



## PER COMENÇAR

PA (per persona)	0,70
PA I ALLOLI (per persona)	1,70
PA TORRAT AMB TOMÀTIGA I ALL	1,70
GASPATXO (només temporada)	5,90
SOPA DE PEIX DE SA CALA	8,90
DÀTILS AMB BACÓ	7,90
PEBRES DEL PADRÓ	7,90
BOQUERONS FRITS	8,90
CROQUETES CASOLANES: DE BACALLÀ I DE POLLASTRE	9,50
LLAGOSTINS AMB BACÓ	9,90
PLAT DE FORMATGE	11,90
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
Tonyina, pernil i formatge	
TREMPÓ L'ARCADA, AMB FRUITA I FORMATGE MAONÈS	10,90
Tomàtiga, pebrot verd i ceba. Tot picat	
DE CABRA	10,90
Ensalada variada, formatge de cabra gratinat, mel i nous	
CAPRESE	11,90
Mozzarella de búfala, ceba, alvocat i vinagreta de pesto	
DE POLLASTRE	12,90
Tires de pollastre a la graella, lletuga, poma, nous, taronja, panses, salsa de iogurt	
TEBA DE BACALLÀ	12,90
Ensalada variada amb bacallà confitat i ceba caramel·litzada	

## 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
A la mallorquina: enfarinolat i frit sencer	
PEIXET FRESC DE CALA FIGUERA, FRIT	17,90
BACALLÀ FRIT AMB SALS DE TOMÀTIGA	17,90
DORADA FRESCA A LA PLANXA	17,90
DORADA FRESCA A LA MALLORQUINA	18,90
Al forn amb patates i verdures	
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
(per 2 persones)	

## CARNS

RELLOM 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
RELLOM DE VEDELLA A LA GRAELLA	21,90
XULETÓ A LA GRAELLA (per 2 persones)	39,90
Salsa del dia	1,50

## PIZZES CLÀSSIQUES

Amb formatge, salsa de tomàtiga i orenga

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

## 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
...	

## 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 TOSTADO CON TOMATE Y AJO (por persona) .....	1,70
GAZPACHO (por persona) .....	5,90
SOPA DE PESCADO LOCAL .....	8,90
DÁTILES CON BEICON .....	7,90
PIMIENTOS DE PADRÓN .....	7,90
BOQUERONES FRITOS .....	8,90
CROQUETAS ARTESANAS: DE BACALAO Y DE POLLO .....	9,50
LANGOSTINOS CON BEICON .....	9,90
PLATO DE QUESO .....	11,90
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
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 SALSA 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) .....	65,00

## CARNES

SOLOMILLO 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 .....	39,90
Salsa del día .....	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
Trempó, 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

## 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



## VORSPEISEN

MALLORQUINISCHES BROT (pro Person) .....	0,70
MALLORQUINISCHES BROT UND AIOLI (pro Person) .....	1,70
GERÖSTETES MALLORQUINISCHES BROT MIT TOMATE UND KNOBLAUCH (pro Person) .....	1,70
GAZPACHO (nur Sommermonate) .....	5,90
Spanische kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse	
CALA FIGUERA FISCHSUPPE MIT FEINEN NUDELN .....	8,90
DATTELN IM SPECKMANTEL .....	7,90
PIMIENTOS DE PADRÓN .....	7,90
Gebratene grüne Paprikaschoten	
BOQUERONES FRITOS. GEBRATENE SARDELLEN .....	8,90
KROKETTENVARIATION. KABELJAU UND HÄHNCHEN .....	9,50
GARNELEN IM SPECKMANTEL .....	9,90
SPANISCHE KÄSEVARIATION .....	11,90
CHIPIRONES Kleine gebratene Tintenfische .....	12,90
MIESMUSCHELN MARINARA .....	
ODER IN WEISSWEIN (Mit Tomatensosse) .....	12,90
MELONE MIT IBÉRICO SCHINKEN (Nur Sommermonate) .....	14,90
IBÉRICO SCHINKEN TELLER .....	14,90
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA Gegrillte Jakobsmuscheln .....	16,90
PULPO A LA PARRILLA Gegrillter Octopus .....	18,90
TAPA VARIADA Gemischter tapasteller .....	17,90

## SALATE

GEMISCHTER SALAT .....	9,90
Thunfisch, Schinken und Käse	
TREMPÓ L'ARCADA, MIT FRÜCHTE UND MAHON-KÄSE .....	10,90
(Mallorquinischer Sommersalat)	
Tomate, Zwiebel und grüner Paprika, alles fein gewürfelt	
CABRA .....	10,90
Gemischter Salat, gratinierter Ziegenkäse, Honig und Walnüsse	
CAPRESE .....	11,90
Büffelmozzarella, Zwiebeln, Avocado und Pesto Vinaigrette	
HÄHNCHEN SALAT .....	12,90
Gegrillte Hähnchenstreifen, Apfel, Orange, Walnüsse, Rosinen, Ananas und Joghurtsosse	
LAUWARMER KABELJAUSALAT .....	12,90
Mit karamellisierten Zwiebeln	

## PAELLAS

Mindestens 2 Personen. Preis pro Person

PAELLA MIXTA (TYPISCHE VARIANTE) .....	15,90
Hähnchen, Schwein und Meeresfrüchten	
PAELLA DE MARISCO Mit Meeresfrüchten .....	17,90
PAELLA NEGRA Schwarze Paella mit Meeresfrüchten .....	17,90
(Tintenfisch Tinte)	
FIDEUÁ MIXTA .....	15,90
Nudelpaella mit Hähnchen, Schwein und Meeresfrüchten	
FIDEUÁ DE MARISCO Mit Meeresfrüchten .....	17,90

## FISCHE

TINTENFISCH L'ARCADA .....	17,90
Nach Mallorquinische Art. Im Ganzen gebraten	
GEBRATENE FRISCHE FISCHVARIATION AUS CALA FIGUERA (PESCADO FRITO) .....	17,90
KABELJAU FILETS Nach Art des Hauses .....	17,90
Gebraten, mit Tomatensosse und patatas in Scheiben	
GEGRILLTE DORADE .....	17,90
FRISCHE DORADE A LA MALLORQUINA .....	18,90
Gebacken mit Kartoffeln und Gemüse	
ZUCCHINI GEFÜLLT MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN .....	17,90
GEGRILLTE FRISCHE GARNELEN .....	Tagespreis
FRISCHER FISCH AUS CALA FIGUERA ZUM GRILLEN .....	Tagespreis
GEGRILLTE FISCHPLATTE MIT GAMBAS UND MUSCHELN (für 2 Personen) .....	65,00

## FLEISCH

GEGRILLTES IBÉRICO SCHWEINEFILET .....	16,90
GEGRILLTE LAMMKOTELETTS .....	17,40
GEBRATENE LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH .....	17,40
GEBRATENE LAMMKOTELETTS MIT KNOBLAUCH, HONIG UND ROSMARIN .....	17,90
LAMMSHULTER .....	21,90
GEGRILLTES RINDERFILET .....	21,90
GEGRILLTES RINDERKOTELETT (für 2 Personen) .....	39,90
Sosse des Tages .....	1,50

## KLASSISCHE PIZZA

Mit Käse, Tomatensosse und Oregano

ROMANA .....	9,90
Schinken	
TREMPÓ .....	9,90
Tomate, Zwiebel und grüner Paprika, alles fein gewürfelt	
Thunfisch und Zwiebeln	
BACON & ZWIEBELN .....	10,00
TONNO .....	10,40
RABIATA .....	10,40
Scharfe Paprika Wurst (Chorizo picante) und roter Paprika	
TUMBET .....	10,40
Mallorquinische Rattatui: Aubergine, Zucchini und roter Paprika	
TREMPÓ MIT THUNFISCH .....	10,90
NAPOLITANA .....	10,90
Schinken, schwarze Oliven und Anchovis	
4 STAGIONI .....	10,90
Schinken, Artischocken, Champignons und schwarze Oliven	
CALZONE .....	10,90
Gefüllte Teigtasche mit Schinken, Champignons und Ei.	
CAPRICCIOSA .....	10,90
Schinken, Champignons und Ei	
HAWAI .....	10,90
Schinken und Ananas	
BIRNE .....	10,90
Blauschimmelkäse und Birne	
4 KÄSE .....	10,90
VEGETARISCH .....	10,90
CALZONE VEGETARISCH .....	10,90
DI BUFALA .....	11,90
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum	
MEDITERRÁNEA .....	12,50
Trempló, Thunfisch, Anchovis und Tapern Hähnchen und Ananas	
POLLO .....	12,50
DATTELN & BACON .....	12,50
TUMBET MIT SCHWEINEFLEISCH .....	13,10
MALLORCA .....	13,10
Schweinefleisch, roter eingelegter Paprika und Knoblauch	
L'ARCADA .....	13,10
Schweinefleisch, Champignons, Zwiebeln und roter Paprika	
SALMON .....	13,90
Räucherlachs und Zwiebeln	
IBÉRICO .....	14,90
Spanischer Ibérico Schinken	
PRIMAVERA .....	14,90
Spanischer Ibérico Schinken, Gorgonzola, Tomatenscheiben und Rucola	
CALA FIGUERA .....	14,90
Thunfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Crab Sticks und roter Paprika	

## RUSTICALE PIZZA

Mit Käse, Tomatenscheiben, Knoblauch, Kapern, Oregano und Rucola

THUNFISCH UND ANSCHOVIS .....	11,90
RÄUCHERLACHS .....	14,90
IBÉRICO SCHINKEN .....	15,90
...	

## KINDERMENÜ

MINIPIZZA MARGARITA .....	5,00
SCHNITZEL MIT POMMES .....	5,00
RINDFLEISCHBURGER MIT POMMES .....	5,00





RESTAURANT

# L'arcada

CALA FIGUERA



## STARTERS

BREAD (per person) .....	0,70
BREAD AND AIOLI (per person) .....	1,70
MAJORCAN TOASTED BREAD WITH TOMATO AND GARLIC (per person) .....	1,70
GAZPACHO (only summer months) .....	5,90
<small>Cold soup of raw vegetables</small>	
CALA FIGUERA FISH SOUP WITH NOODLES .....	8,90
DATES WITH BACON .....	7,90
PADRÓN PEPPERS .....	7,90
FRIED BOQUERONES. ANCHOVIES .....	8,90
CROQUETTES. CHICKEN AND COD .....	9,50
PRAWNS WITH BACON .....	9,90
SPANISH CHEESE PLATE .....	11,90
CHIPIRONES. FRIED BABY SQUIDS .....	12,90
MUSSELS MARINERA (WITH TOMATOSAUCE) 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
<small>Tuna, ham and cheese</small>	
TREMPÓ L'ARCADA, WITH SEASONAL FRUITS AND MAHON CHEESE .....	10,90
<small>(Majorcan summer salad) Tomato, onion and green pepper. All small cutted</small>	
GOAT .....	10,90
<small>Mixed salad, gratin goat cheese, honey and nuts</small>	
CAPRESE .....	11,90
<small>Buffalo mozzarella, onion, avocado and pesto vinaigrette</small>	
CHICKEN 12,90 .....	
<small>Lettuce, grilled chicken strips, nuts, orange, pineapple, raisins and yogurt sauce</small>	
COD MIXED SALAD .....	12,90
<small>With warm cod and caramelized onion</small>	

## RICE AND PASTA

Minimum two people. Price per person

PAELLA MIXTA (THE TYPICAL) .....	15,90
<small>With chicken, pork and seafood</small>	
PAELLA DE MARISCO with seafood .....	17,90
BLACK PAELLA with seafood and squid ink .....	17,90
FIDEUÁ MIXTA (THE TYPICAL) .....	15,90
<small>With chicken, pork and seafood</small>	
FIDEUÁ DE MARISCO with seafood .....	17,90

## FISHES

SQUID L'ARCADA .....	17,90
<small>Majorcan style: fried entire</small>	
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
<small>Baked, with potatoes and vegetables</small>	
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) .....	65,00

## MEAT

GRILLED IBÉRICO PORK TENDERLOIN .....	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 VEAL TENDERLOIN .....	21,90
GRILLED VEAL RIB (for 2 people) .....	39,90
Day Sauce .....	1,50

## CLASSIC PIZZA

With cheese, tomato sauce and oregano

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

## 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

...

## 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 MAJORQUE GRILLÉ AVEC TOMATE ET AIL (par personne) .....	1,70
GASPACHO (seulement l'été) Soupe froide de légumes crus .....	5,90
SOUPE DE POISSONS LOCAUX .....	8,90
DATES AU BACON .....	7,90
POIVRONS DE PADRÓN .....	7,90
ANCHOIS FRITS .....	8,90
CROQUETTES VARIÉES. DE CABILLAUD ET DE POULET .....	9,50
CREVETTES AU BACON .....	9,90
ASSORTIMENT DE FROMAGES .....	11,90
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
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 .....	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
(Saint Pierre, Scorpion, Sériole, Lampuga, ...)	
POISSON GRILLÉ AUX CREVETTES ET MOULES .....	65,00
(pour 2 personnes)	

## VIANDES

FILET 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) .....	39,90
SAUCE DU JOUR .....	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	
HAWAII .....	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	
MEDITERRANÉE .....	12,50
Trempó, 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

...

## 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 CASEROS

HAUS DESSERTS - HOME DESSERTS - DESSERTS MAISON

	€
<b>TIRAMISÚ</b> .....	<b>5,50</b>
<b>CREMA CATALANA</b> .....	<b>4,50</b>
KATALANISCHE RAHMCREME	
CRÈME BRULÉE	
CRÈME CATALANE	
<b>CREPE CON CHOCOLATE CALIENTE</b> .....	<b>4,50</b>
KREPP MIT SCHOKOLADENSOSSE	
CRÊPE WITH CHOCOLATE SAUCE	
CRÊPE AVEC SAUCE AU CHOCOLAT	
<b>CREPE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE</b> .....	<b>5,50</b>
KREPP MIT VANILLEEIS UND SCHOKOLADENSOSSE	
CRÊPE WITH VANILLA ICECREAM AND CHOCOLATE SAUCE	
CRÊPE AVEC GLACE À LA VANILLE ET SAUCE AU CHOCOLAT	
<b>CREPE CON HELADO DE COCO Y SALSA DE MANGO</b> .....	<b>5,50</b>
KREPP MIT KOKOSEIS UND MANGOSOSSE	
CRÊPE WITH COCONUT ICE CREAM AND MANGO SAUCE	
CRÊPE AVEC CRÈME GLACE COCO ET LA SAUCE MANGUE	
<b>FRESAS CON NATA</b> .....	<b>5,50</b>
ERDBEEREN MIT SAHNE	
STRAWBERRYS WITH CREAM	
FRAISES À LA CRÈME FOUETTÉE	
<b>FRESAS CON ZUMO DE NARANJA</b> .....	<b>4,00</b>
ERDBEEREN MIT ORANGENSAFT	
STRAWBERRYS WITH ORANGE JUICE	
FRAISES AVEC LE JUS D'ORANGE	
<b>JUBILEO DE FRESAS CON HELADO DE VAINILLA</b> .....	<b>6,50</b>
<b>CREPE CON JUBILEO DE FRESAS</b> .....	<b>7,50</b>
SAUTIÈRE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS	
SAUTEED STRAWBERRIES WITH VANILLA ICE CREAM	
POÊLÉE DE FRAISES AVEC GLACE À LA VANILLE	
<b>PROFITEROLES CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE</b> .....	<b>6,50</b>
WINDBEUTEL MIT VANILLEEIS UND SCHOKOLADENSOSSE	
PROFITEROLS WITH VANILLA ICECREAM AND CHOCOLATE SAUCE	
PROFITEROLES AVEC GLACE À LA VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT	
<b>GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA</b> .....	<b>5,50</b>
MALLORQUINISCHER MANDELKUCHEN MIT MANDELEIS	
MAJORCA ALMOND CAKE WITH ALMOND ICECREAM	
GÂTEAU AUX AMANDES AVEC CRÈME GLACE AUX AMANDES	

## BATIDOS

MILK SHAKES

<b>VAINILLA, CHOCOLATE, FRESA, ALMENDRA, CAFÉ, COCO</b> .....	<b>5,50</b>
VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, MANDEL, KAFFEE, KOKOS	
VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, ALMOND, COFFEE, COCONUT	
VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, AMANDE, CAFÉ, COCO	
<b>ICE COFFEE</b> .....	<b>5,50</b>
<b>ICE CACAO</b> .....	<b>5,50</b>

## COPAS DE HELADO

EISBECHER - ICE CREAM CUPS COUPES DE CRÈME GLACÉE

	€
<b>SORBETE DE LIMÓN</b> .....	<b>4,00</b>
ZITRONENSORBET	
LEMON SORBET	
SORBET AU CITRON	
<b>SORBETE DE MANDARINA</b> .....	<b>4,00</b>
MANDARINENSORBET	
TANGERINE SORBET	
SORBET AU MANDARINE	
<b>COPA BLANCO Y NEGRO</b> .....	<b>4,90</b>
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	
<b>COPA CAPPUCCINO</b> .....	<b>4,90</b>
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	
<b>COPA CLÁSICA</b> .....	<b>5,90</b>
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	
<b>COPA DE FRESAS</b> .....	<b>6,50</b>
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	
<b>BANANA SPLIT</b> .....	<b>6,60</b>
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	
<b>COPA MALLORCA</b> .....	<b>5,90</b>
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

<b>BOMBÓN MALLORQUÍN</b> .....	<b>2,50</b>
<b>CREACIÓN 57</b> .....	<b>3,00</b>
<b>NARANJA HELADA</b> .....	<b>5,00</b>
<b>LIMÓN HELADO</b> .....	<b>5,00</b>
<b>COCO HELADO</b> .....	<b>5,50</b>
<b>TRUFITO</b> .....	<b>4,50</b>
<b>SOUFFLÉ</b> .....	<b>5,50</b>
<b>TARTA WHISKY</b> .....	<b>5,50</b>

## 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 .....	3,40	10,70	14,50
FRANJA ROJA - CRIANZA .....	-	15,90	-
(José L. Ferrer - Mallorca)			
SES NINES .....	-	15,90	-
(Tianna Negre - Mallorca)			
CAMPILLO - CRIANZA .....	-	16,30	20,90
(Rioja)			
MONT FERRUTX .....			17,40
(Miquel Oliver - Mallorca)			
MACIÀ BATLE - CRIANZA .....			20,50
(Mallorca)			
ANZ .....			26,90
(Felanitx - Mallorca)			
MACIÀ BATLE - RESERVA .....			35,90
(Mallorca)			
BARÓN DE LEY - RESERVA .....			21,90
(Rioja)			
PORTIA PRIMA - RESERVA 14 meses en barrica .....			23,90
(Ribera del Duero)			

## VINO BLANCO

	COPA	1/2 L	BOTELLA
DE LA CASA .....	3,40	10,70	14,50
BLANC DE BLANCS .....	-	14,50	-
(José L. Ferrer - Mallorca)			
MUSCAT .....			18,40
(Miquel Oliver - Mallorca)			
BLANC DE BLANCS .....			20,50
(Macià Batle - Mallorca)			
TIANNA BOCCHORIS .....			23,90
(Tianna Negre - Mallorca)			
VIÑA SOL .....			15,40
(Torrés - Penedès)			
RAMÓN BILBAO - VERDEJO .....			17,40
(Ramón Bilbao - Rueda)			
TERRAS GAUDAS - ALBARIÑO .....			23,90
(Rias Baixas - Galicia)			

## VINO ROSADO

	COPA	1,2 L	BOTELLA
DE LA CASA .....	3,40	10,70	14,50
SES NINES .....	-	13,90	-
(Mallorca)			
MACIÀ BATLE .....			16,80
(Miquel Oliver - Mallorca)			
CAMPILLO .....			16,90
(Rioja)			

## 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

	COPA	1L
ANNA DE CODORNIU - BRUT NATURE .....	3,30	19,90
(Penedès)		