

El Guía

HOTEL | RESTAURANTE

VERANO – SUMMER – SOMMER – ÉTÉ

PARA EMPEZAR O COMPARTIR - STARTERS - VORSPEISEN
POUR COMMENCER - TAPAS

Calabacines rellenos de espinacas, con salsa de tomate y bechamel 9,80 €

Stuffed zucchini with spinach, homemade tomato sauce and bechamel
Gefüllte Zucchini mit Spinat, hausgemachter Tomatensauce und Béchamel
Courgettes farcis aux épinards, sauce tomate et sauce béchamel



Gazpacho 9.75 €

Gazpacho – frische kalte Gemüsesuppe
Gazpacho – freshly prepared cold vegetable soup - Gazpacho – soupe froide



Croquetas caseras de pescado 9,80 €

Home made fish croquettes
Hausgemachte Fischkroketten - Croquettes de poisson



Nuestros canelones a la parmesana 13,50 €

Homemade parmesan cannelloni
Hausgemachte Cannelloni mit Parmesan-Käse - Nos cannellonis au parmesan



Calamares a la Romana12,50 €

Fried squid rings
Gebratene Tintenfischringe - Calamars à la romaine



Pan, mantequilla y aceitunas 2,50 € por persona.
10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

Frito de Marisco 14,50 €

Typical Majorcan Fried seafood, potatoes and vegetables
Typisch mallorquinisches Gericht mit frittiertem Gemüse / Kartoffeln und
gebratenen Meeresfruchten - Frit de fruits de mer avec pommes de terre,
poivron et herbes.



Frito Mallorquín 14,50 €

Typical Majorcan dish fried pork meat, potatoes and vegetables
Typisch mallorquinisches herzhaftes Gericht mit frittiertem Gemüse
Kartoffeln und gebratenen Schwein Innereien
Frit de foie d'agneau avec pommes de terre, poivron et herbes.



Pica pica de Sepia con cebolla 12,50 €

Typical Majorcan Fried cuttlefish, potatoes and vegetables
Typisch mallorquinisches Gericht mit frittiertem Gemüse / Kartoffeln und
gebratenen Tintenfisch



Parrillada de verduras de temporada con aceite de oliva de Sóller .14,00 €

Grilled vegetables of the season, with Sóller olive oil
Gegrilltes Gemüse der Saison mit Olivenöl aus Sóller
Légumes de saison grillés à l'huile d'olive de Sóller



NUESTRAS ENSALADAS - SALADS - SALATE - SALADE

Ensalada mixta con espárragos y atún9,50 €

Mixed salad with asparagus and tuna
Gemischter Salat mit Spargel und Thunfisch
Salade mixte aux asperges et au thon

Ensalada tibia de queso de cabra y nueces 9,95 €

Salad of goat cheese and walnuts
Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen
Salade tiède de fromage de chèvre et de noix

**Ensalada con cítricos del valle con langostinos y vinagreta de
naranja10,75 €**

Salad with citrus from Sóller, prawns and orange vinaigrette
Zitrus-Salat mit Garnelen und Orangen-Vinaigrette
Salade aux agrumes de la vallée avec crevettes et vinaigrette de
Orange



Cocktail de gambas frescas de Sóller (200 gr.) con salsa rosa .19,50 €

Soller shrimp cocktail (200 gr.) with pink sauce
Soller Garnelen Cocktail (200 gr.) mit rosa Sauce
Cocktail de crevettes fraîches de Sóller (200 gr.) avec sauce cocktail



PAELLAS Y ARROCES

Paella o Fideuà mixta para min. dos personas16,80 €/pers.

Mixed paella for min. two persons
Paella gemischt für min. zwei Personen
Paella « mixta » pour min. deux personnes



CARNES DE PRIMERA – MEAT – FLEISCH - VIANDES

Solomillo Maître d'Hôtel, con mantequilla a las finas hierbas.24,90 €

Sirloin steak Maître d'hôtel with fine herbs butter
Rinderfilet Maître d'Hôtel mit feinen Kräutern Butter
Sirloin Maître d'Hôtel, avec beurre aux fines herbes



Paletilla o pierna de cordero al horno, con salsa española 19,95 €

Roast leg or shoulder of Lamb with Spanish sauce
Lammkeule oder Lammschulter gebraten mit spanischer Sauce
Épaule ou gigot d'agneau au four, avec sauce espagnole



Chuletitas de cordero lechal mallorquín a la plancha..... 22,95 €

Grilled Majorcan Lamb cutlets
Gegrillte Lammkoteletts
Côtelettes d'agneau majorquin grillé

Lengua de ternera estofada con alcaparras 16,90 €

Beef's tongue with capers
Kalbszunge mit Kapern
Langue de boeuf avec des câpres



Ternera a la jardinera con salsa española 16,90 €

Veal with Spanish sauce and vegetables
Rindersteak mit Gemüse und spanischer Sauce
Veau à la jardinière à la sauce espagnole



10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

PESCADOS FRESCOS – FISH – FISCH – POISSON

Pescado del día a la Mallorquina, hecho al horno, con espinacas, pimientos rojos, pasas y patata panadera

..... 24,90 €

Fresh fish Majorcan style with spinach, red peppers, raisins and potatoes.
Frischer Fisch, mallorquinische Art mit Spinat, Paprika, Rosinen und Kartoffeln

Poisson à la Majorquine, cuit au four, avec épinards, poivrons rouges, raisins secs et pomme de terre au four



Pescado del día a la plancha con verduritas de temporada 23,50 €

Grilled fresh fish with seasonal vegetables

Frischer Fish gegrillt mit saisonalen Gemüsen

Poisson frais grillé avec des légumes de saison



Lenguado Meunière 23,10 €

Sole Meunière

Seezunge Meunière

Sole Meunière



Calamares a la plancha con ensalada 16,95 €

Grilled squid with salad

Gegrillter Tintenfisch mit Salat

Calmars grillés avec salade



Calamares rellenos de carne picada, pasas, piñones y vino blanco

..... 18,95 €

Squids stuffed with minced meat, raisins, pine seeds and white wine

Tintenfisch gefüllt mit Hackfleisch, Rosinen, Pinienkernen und Weißwein

Calmars farcis à la viande hachée, raisins secs, pignons et vin blanc



Cazuela de Rape a la marinera, con gambas, calamar y mejillones

..... 23,90 €

Monkfish with seafood

Seeteufel mit Meeresfrüchten

Casserole de lotte à la marinera, avec des crevettes, des calmars et des moules



Gambas frescas de Sóller a la plancha con ensalada 26,95 €

Local grilled prawns with salad - Garnelen aus Soller vom Grill mit Salat

Crevettes fraîches grillées de Sóller avec salade



10% Iva incluido

10% MWST inkl.

10% Tax Included

PARA TERMINAR - DESSERTS - DESSERTS
POSTRES CASEROS - HOME MADE - HAUSGEMACHTE

Biscuit glacé de la casa con salsa de chocolate caliente 7,50 €

Biscuit ice cream with hot chocolate sauce
 Biscuit-Eis mit heißer Schokoladensauce
 Biscuit glacé de la maison avec sauce au chocolat chaud



Gató de almendra hecho en casa con helado de almendra..... 5,90 €

Gato mallorquin - typical Mallorcan almond cake with almond ice cream
 Mallorquinische Torte mit Mandeleis
 Gateaux aux amandes fait de la maison avec de la glace



Pudding de ensaimada 5,80 €

Ensaïmada pudding
 Ensaïmada-pudding



Nata con nueces y miel 5,90 €

Whipped cream with walnuts and honey
 Sahne mit Walnüssen und Honig
 Crème chantilly aux noix et au miel



Manzanas al horno 5,75 €

Baked apples
 Bratäpfel
 Pommes au four

Sorbete de mandarina o limón Fet a Sóller 4,50 €

Tangerine or lemon sorbet
 Mandarinen- oder Zitronensorbett
 Sorbet à la mandarine ou au citron



Helados variados 4,50 €

Varied ice Cream
 Eiscreme - Glaces assorties



10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included

Y PARA LOS NIÑOS
AND FOR THE LITTLE ONES
UND FÜR KINDER

Nuggets de Pollo caseros con patatas fritas5,90 €
Home made chicken Nuggets with french fries
Chicken Nuggets und Pommes frites
Nuggets de poulet faits maison avec frites



Espaguettis con salsa de tomate o mantequilla..... 5,90 €
Spaguetti with tomato sauce
Spaguettis mit Tomatensauce
Spaghetti à la sauce tomate



Escalope de ternera rebozado con patatas fritas 5,90 €
Veal escalope battered, with French fries
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
Escalope de boeuf panée avec des frites



10% Iva incluido 10% MWST inkl. 10% Tax Included



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES





El Guía

HOTEL | RESTAURANTE

CARTA DE VINOS

WINE MENU

WEIN MENU

CARTE DES VINS



VINO POR COPAS / GLAS WEIN / WINE BY THE GLAS

VINO BLANCO

D.O. Tierras de Castilla	3,50 €
Mallorca	4,90 €
D.O. Rioja (100% Ecológico)	4,00 €
D.O. Rueda	4,20 €
D.O. Albariño	4.20 €

VINO ROSADO

D.O. Tierras de Castilla	3,50 €
Mallorca	4,90 €

VINO TINTO

D.O. Tierras de Castilla	3,50 €
Mallorca	4,90 €
D.O. Rioja (100% Ecológico)	4,00 €
D.O. Ribera del Duero	4,40 €

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.

CARTA DE VINOS, CAVAS y CERVEZAS

CAVAS

Veritas Brut Nature – J.L. Ferrer (Binissalem, Mallorca)	35,00 €
Reserva de la Familia Brut Nature – Juvé & Camps	28,50 €
Celler Ballbé Cava – Celler Ballbé	21,00 €
Prima Vides Blanc de Blancs Brut – Codorníu	14,50 €
Copa de cava	4,50 €

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut	69,00 €
Laurent-Perrier Brut	82,00 €
Dom Pérignon Brut	185,00 €

ROSÉ

Moët Chandon Rosé	80,00 €
-------------------------	---------

VINOS DULCES / SÜSSWEINE / SWEET WINE -

Botella PX (tinto).....	21,50 €
Pedro Ximénez	
Casa Moscatell (blanco)	21,50 €
Moscatell	
Copa PX	4,50 €
Copa Moscatel Dulce	4,50 €

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.

VINO BLANCO / WEISSWEIN / WHITE WINE / VIN BLANC

MALLORCA

Vespino	15,50 €
Prensal, Giro Blanc y Chardonnay (D.O. Vi de la Terra)	
José Luis Ferrer Blanc de Blancs	21,00 €
Moll, Chardonnay, Moscatel – Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem)	
José Luis Ferrer Blanc de Blancs 50 CL	16,50 €
Moll, Chardonnay, Moscatel – Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem)	
Macià Batle Blanc de Blancs	19,90€
Prensal Blanc, Chardonnay, Moscatel – Bodegas Macià Batle (D.O. Vi de la Terra)	
Muscat de Miquel Oliver	21,50 €
Muscat – Vinyes Miquel Oliver (D.O. Pla i Llevant)	
Son Bordils Chardonnay	22,00 €
Chardonnay, Riesling, Viognier – Finca Son Bordils (D.O. Vi de la Terra)	
Flor de Tramuntana	24,50 €
Malvasia – Vinyes d'Estellencs (Vi de la Terra Mallorca)	

D.O. RIAS BAIXAS

Rula Feiticeira	16,50 €
Albariño – Bodegas Beira Aral	
Troupe	18,50 €
Albariño – Bodega Mar de Envero	
Leira Pondal	24,50 €
Albariño – Bodega Pazo Pondal	

D.O. TIERRA DE CASTILLA

Acantus Blanco	10,90 €
Sauvignon Blanc – Bodegas Casa del Valle (Olarra)	

D.O. VALDEORRAS

Joaquín Rebolledo	21,50 €
Godello – Bodega Joaquín Rebolledo	

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.



D.O. RUEDA

Linaje Garsea 16,50 €
Verdejo – Bodegas del Linaje Garsea

Bellorí 18,50 €
Verdejo – Bodegas Bellorí

Mainel 22,00 €
Verdejo fermentado sobre lías – Bodega Tres Pilares

Marqués de Riscal Sauvignon 26,50 €
Sauvignon Blanc – Bodegas Marqués de Riscal

D.O. RIOJA

Biurko Blanco (Rioja joven - Ecológico 100%) 17,80 €
Sauvignon blanc – Bodega Biurko Gorri

D.O. PAGO CASA DEL BLANCO

Quixote Pilas Bonas 17,50 €
Chardonnay, Sauvignon Blanc – Bodega Pago Casa del Blanco

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero 14,50 €
Macabeo, Chardonnay – Bodegas Viñas del Vero

D.O. CATALUNYA

Viña Sol Original 14,90 €
Parellada – Bodegas Torres

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.

VINO ROSADO / ROSÉ WEIN / WINE ROSÉ / VIN ROSÉ

MALLORCA

Vespino	15,50 €
(D.O. Vi de la Terra)	
Macià Batle Rosat	21,00 €
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot – Bodegas Macià Batle (D.O. Vi de la Terra)	
José Luis Ferrer Rosat	22,00 €
Mantonegro, Callet, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah – Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem)	
José Luis Ferrer Rosat 50 CL	17,50 €
Mantonegro, Callet, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah – Bodegas J.L. Ferrer (D.O. Binissalem)	
Son Bordils Rosat	24,50 €
Merlot, Monastrell, Callet – Finca Son Bordils (D.O. Vi de la Terra)	

D.O. TIERRA DE CASTILLA

Acantus Rosado	10,90 €
Merlot, Syrah – Bodegas Casa del Valle (Olarra)	

D.O. SOMONTANO

Viñas del Vero Somontano	16,50 €
Merlot, Tempranillo – Bodegas Viñas del Vero	

D.O. RIOJA

Amador Medrano Rosado	17,50 €
Tempranillo – Bodegas Medrano Irazu	

D.O. CATALUNYA

Viña Esmeralda Rosé	20,50 €
Garnacha tinta fermentada sobre lías – Bodegas Torres	

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.

VINO TINTO / ROTWEIN / RED WINE / VIN ROUGE

MALLORCA

Vespino 15,50 €
(D.O. Vi de la Terra, Mallorca) Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot, Mantonegro

José Luis Ferrer Crianza22,50€
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet, Syrah – Bodegas J.L. Ferrer
(D.O. Binissalem)

José Luis Ferrer Crianza 50 CL16,50 €
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet, Syrah – Bodegas J.L. Ferrer
(D.O. Binissalem)

Son Bordils Negre27,50 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – Finca Son Bordils (D.O. Vi de la Terra)

Mortitx Negre Anyada.....19,50 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – Vinyes Mortitx (D.O. Vi de la Terra)

Petit Som Roure21,00 €
Cabernet, Callet, Fogoneu, Gorgollassa – Vins Galmés i Ribot (D.O. Vi de la Terra)

Ànima Negra ÀN/238,00 €
Callet, Mantonegro, Fogoneu – Bodegas Ànima Negra (D.O. Vi de la Terra)

D.O. TIERRA DE CASTILLA

Acantus10,90 €
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah – Bodegas Casa del Valle (Olarra)

D.O. PRIORAT

GR 17434,00 €
Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó, Syrah, Merlot, Cabernet Franc – Casa Gran del Siurana

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.

D.O. RIOJA

Seis de Luberri	18,10 €
Tempranillo – Bodegas Luberri Monje Amestoy	
Arienzo de Marqués de Riscal	18,50 €
Tempranillo, Mazuelo, Graciano – Bodegas Marqués de Riscal	
Amador Medrano	22,50 €
Graciano – Bodegas Amador Medrano	
Amador Terra	26,50 €
Tempranillo – Bodegas Amador Medrano	
Biurko Crianza (100% ecológico)	18,50 €
Tempranillo, Graciano – Bodegas Biurko	
Biurko Gran Reserva (100% ecológico)	29,50 €
Tempranillo, Graciano – Bodegas Biurko	
Muga Crianza	29,50 €
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano – Bodegas Muga	
Marqués de Riscal Reserva	32,00 €
Tempranillo, Graciano, Mazuelo – Bodegas Marqués de Riscal	
Roda I Reserva	75,00 €
Tempranillo, Graciano – Bodegas Roda	

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Vol d'Ànima de Raimat	14,50€
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah – Bodegas Raimat	

D.O. BIERZO

Luna Beberide	17,90€
Mencía – Bodegas Luna Beberide	

D.O. TORO

Asterisco	17,50 €
Tinta de Toro – Bodegas Pago de Cubas	

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.

D.O. RIBERA DEL DUERO

Damana 5 Crianza	17,50 €
Tempranillo – Bodegas Tábula	
Torremilanos Los Cantos	24,50 €
Tinta Fina (D.O. Ribera del Duero)	
Pago de Carraovejas Crianza	39,50 €
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot – Bodegas Carraovejas	
Vega Sicilia – Tinto Valbuena	148,00 €
Tempranillo – Bodegas Vega Sicilia	

CERVEZA / BEER / BIER / BIÈRE

Sullerica (Sóller Home made Beer with orange flavour) 0,33 l	3,20 €
Sullerica (Sóller Home made Beer with orange flavour) White 0,33l	3,20 €
Sullerica (Sóller Home made Beer with orange flavour) Dark 0,33l .	3,20 €
Franziskaner Weissbier 0,5 l.	3,95 €
San Miguel 0,33 l	2,45 €
San Miguel 0,0 – 0,33l.	2,45 €
Estrella Damm 0,33 l	2,45 €
Rosa Blanca 0,33 l	2,75 €
Daura Estrella Damm 0,33 l (Gluten free)	2,45 €
Estrella Galicia 0,33 l	2,90 €
Maisel's Weisel 0,5 l.	3,95 €

10% IVA incl. / 10% Mwst inkl. / 10% Vat incl.