

Carta

19.00/22.00

Entrantes/ Entrées

- **Crema del día** 11.00 €
Crème du jour

- **Foie a la plancha con salsa moscatel y chutney de mango** 13.00 €
Foie grillé avec sauce au muscat et chutney de mangue

- **Ensalada de queso de Cabra, vinagreta de frutos rojos y manzana** 14.00 €
Salade de Chèvre, vinaigrette aux fruits rouges et pomme

- **Duo de Vieras y Gambas con ensalada y su vinagreta** 16.00 €
Duo de Saint Jacques et Crevettes avec salade et sa vinaigrette

- **Carpaccio de Ternera con pesto de alganori, parmesano y piñones** 12.00 €
Carpaccio de Boeuf et pesto d'algues, parmesan et pignons

- **Carpaccio de Pulpo con suquet de sobrasada, ensalada y tomates cherry** 12.00 €
Carpaccio de Poulpe avec sobrasada, salade et tomates cherry

- **Parillada de Verduras y queso probolone** 14.00 €
Sauté de Légumes et fromage probolone

- **Tartare de Ternera acompañado de ensalada** 19.00 €
Tartare de Boeuf accompagné de salade

Sugerencias/ Suggestions

- **Gambas de Sóller a la plancha con ensalada** 30.00 €
Crevettes de Sóller grillées et salade

- **Lubina a la sal mínimo 2 personas (por encargo)** 48.00 €
Filet de Loup de mer en croûte de sel minimum 2 personnes (sous réservation)

- **Rissoto de setas, gambas y queso mahonés** 18.00 €
Risoto de champignons, crevettes et fromage mahonés

Pescados/Poissons

- ***Lomos de Lubina con puré de pimientos amarillos y verduras*** **22.00 €**
Filet de Loup, poivrons jaunes et légumes
- ***Bacalao cocido a baja temperatura y tumbet al estilo Gran Hotel Sóller*** **19.00 €**
Pavé de Morue cuit à feu doux et tumbet façon Gran Hotel Sóller
- ***Calamar relleno de verduras mallorquinas alioli de tinta y curry*** **20.00 €**
Calamar farci de légumes majorquins, alioli et curry
- ***Pargo al horno con yuca frita y romescu de sobraçada*** **21.00 €**
Pargo au four avec yuca frite et sobrasada

Carne/ Viandes

- ***Solomillo de Ternera con mantequilla de hierbas, patatas al horno y reducción de Pedro Ximenez*** **23.00 €**
Filet de Boeuf, au beurre d'herbes, pommes de terre au four et réduction de Pedro Ximenez
- ***Carré de Cordero con costra de pistachos, patata tubo y reducción de vino dulce*** **25.00 €**
Carré d'Agneau servi avec croûte de pistaches, pomme de terre et réduction au vin doux
- ***Confit de pato con salsa agridulce y chips de plátano*** **20.00 €**
Confit de Canard sauce aigre douce et chips de banane
- ***Terrina de lechona con puré de manzana, mil hojas de patatas y salsa de granadas*** **22.00 €**
Terrine de cochon de lait, purée de pommes et mille-feuilles de pommes de terre sauce grenade

Servicio de pan y aceitunas 1.90 € por persona
 Service de pain et d'olives 1,90 € par personne

Carta

19.00/22.00

Starters/ Vorspeisen

- **Soup of the day** 11.00 €
 Tagessuppe
- **Grilled foie with muscatel sauce and mango chutney** 13.00 €
 Gegrillte Gänseleber mit Muskatellersauce und Mango Chutney
- **Goat cheese salad, red fruit vinaigrette and apple** 14.00 €
 Ziegenkäsesalat, Rote Vinaigrette und Apfel
- **Duo of scallops and prawns with salad and vinaigrette** 16.00 €
 Jakobsmuscheln, Garnelen mit Salat und Vinaigrette
- **Beef carpaccio with pesto of Nori algae, parmesan cheese and pinions** 12.00 €
 Rindercarpaccio mit Nori algae Pesto, ParmesanKäse und Pinienkerne
- **Octopus Carpaccio with sobrasada juice, salad and cherry tomatoes** 12.00 €
 Krakencarpaccio mit "Sobrasada" saft, Salat und Kirschtomaten
- **Grilled vegetables and provolone cheese** 14.00 €
 Landesgemüse mit Provolone Käse
- **Beef tartare served with salad** 19.00 €
 Rindertartare mit Salat

Suggestion

- **Soller prawns grilled with salad** 30.00 €
 Soller Garnelen mit Salat
- **Sea bass salt minimum 2 people (book in advance)** 48.00 €
 Seebarsch Salz mindestens 2 Personen (Auf Bestellung)
- **Risotto of mushrooms, prawns and mahonés cheese** 18.00 €
 Risotto von Champignons, Garnelen und Mahonés Käse

Fish/ Fisch

- ***Sea bass fillets with mashed yellow peppers and vegetables*** **22.00 €**
Seebarschfilets mit pürierten gelben Paprika und Gemüse
- ***Cod cooked at low temperature and Tumbet style Gran Hotel Sóller*** **19.00 €**
Kabeljau bei niedriger Temperatur und Tumbet Stil Gran Hotel Sóller
- ***Squid stuffed with Mallorcan vegetables, alioli ink and curry*** **20.00 €**
Tintenfisch gefüllt mit mallorquinischem Alioli-Gemüse und Curry-Tinte
- ***Baked snapper with fried yucca and sobraçada romescu*** **21.00 €**
Gebackener Schnapper mit gebratenem Yucca und Sobraçada Romescu

Meats/ Fleisch

- ***Beef sirloin with herb butter, baked potatoes and Pedro Ximenez reduction*** **23.00 €**
Rinderfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Pedro Ximenez Reduktion
- ***Lamb carre with pistachio crust, potato tube and reduction of sweet wine*** **25.00 €**
Lammkarre begleitet mit Pistazienkruste, Kartoffelröhrchen und Süßwein Reduktion
- ***Duck Confit with sweet and sour sauce and banana chips*** **20.00 €**
Ente Confit mit Orangensauce, Pilzen und Honigkuchen
- ***Suckling pig terrine with applesauce, a thousand leaves of potatoes and pomegranate sauce*** **22.00 €**
Terrine vom Spanferkel mit Apfelmus sautieren, Tausend Blätter Kartoffeln und Granatapfelsauce

Service of bread and olives 1.90 € per person
 Service von Brot und Oliven 1,90 € pro Person