

Vorspeisen

Käseplatte

Auswahl an Käsesorten der Balearen und anderes spanischen Regionen.

18

Zuschlag für Halbpension/ 3

Iberische Schinken mit Glasbrot und Tomate

20

Zuschlag für Halbpension/ 3

Auswahl an Krokette

Cremige Krokette mit iberischem Schinken, Tintenfisch in seiner Tinte und Spinat mit Käse.

14



Hummustasting

Drei varianten: Klassischer, Rote-Bete und Curry, serviert mit Karotten- und Gurkensticks und Mallorquinischen Keksen

15

Muscheln mit Thai-Sauce

Gedämpfte Miesmuscheln, verfeinert mit einer aromatischen und leicht würzigen Thai-Sauce.

12

Suppe des Tages oder Creme des Küchenchefs

Täglich frisch zubereitet nach Marktangebot.

12

Patatas bravas (Scharf gewürzte Kartoffeln)

10



Allergen information available upon request

Vorspeisen

Tumbet Mallorquín



Schichten aus Zucchini, Auberginen, roter Paprika und Kartoffeln mit Tomatensauce.

10

Ziegenkäsesalat

Frischer Salat mit Ziegenkäse, roten Beeren, Walnüssen und milder Vinaigrette.

(Vegane Option mit veganem Feta-Käse)

12,50

Gemischter Salat



Gemischter Salat mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Paprika, Avocado und frischer Gurke.

12,50

Carpaccio aus Zucchini

Dünne Zucchinischeiben mit Kirschtomaten, Parmesan, Walnüssen und frischem Basilikum.

9

Tomaten & Burrata Salat

Ausgewählte Tomaten der Saison mit cremiger Burrata, nativem Olivenöl extra und Pesto-Sauce.

14,50

Lachstatar

Serviert auf einem Bett aus Guacamole und knusprig geröstetem Brot.

18

Allergen information available upon request



Hauptgericht

Reis “A la llauna”

Fleischreis mit Secreto Ibérico (iberischer Schweinebauch)

(Mind. 2 personen)

20 p.p

Gemischter Reis

(Mind. 2 personen)

19 p.p

Gemüse Reis

(Mind. 2 personen)

17 p.p



Meeresfrüchte Reis

(Mind. 2 personen)

21 p.p

Schwarze Rice mit Oktopus und Alioli

(Mind. 2 personen)

20 p.p

Pasta

Tagliatelle Bolognese

Frische Pasta mit langsam gekochter Bolognese-Sauce.

15

Tagliatelle Carbonara

Klassisches Rezept mit cremiger Sauce und intensiven Aromen.

15

Schwarze Ravioli

Gefüllt mit Meeresfrüchten, Pesto-Sauce und Räucherlachs

15

Tagliatelle des Küchenchefs

Trüffel, Portobello-Pilze und Burrata in einer milden und aromatischen Kombination.

17

Allergen information available upon request



Hauptgericht

Fleisch

Gefüllte Hähnchenbrust

Gefüllt mit Datteln, grünem Spargel und mit Bourbon-Sauce gewürzt, Dazu saisonales Gemüse und Kartoffeln in Sahnesauce.

19,50

Rinderlende

Zartes und saftiges Stück, serviert mit Gemüse der Saison und Kartoffeln mit Sahnesauce.

25

Zuschlag für Halbpension / 6

Secreto Ibérico (Iberisches Schweinefilet)

Saftiges und schmackhaftes Stück Fleisch, serviert mit Gemüse der Saison und Kartoffelpüree.

19,50

Rinderentrecôte

Ausgewähltes Stück Rindfleisch mit Gemüse der Saison und Kartoffeln.

22,50

Zuschlag für Halbpension / 6

Mallorquinischer Hamburger

Rindfleisch mit Mahón-Käse und "Sobrasada" mit Honig, serviert mit Pommes frites.

18,50



Allergen information available upon request

Hauptgericht

Fisch

Seebarsch aus dem Ofen

Im Ofen gebackener Seebarsch mit Gemüse der Saison und Kartoffeln.

(auf Anfrage, mind. 2 personen)

23 p.p

Gratinierter Kabeljau mit Aioli

Begleitet von Spinat nach mallorquinischer Art und Bratkartoffeln.

18,50

Honig und Senf glasierter Lachs, mit Pistazien überzogen

Mit Gemüse der Saison und Kartoffeln.

21,50

Gegrillter Oktopus

Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln und leicht angebratener "Sobrasada" und Honig.

18,50

Vegane Optionen

Gebratener Heura



Gebratene Heura mit frischem Gemüse und Reis.

14

Veggie Burger



Gemüseburger mit gemischtem Salat, Tomate und Paprikamarmelade, dazu Pommes frites.

12,50

Falafel Wrap



Maispfannkuchen, Kichererbsen-Hummus, gemischter Salat, Tomate und Falafel serviert mit Pommes frites.

12,50

Gefüllte Aubergine



Gebratene Aubergine, gefüllt mit Gemüse, Tomatensauce und veganem Feta-Käse.

14

Allergen information available upon request



Desserts

Tausend Apfelblätter

Mit Vanilleeis.

7,60

Tiramisú

Traditionelles Rezept mit cremiger Textur und ausgewogenem Geschmack.

7,60

Schokoladen-Macaron

Mit Himbeersorbet.

7,60

Zitronen Überraschung

Leichte Zitronenmousse mit Pistazienbiskuit und Zitronencreme.

7,60

Mango & Maracuyá Mousse

Zarte Mousse mit tropischen Noten.

7,60



Saisonale Fruchtsalat

Auswahl an frisch geschnittenem Obst.

7,60

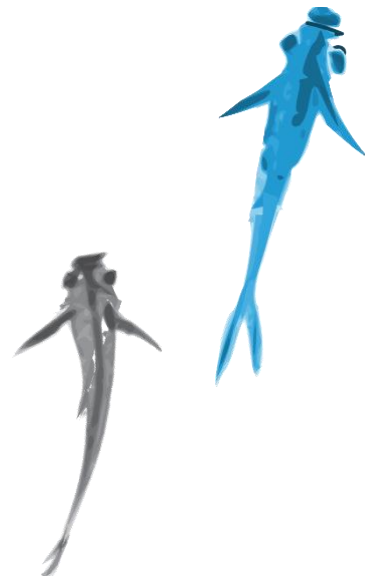
Veganer Brownie

Intensiver Schokoladenkuchen auf pflanzlicher Basis.

7,60



Allergen information available upon request





**ALCUDIA
PORT SUITES
BORDOYHOTELS**