5,00
HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS	5,00



RESTAURANT

L'arcada

CALA FIGUERA



STARTERS

BREAD (per person)	0,70
BREAD AND AIOLI (per person)	1,70
CRYSTAL BREAD WITH TOMATO AND GARLIC (per person)	1,70
GAZPACHO Cold soup of raw vegetables (only summer months)	5,90
SOBRASADA (MAJORCAN PEPPER PATÉ) AND HONEY TOASTS	6,90
DATES WITH BACON	7,90
PADRÓN PEPPERS	7,90
CROQUETTES. CHICKEN, COD AND CUTTLEFISH	7,90
FRIED BOQUERONES. ANCHOVIES	8,90
CALA FIGUERA FISH SOUP WITH NOODLES	8,90
PRAWNS WITH BACON	9,90
SPANISH CHEESE PLATE	9,90
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN	12,90
COD CARPACCIO ON TOMATO AND GARLIC KRYSTAL BREAD	12,90
CHIPIRONES. FRIED BABY SQUIDS	12,90
MUSSELS MARINERA (WITH TOMATOSAUCES) OR STEAMED (WITH WHITE WINE)	12,90
MELON WITH IBÉRICO JAM (only summer months)	14,90
SPANISH IBÉRICO HAM PLATE	14,90
GRILLED SCALLOPS	16,90
GRILLED OKTOPUS	18,90
MIXED TAPA PLATE	17,90

SALADS

MIXED	9,90
Tuna, ham and cheese	
TREMPÓ L'ARCADA, WITH SEASONAL FRUITS AND MAHON CHEESE	10,90
(Majorcan summer salad) Tomato, onion and green pepper. All small cutted	
GOAT	10,90
Mixed salad, gratin goat cheese, honey and nuts	
CAPRESE	11,90
Tomato, buffalo mozzarella, onion, avocado and pesto vinaigrette	
CHICKEN	12,90
Lettuce, grilled chicken strips, nuts, orange, pineapple, raisins and yogurt sauce	
COD MIXED SALAD	12,90
With warm cod and caramelized onion	

RICE AND PASTA

Minimum two people. Price per person

PAELLA MIXTA	15,90
With chicken, pork and seafood	
PAELLA DE MARISCO with seafood	17,90
BLACK PAELLA with seafood and squid ink	17,90
FIDEUÁ MIXTA	15,90
With chicken, pork and seafood	
FIDEUÁ DE MARISCO with seafood	17,90

FISHES

SQUID L'ARCADA	17,90
Majorcan style: fried entire	
FRIED FRESH LOCAL FISHES	17,90
FRIED COD FILLETS WITH TOMATO SAUCE	17,90
GRILLED FRESH DORADE	17,90
MAJORCAN STYLE FRESH DORADE	18,90
Baked, with potatoes and vegetables	
ZUCCHINI STUFFED WITH FISH AND SEAFOOD	17,90
FRESH PRAWNS	Day Price
LOCAL FRESH FISH TO GRILL	Day Price
GRILLED FISHPLATE WITH PRAWNS AND MUSSELS (For 2 people. According to stock)	65,00

MEAT

GRILLED CHICKEN BREAST	13,90
GRILLED SECRETO IBÉRICO PORK STEAK	16,90
GRILLED LAMB CHOPS	17,40
LAMB CHOPS WITH GARLIC	17,40
LAMB CHOPS WITH GARLIC, HONEY AND ROSEMARY	17,90
BAKED SHOULDER OF LAMB	21,90
GRILLED BEEF TENDERLOIN	21,90
GRILLED BEEF RIB FOR 2 PERSONS (45 days aged)	49,90
Sauce: Pepper or Roquefort	
	1,50

CLASSIC PIZZA

With cheese, tomato sauce and oregano

ROMANA	9,90
Ham	
TREMPÓ	9,90
Tomato, onion and green pepper. All small cut.	
BACON AND ONION	10,00
TUNA AND ONION	10,40
RABIATA	10,40
Hot chorizo and red pepper	
TUMBET	10,40
Majorcan ratatouille: aubergin, zucchini and red pepper. All fried	
TREMPÓ WITH TUNA	10,90
NAPOLITANA	10,90
Ham, anchovys and black olives	
4 SEASONS	10,90
Ham, artichoke, mushrooms and black olives	
CALZONE	10,90
Ham, mushrooms and egg	
CAPRICHOSA	10,90
Ham, mushrooms and egg	
HAWAI	10,90
Ham and pineapple	
PEAR	10,90
Blue cheese and pear	
4 CHEESES	10,90
VEGETARIAN	10,90
CALZONE VEGETARIAN	10,90
DI BUFALA	11,90
Tomato sauce, buffalo mozzarella, tomato slices and basil	
MEDITERRÁNEA	12,50
Trempló, tuna, anchovies and capers	
CHICKEN AND PINNEAPPLE	12,50
DATES AND BACON	12,50
TUMBET WITH PORK LOIN	13,10
MALLORCA	13,10
Pork loin, roast red pepper, and garlic	
L'ARCADA	13,10
Pork loin, mushrooms, onion and red pepper	
SALMON	13,90
Smoked salmon and onion	
IBÉRICO	14,90
Spanish ibérico ham	
SPRING	14,90
Spanish ibérico ham, gorgonzola cheese, fresh tomato and arugula	
CALA FIGUERA	14,90
Tuna, prawns, mussels, crab sticks and red pepper	

RUSTIC PIZZAS

With cheese, fresh tomato slices, garlic, capers, oregano and arugula

TUNA AND ANCHOVIES	11,90
SMOKED SALMON	14,90
SPANISH IBÉRICO HAM	15,90
COD CARPACCIO	15,50
BEEF CARPACCIO	15,50

KIDS MENU

MINIPIZZA MARGARITA	5,00
CHICKEN SHRIMPS WITH FRIED POTATOES	5,00
BEEF BURGER WITH FRIED POTATOES	5,00



ENTRÉES

PAIN (par personne)	0,70
PAIN ET AILLOLI (par personne)	1,70
PAIN DE CRISTAL AVEC TOMATE ET AIL (par personne)	1,70
GASPACHO Soupe froide de légumes crus (seulement l'été)	5,90
PAIN GRILLÉ AVEC SOBRASADA ET MIEL	6,90
DATES AU BACON	7,90
POIVRONS DE PADRÓN	7,90
CROQUETTES VARIÉES. DE MORUE, DE POULET ET DE CALAMAR	7,90
ANCHOIS FRITS	8,90
SOUPE DE POISSONS LOCAUX	8,90
CREVETTES AU BACON	9,90
ASSORTIMENT DE FROMAGES	9,90
CARPACCIO DE BOEF AVEC PARMESAN	12,90
CARPACCIO DE MORUE Sur pain de cristal avec tomate et ail	12,90
CHIPIRONES	12,90
MOULES À LA MARINIÈRE OU VAPEUR (avec vin blanc)	12,90
MELON AU JAMBON IBÉRICO (seulement l'été)	14,90
ASSIETTE DE JAMBON IBÉRICO	14,90
ZAMBURIÑAS GRILLÉ. COQUILLES	16,90
POULPE GRILLE	18,90
TAPAS VARIÉES	17,90

SALADES

MIXTE	9,90
Thon, jambon et fromage	
TREMPÓ L'ARCADA, AVEC FRUITS DE SAISON ET LE FROMAGE DE MAHON	10,90
Tomate, oignons et poivrons verts. Tout haché	
DE CHÈVRE	10,90
Salade mixte, fromage chèvre gratin, miel et noix	
CAPRESE	11,90
Tomate, mozzarella de Buffalo, oignon, avocat et vinaigrette au Pesto	
DE POULET	12,90
Laitue, lanières de poulet grillé, pommes, noix, orange, raisins secs, ananas et yaourt	
DE MORUE	12,90
Salade mixte, morue et oignon caramélisé	

RIZ ET PÂTE

Minimum pour 2 personnes. Prix par personne:

PAELLA MIXTE	15,90
Poulet, porc et fruits de mer	
PAELLA DE FRUITS DE MER	17,90
PAELLA NOIR DE FRUITS DE MER	17,90
FIDEUÁ MIXTE (Paella de nouilles)	15,90
Poulet, porc et fruits de mer	
FIDEUÁ DE FRUITS DE MER (Paella de nouilles)	17,90

POISSON

CALAMAR L'ARCADA	17,90
A la majorquine (frit)	
FRITURE DE POISSONS FRAIS LOCAUX	17,90
MORUE FRIT, À LA SAUCE TOMATE	17,90
DAURADE FREIS GRILLÉ	17,90
DAURADE FREIS AU FOUR	18,90
Avec pommes de terre et légumes	
COURGETTES FARCIES AU POISSON ET FRUITS DE MER	17,90
CREVETTES FRAÎCHES GRILLÉES	à la demande
POISSON LOCAUX FRAIS	à la demande
POISSON GRILLÉ AUX CREVETTES ET MOULES	65,00
(pour 2 personnes. Selon les stocks)	

VIANDES

BLANC DE POULET GRILLÉ	13,90
"SECRETO" DE PORC IBÉRICO GRILLÉ	16,90
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES	17,40
CÔTELETTES D'AGNEAU FRITES ET AILS	17,40
CÔTELETTES D'AGNEAU FRITES AU MIEL ET ROMARIN	17,90
ÉPAULE D'AGNEAU AU FOUR	21,90
FILET DE VEAU GRILLÉ	21,90
CÔTELETTE DE VEAU GRILLÉ POUR 2 PERSONNES (45 jours de maturation)	49,90
SAUCE: poivre ou roquefort	1,50

PIZZAS CLASSIQUES

Avec fromage, sauce tomate et origan

ROMANA	9,90
Jambon	
TREMPÓ	9,90
Tomate, oignon et poivron vert. Tout haché	
BACON ET OIGNONS	10,00
THON ET OIGNONS	10,40
RABIATA	10,40
Chorizo épicé et poivron rouge	
TUMBET	10,40
Ratatouille malloquine	
TREMPÓ AU THON	10,90
NAPOLITANA	10,90
Jambon, olives et anchois	
QUATRE SAISONS	10,90
Ham, artichaut, champignons et olives	
CALZONE	10,90
Ham, champignons et oeuf (Couverte)	
CAPRICCIOSA	10,90
Ham, champignons et oeuf	
HAWAI	10,90
Jambon et ananas	
POIRE	10,90
Fromage bleu et poire	
QUATRE FROMAGES	10,90
VÉGÉTALE	10,90
CALZONE VÉGÉTALE	10,90
DI BUFALA	11,90
Sauce tomate, mozzarella de buffle, tranches de tomate et basilic	
MEDITERRÁNEA	12,50
Trempe, thon, anchois et câpres	
POULET ET ANANAS	12,50
DATES ET BACON	12,50
TUMBET AVEC ÉCHINE DE PORC	13,10
MALLORCA	13,10
Poivron rouge rôti, échine de porc et ail	
L'ARCADA	13,10
Echine de porc, champignons, oignons et poivron rouge	
SAUMON FUMÉ ET OIGNONS	13,90
JAMBON IBÉRICO	14,90
PRIMAVERA	14,90
Jambon ibérico, gorgonzola, tomate naturelle et roquette	
CALA FIGUERA	14,90
Grosses crevettes, thon, moules, crabe et poivron rouge	

PIZZAS RUSTIQUES

Avec fromage, tomate naturelle, ail, câpres, origan et roquette

THON ET ANCHOIS	11,90
SAUMON FUMÉ	14,90
JAMBON IBÉRICO	15,90
CARPACCIO DE MORUE	15,90
CARPACCIO DE BOEF	15,90

MENU POUR ENFANTS

MINIPIZZA MARGARITA	5,00
CREVETTES AU POULET ET POMMES DE TERRE FRITES	5,00
BURGER DE BOEUF AUX POMMES DE TERRE FRITES	5,00



RESTAURANT

L'arcada

CALA FIGUERA



POSTRES

DESSERTS

	€
TIRAMISÚ	5,50
CREMA CATALANA	4,50
KATALANISCHE RAHMCREME	
CRÈME BRULÉE	
CRÈME CATALANE	
CREPE CON CHOCOLATE CALIENTE	4,50
KREPP MIT SCHOKOLADENSOSSE	
CRÊPE WITH CHOCOLATE SAUCE	
CRÊPE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT	
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO VAINILLA	5,50
COULANT MIT VANILLEEIS	
COULAT EITH VANILLA ICECREAM	
COULANT AVEC GLACE A LA VANILLE	
MOUSSE 4 CHOCOLATES	5,50
4 CHOKOLADEN MOUSSE	
4 CHOCOLATES MOUSSE	
4 CHOCOLATES MOUSSE	
CREPE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE	5,50
KREPP MIT VANILLEEIS UND SCHOKOLADENSOSSE	
CRÊPE WITH VANILLA ICECREAM AND CHOCOLATE SAUCE	
CRÊPE AVEC GLACE À LA VANILLE ET SAUCE AU CHOCOLAT	
CREPE CON HELADO DE COCO Y SALSA DE MANGO	5,50
KREPP MIT KOKOSEIS UND MANGOSOSSE	
CRÊPE WITH COCONUT ICE CREAM AND MANGO SAUCE	
CRÊPE AVEC CRÈME GLACE COCO ET LA SAUCE MANGUE	
FRESAS CON NATA	5,50
ERDBEEREN MIT SAHNE	
STRAWBERRYS WITH CREAM	
FRAISES À LA CRÈME FOUETTÉE	
FRESAS CON ZUMO DE NARANJA	4,00
ERDBEEREN MIT ORANGENSAFT	
STRAWBERRYS WITH ORAGE JUICE	
FRAISES AVEC LE JUS D'ORANGE	
JUBILEO DE FRESAS CON HELADO DE VAINILLA	6,50
CREPE CON JUBILEO DE FRESAS	7,50
SAUTIÈRTE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS	
SAUTEED STRAWBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM	
POËLÉE DE FRAISES AVEC GLACE À LA VANILLE	
PROFITEROLES CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE	6,50
WINDBEUTEL MIT VANILLEEIS UND SCHOKOLADENSOSSE	
PROFITEROLS WITH VANILLA ICECREAM AND CHOCOLATE SAUCE	
PROFITEROLES AVEC GLACE À LA VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT	
GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA	5,50
MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN MIT MANDELEIS	
MAJORCA ALMOUND CAKE WITH ALMOUND ICECREAM	
GÂTEAU AUX AMANDES AVEC CRÈME GLACE AUX AMANDES	
BATIDOS	
MILK SHAKES	
VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, ALMENDRA, CAFÉ, COCO	5,50
VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, MANDEL, KAFFEE, KOKOS	
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, ALMOND, COFFEE, COCONUT	
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, AMANDE, CAFÉ, COCO	

COPAS DE HELADO

EISBECHER - ICE CREAM CUPS COUPES DE CRÈME GLACÉE

	€
SORBETE DE LIMÓN	4,00
ZITRONENSORBET	
LEMON SORBET	
SORBET AU CITRON	
SORBETE DE MANDARINA	4,00
MANDARINENSORBET	
TANGERINE SORBET	
SORBET AU MANDARINE	
COPA BLANCO Y NEGRO	4,90
Chocolate y stracciatela. Con nata y salsa de chocolate	
SCHOKOLADE UND STRACCIATELA. MIT SAHNE UND SCHOKOSOSSE	
CHOCOLATE AND STRACCIATELA. WITH CREAM AND CHOCO SAUCE	
CHOCOLAT ET STRACCIATELA. CRÈME FOUETTÉE ET SAUCE AU CHOCOLAT	
COPA CAPPUCCINO	4,90
Stracciatela y café, nata. Con salsa de caramelo y almendra	
STRACCIATELA UND CAFÉ. MIT SAHNE, KAMELSOSSE UND MANDEL	
STRACCIATELA AND COFFEE. WITH CREAM, CARAMEL SAUCE AND ALMOND	
CAFÉ ET STRACCIATELA. CRÈME FOUETTÉE, AMANDES ET SAUCE AU CARAMEL	
COPA CLÁSICA	5,90
Chocolate, fresa y vainilla. Con nata, salsa de caramelo y almendra	
SCHOKOLADE, ERDBEERE UND VANILLE. MIT KAMELSOSSE UND MANDEL	
CHOCOLATE, STRAWBERRY AND VANILLA. WITH CREAM, CARAMEL SAUCE AND ALMOND	
CHOCOLAT, FRAISE ET VANILLE. CRÈME FOUTTÉE, SAUCE CARAMEL ET AMANDES	
COPA DE FRESAS	6,50
Fresas, helado de vainilla, nata y salsa de fresa	
SCHOKOLADE, ERDBEERE UND VANILLE. MIT KAMELSOSSE UND MANDEL	
CHOCOLATE, STRAWBERRY AND VANILLA. WITH CREAM, CARAMEL SAUCE AND ALMOND	
CHOCOLAT, FRAISE ET VANILLE. CRÈME FOUTTÉE, SAUCE CARAMEL ET AMANDES	
BANANA SPLIT	6,60
Plátano natural. Chocolate, fresa y vainilla. Con nata, salsa de caramelo y almendra	
BANANE. SCHOKOLADE, ERDBEERE UND VANILLE. MIT SAHNE, KAMELSOSSE UND MANDEL	
BANANA. CHOCOLATE, STRAWBERRY AND VANILLA. WITH CREAM, CARAMEL SAUCE AND ALMOND	
BANANE NATURELLE. CHOCOLAT, FRAISE ET VANILLE. AVEC CRÈME FOUETTÉE, SAUCE CARAMEL ET AMANDES	
COPA MALLORCA	5,90
Almendra y ron con pasas. Con salsa de caramelo y almendra	
MANDEL UND MALAGA. MIT KAMELSOSSE UND MANDEL	
ALMOND AND RUM RAISIN. WITH CARAMEL SAUCE AND ALMOND	
AMANDES ET RHUM RAISIN. AUX AMANDES ET SAUCE AU CARAMEL	
HELADOS	
EIS - ICE CREAM - CRÈME GLACÉE	
BOMBÓN MALLORQUÍN	2,50
CREACIÓN 57	3,00
NARANJA HELADA	5,00
LIMÓN HELADO	5,00
COCO HELADO	5,50
TRUFITO	4,50
SOUFFLÉ	5,50
TARTA WHISKY	5,50
ICE COFFEE	5,50
ICE CACAO	5,50

REFRESCOS

AGUA SIN GAS 50 CL	2,60
AGUA CON GAS 50 CL	2,60
COCA COLA 35 CL	3,30
COCA COLA ZERO 35 CL	3,30
FANTA NARAJA/LIMÓN 35 CL	3,30
SPRITE 35 CL	3,30
NESTEA LIMÓN 30 CL	3,30
TRINA 33 CL	3,30
BITTER KAS 20 CL	2,60
TÓNICA SCHWEPES 20 CL	2,60
ZUMO NARANJA NATURAL 25 CL	4,00
ZUMO - BOTELLA 25 CL	2,90
<small>Naranja, Piña, Melocotón, Manzana y Tomate</small>	
APFELSCHORLE 27,5 CL	2,90
CACAO 20 CL	2,50

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ SOLO ESPRESSO	1,50
CAFÉ DOBLE	2,00
CAFÉ AMERICANO	2,00
CAFÉ CORTADO ESPRESSO MIT MILCH / WITH MILK	1,80
CAFÉ CON LECHE	2,50
LATTE MACCIATO	2,90
CAPUCCINO LECHE MILCH / MILK	2,90
CAPUCCINO NATA SAHNE / CREAM	3,50
CACAO CALIENTE WARM / HOT	2,50
CACAO CALIENTE CON NATA MIT SAHNE / WITH CREAM	3,00
INFUSIONES TEES / TEAS	2,00
CARAJILLO	2,90
IRISH COFFE	5,50

APERITIVOS

APEROL SPRITZ	4,90
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY	3,50
CAMPARI	3,50
CAMPARI CON ZUMO (MIT SAFT/ WITH JUICE)	4,50
JEREZ SECO (TROCKENER SHERRY/DRY SHERRY)	2,00
HUGO	4,90
PALO	2,50
PERNOD/RICARD	3,50
MOSCATEL	2,50
CYNAR	4,00

CERVEZAS

SAN MIGUEL BARRIL 25 CL FASSBIER / DRAFT BEER	2,50
SAN MIGUEL BARRIL 50 CL FASSBIER / DRAFT BEER	4,50
MAHOU 5 ESTRELLAS 33 CL	2,90
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER BOTELLA 50 CL	4,90
SAN MIGUEL / MAHOU SIN ALCOHOL 33 CL	2,90

WHISKY/BOURBON

JB, BALLANTINES, J. WALKER, PASSPORT, CANADIAN CLUB, DEWAR'S	5,50
CARDHU, GLENGOYNE	7,00
CHIVAS, JACK DANIELS, JIM BEAM	7,00
FOUR ROSES, SOUTHERN COMFORT	6,00
BAILEYS	5,00
DRAMBUIE	5,00

ANÍS - HIERBAS - ORUJO

ANÍS DEL MONO (Süsser / Sweet)	3,00
ANÍS SECO (Trockene / Dry)	3,00
CAZALLA TRES CAIRES	3,00
<small>(Extra trockener anis / Extra dry anise)</small>	
MARIE BRIZARD	3,00
CAÑA VALLS	3,00
ORUJO DE GALICIA BLANCO/HIERBAS	2,50
HIERBAS DE MALLORCA	3,00
PACHARÁN	3,50
SAMBUCA	3,50

BRANDY

103, FUNDADOR, SOBERANO, VERETARO, TERRY	3,00
103 ETIQUETA NEGRA, MAGNO, CARLOS III, TORRES 5	3,50
SUAU, MASCARÓ, TORRES 10	5,00
CALVADOS	5,50
CARLOS I, CARDENAL MENDOZA, LEPANTO, GRAN DUQUE D'ALBA	8,50

DIGESTIVOS

FERNET BRANCA / MENTA	3,50
GRAPPA	4,00
AVERNA	4,00
RAMAZZOTTI	4,00
AMARETO DI SARONNO	4,00
LIMONCELLO	2,50
BÉNÉDICTINE	4,50
COINTREAU	4,50
FRANGELICO	4,00
GRAND MARNIER	4,50
TIA MARÍA	4,00
CALISAY	4,00
LICOR 43	4,50
JÄGERMEISTER	3,50
TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL	3,50
MALIBÚ/MANGAROCA	4,50
LICORES DE FRUTAS	2,50

GIN - VODKA - RON

GIN BEEFEATER, GORDONS, LARIOS, XORIGER, TANQUERAY, FINSBURY	5,50
GIN BOMBAY SAPPHIRE, SEAGRAM'S	6,50
GIN HENDRICK'S	7,50
GIN TANQUERAY N° TEN	7,50
VODKA SMIRNOFF, ABSOLUT	5,50
RON BACARDI, BARCELÓ, CACIQUE, NEGRITA	5,50
RON HAVANA 7, MOUNT GAY	8,50
RON ZACAPA	13,50
RON AMAZONAS	4,50

VINO TINTO

	COPA	1,2 L	BOTELLA
DE LA CASA	3,70	12,00	16,50
FRANJA ROJA - CRIANZA	-	15,90	-
(José L. Ferrer - Mallorca)			
SES NINES	-	15,90	-
(Tianna Negre - Mallorca)			
CAMPILLO - CRIANZA	-	16,30	-
(Rioja)			
MONT FERRUTX			17,40
(Miquel Oliver - Mallorca)			
MACIÀ BATLE - CRIANZA			20,50
(Mallorca)			
ANZ			26,90
(Felanitx - Mallorca)			
BINIGRAU OBAC			26,90
(Biniali - Mallorca)			
MACIÀ BATLE - RESERVA			35,90
(Mallorca)			
VIVANCO - CRIANZA			20,90
(Rioja)			
BARÓN DE LEY - RESERVA			21,90
(Rioja)			
MIROS - CRIANZA			29,90
(Ribera del Duero)			

VINO BLANCO

	COPA	1/2 L	BOTELLA
DE LA CASA	3,70	12,00	16,50
BLANC DE BLANCS	-	14,50	-
(José L. Ferrer - Mallorca)			
MUSCAT			18,40
(Miquel Oliver - Mallorca)			
BLANC DE BLANCS			20,50
(Macià Batle - Mallorca)			
QUÍBIA			23,50
(Felanitx - Mallorca)			
VIÑA SOL			16,50
(Torrés - Penedès)			
RAMÓN BILBAO - VERDEJO			17,40
(Rueda)			
TERRAS GAUDAS - ALBARIÑO			23,90
(Rias Baixas - Galicia)			
MAR DE FRADES -ALBARIÑO			24,90
(Rias Baixas - Galicia)			

VINO ROSADO

	COPA	1,2 L	BOTELLA
DE LA CASA	3,70	12,00	16,50
SES NINES	-	13,90	-
(Mallorca)			
MACIÀ BATLE			16,80
(Miquel Oliver - Mallorca)			

SANGRÍA

	COPA	1/2 L	1L
SANGRÍA - TINTO	7,50	12,90	19,90
SANGRÍA - CAVA	7,50	12,90	19,90
(Sekt/Champagne)			

CAVA

	BOTELLA
ANNA DE CODORNIU - BRUT NATURE	20,90
PRIVAT - BRUT NATURE ECO	23,90