

TAPAS, ENTRANTES Y ENSALADAS. TAPAS, STARTERS AND SALADS. VORSPEISE UND SALATE

	Tapa	Normal
Calamares a la andaluza – Squid rings fried in batter – Panierte Tintenfischringe	8.50	14.50
Patatas bravas – Spicy potatoes – Scharfe Kartoffeln	5.90	8.90
Ensaladilla – Russian salad – Russischer Salat	6.50	11.50
Frito de marisco Fried squid, mussels, prawns, potatoes and vegetables (typical Majorcan dish!) Fritierter Tintenfisch, Gambas, Muscheln, Kartoffeln und Gemüse (regionales Gericht!)	8.50	14.50
Bandeja variada para 2: calamares, gambas, croquetas, pimientos de padrón y mejillones 😊 Assorted tray for 2: squid, prawns, croquettes, parden peppers and mussels 😊 Verschiedene Spezialitäten für 2 Personen: Tintenfisch, Garnelen, Kroketten, Pardon Paprika und Muscheln 😊		22.50
Chipirones – Cuttlefish fried in batter – Panierte kleine Tintenfische		13.50
Gazpacho / salmorejo – Typical spanish tomato and vegetable soup		9.90
Tumbet (mixed fried vegetables and potatoes – typical Majorcan dish!) Tumbet (fritiertes Gemüse und Kartoffeln – regionales Gericht!)		10.90
Croquetas de pescado o variadas – Assorted or fish croquettes – Verschiedene Kroketten		11.50
Patatas rellenas con langostinos, cremoso y salsa cajún Stuffed potatoes with king prawns, creamy sauce and Cajun sauce Mit Garnellen gefüllte Kartoffeln, Sahnesauce und Cajun-Sauce		12.90
Gambas al ajillo – Garlic prawns – Garnelen mit Knoblauch		14.90
Gambas de Sóller a la plancha – Grilled Sóller prawns – Gegrillte Gambas aus Sóller		s.p.m
Pimientos de padrón – Padrón green peppers – Grüne Paprika aus Padrón		9.50
Melón con jamón – Melon with cured ham – Melone mit Schinken		10.90
Plato de jamón y queso – Cheese and ham plate – Platte mit Käse und Schinken		14.90
Pulpo a la gallega – Octopus Galician style (boiled with potatoes) – Oktopus galizischer Stil		16.50
Ensalada de aguacate a la plancha y colas de gambón, salsa pico de gallo y queso crema Salad with avocado and king prawns, pico de gallo sauce and creamy cheese Salat mit gegrilltem Avocado un Scampis, Pico de Gallo Sauce und Frischkäse		14.50
Ensalada de queso mallorquín con zanahoria, nueces y aceite de albahaca Salad of Majorcan cheese with carrots, nuts and basil oil Salat vom mallorquinischen Käse mit Karroten, Nüssen und Basilikum-Öl		12.50
Pan, olivas y allioli – Bread, olives & allioli – Brot, Oliven & Allioli	4.20€	

NUESTRA ESPECIALIDAD: ARROCES!!

OUR SPECIALTY: RICE!! - UNSERE SPEZIALITÄT: REIS!!

Paella mixta Mixed paella (no bones) Gemischte Paella (keine Knochen)	19.90 p.p.
Paella negra Black paella (with squid) Schwarze paella (mit Tintenfisch)	20.90 p.p.
Paella de mariscos Shellfish paella Paella mit Meeresfrüchte	21.90 p.p.
Paella de bogavante ☺ Lobster paella ☺ Paella mit Hummer ☺	29.90 p.p.
Paella de verduras Vegetable paella Paella mit Gemüsen	17.90 p.p.
Arroz brut Arroz Brut (rice in a broth with meat and vegetables- Typical Majorcan dish!) Arroz brut (Reis in einer Brühe mit Fleisch und Gemüse – Regionales Gericht!)	17.90 p.p.

PESCADOS · FISH · FISCH

Pescado del día a la mallorquina Fish of the day Majorcan style (small cut vegetables and potatoes – typical Majorcan dish!) Fisch des Tages nach mallorquinischem Stil (mit klein geschnitten Gemüse und Kartoffeln – regionales Gericht!)	21.50
Bacalao con alioli de naranja sobre patatas y pimientos confitados ☺ Cod fish with orange allioli over potatoes and candied peppers ☺ Kabeljau mit Orangen-Allioli auf Kartoffeln und konfitierten Paprikas ☺	23.50
Sardinas a la plancha con ensalada Grilled sardines with salad Gegrillte Sardinen mit Salat	16.90
Calamar a la plancha con patatas fritas y ensalada Grilled squid with fries and salad Tintenfisch vom Grill mit Pommes und Salat	23.50
Pulpo a la gallega – Octopus galician style – Oktopus galizischer Stil	25.90
Lubina con salsa mediterránea y puré de patatas Seabass with mediterranean sauce and mashed potatoes Wolfbarsch mit mediterrane Sauce und kartoffelpüree	23.90
Pescado fresco del día – Fresh fish of the day – Frischer Fisch des Tages	S.P.M.

CARNES · MEAT · FLEISCH

Entrecot de ternera a la piedra con patata panadera y tumbet	23.50
Veal entrecôt on hot stone with boulangere potatoes and tumbet Rinderfilet gegrillt auf heissem Stein dazu Bläckerin-Kartoffeln und tumbet	
Pollo asado (medio) con patatas, ensalada y pimientos de padrón	17.50
Roasted chicken (half) with fries, salad and padron peppers Geröstetes Hähnchen (halb) mit Pommes, Salat und grünen Paprika aus Padrón	
Lomo de cerdo a la plancha con patatas y ensalada	15.90
Grilled loin of pork with potatoes and salad Gegrillte Schweinelende dazu Kartoffeln und Salat	
Chuletas de cordero a la plancha con patatas y ensalada	19.90
Grilled chops of lamb with potatoes and salad Gegrillte Lammkotelettes dazu Pommes und Salat	
Solomillo de cerdo a la plancha con salsa chimichurri, patatas y ensalada	19.90
Grilled fillet of pork with chimichurri sauce, potatoes and salad Gegrillte Schweinefilet dazu Chimichurri-Sauce, Kartoffeln und Salat	
Hamburguesa de ternera 100% (200gr) con tomate, lechuga, bacon y queso fundido	14.50
100% beef burger (200 gr) with tomato, lettuce, onion, bacon and melted cheese Von 100% Rindfleisch Hamburger mit Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, Speck und zerlassendem Käse	

HUEVOS Y TORTILLAS · EGGS & OMELETTES · EIER & OMELETTEN

Tortilla francesa con patatas y ensalada	10.50
French omelette with fries and salad Französisches Omelette mit Pommes und Salat	
Tortilla española con ensalada	10.90
Spanish omelette with salad Spanisches Omelette mit Salat	
Huevos a la mallorquina con patatas (con sobrasada)	11.90
Majorcan style fried eggs with sobrasada and fries (typical Majorcan dish!) Spiegeleier nach malorquinischem Stil mit Sobrasada dazu Pommes (regionales Gericht!)	

PASTA

Spaghetti con tomate fresco y chorizo picante	11.50
Spaghetti with fresh tomato and chorizo (Spanish spicy sausage) Spaghetti mit frischen Tomaten und Chorizo (Spanische pikante Wurst)	
Spaghetti con ajo y albahaca	10.50
Spaghetti with garlic and basil Spaghetti mit Knoblauch und Basilikum	
Con gambas / With prawns / Mit Gambas	+6.00

BOCADILLOS Y TOSTAS (*Sólo mediodías – Only for lunch – Nur Mittags*)

BAGUETTES AND “TOSTAS” (slice of Majorcan bread topped with the ingredients)

BAGUETTES UND “TOSTAS” (Scheibe von mallorquinischem Brot gekrönt mit den Zutaten)

Tosta de queso fresco, tomate y orégano **10.90**

Tosta with fresh cheese, tomato and oregano

Tosta mit Frischkäse, Tomate und Oregano

Tosta de salmón ahumado con queso crema, lechuga y guacamole **11.90**

Tosta with smoked salmon with creamy cheese, lettuce and guacamole

Tosta mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Blattsalat und Guacamole

Mollete de tortilla francesa, guacamole y mozzarella **12.50**

Mollete Sandwich with French omelette, guacamole and mozzarella

Mollete-Sandwich mit französische Omelette, Guacamole und Mozzarella

Tosta de jamón serrano, queso brie y mermelada de tomate **10.90**

Tosta with cured ham, brie cheese and tomato marmelade

Tosta mit Serrano-Schinken, Brie-Käse und Marmelade aus Tomaten

Pa amb oli mallorquín con queso mahonés, jamón y camaiot **13.90**

Majorcan Pa amb Oli with cheese from Mahón, cured ham and “camaiot” (typical Majorcan dish)

Mallorquinisches Pa amb Oli mit Käse aus Mahón, Serrano-Schinken und „Camaiot“ (regionales Gericht)

**Sólo una cuenta por mesa / Only 1 bill per table / Nur 1 Rechnung pro Tisch*

POSTRES · DESSERTS ·

Coulant de chocolate con helado de vainilla 7.50
Black chocolate coulant with vanilla ice-cream
Schokoladencoulant mit Vanilleneis

Copa Sóller (helado, zumo y licor todo de naranjas de Sóller con nata) ☺ 7.90
Copa Sóller (ice-cream, juice and licquor, all of oranges from Sóller, with whipped cream) ☺
Copa Sóller (Eis, Saft und Likör, alles aus Orangen aus Sóller, und Sahne) ☺

Pannacotta de naranjas de Sóller y cremoso de chocolate 7.50
Pannacotta of oranges from Sóller and creamy chocolate
Pannacotta aus Orangen aus Sóller und cremige Schokolade

Tarta Tatin con helado de vainilla 7.50
Tarte Tatin with vanilla ice-cream
Tarte Tatin mit Vanilleneis

Sorbete de limón con cava 6.50
Lemon sorbet with cava
Zitronensorbet mit Cava

Gató de almendras con helado 6.90
Almond cake with ice-cream (typical Majorcan dessert!)
Mandelkuchen mit Eis (regionales Dessert!)

Tabla de quesos – assorted cheese - Käseplatte 9.50

Fruta del día – fruit of the day – Obst des Tages 6.00

Tarta de queso con helado de frutos rojos 7.50
Cheesecake with red fruits ice-cream – Käsekuchen mit Beereneis

PARA NIÑOS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Tortilla francesa con patatas 7.50
French omelette with fries
Französisches Omelette mit Pommes

Pasta tomate o boloñesa 7.50

Nuggets de pollo con patatas 7.50
Chicken nuggets with fries
Nuggets mit Pommes

Reglamento (EU) 1169/2011. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

EU Regulation 1169/2011. Information on our ingredients that may cause allergies and intolerances is available at this establishment. Please ask our staff for further information. Thank you.

Regelung (EU) 1169/2011. Lokal mit verfügbarer Information über Allergien und Lebensmittelintoleranzen. Bitte fragen Sie unser Personal. Danke

VINOS BLANCOS – WHITE WINE -

€

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

José L. Ferrer

Botella 23.90
Bodegas J.L. Ferrer

Ses Nines

Botella 26.90
Bodegas Tianna Negre

Macià Batle blanc de blancs

Botella 24.90
Bodegas Macià Batle

D.O. PLA I LLEVANT – MALLORCA

Armero-Adrover

Botella 24.90
Bodegas Armero Adrover

D.O. RUEDA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc

Botella 24.90
Copa 5.20
Bodegas Marqués de Riscal

BLANCO DE LA CASA – HOUSE WHITE WINE

Botella 20.90
Copa 4.50

VINOS ROSADOS – ROSÉ WINE -

€

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

José L. Ferrer

Botella 23.50
Bodegas J.L. Ferrer

Ses Nines

Botella 24.50
Bodegas Tianna Negre

Macià Batle

Botella 22.50
Bodegas Macià Batle

ROSADO DE LA CASA – HOUSE ROSÉ WINE

Botella	20.90
Copa	4.50

VINOS TINTOS – RED WINE

€

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

José L. Ferrer Franja roja crianza

Botella	24.90
Bodegas J.L. Ferrer	

Macià Batle

Botella	25.90
Copa	5.50
Bodegas Macià Batle	

VI DE LA TERRA – MALLORCA

Sió

Botella	34.50
Bodegas Ribas	

AN2

Botella	35.50
Bodegas Àn Negra	

D.O. RIOJA

Muga crianza

Botella	34.50
Bodegas Muga	

Marqués de Riscal Reserva

Botella	31.90
Bodegas Marqués de Riscal	

D.O. RIBERA DEL DUERO

Arzuaga

Botella	35.50
Bodegas Arzuaga Navarro	

TINTO DE LA CASA – HOUSE RED WINE

Botella	22.50
Copa	4.80

CAVAS

€

L'Hereu De Nit Rose

Bodegas Raventos i Blanc

Variedad de uva: Macabeo, xarel·lo y monastrell

29.50

Roger Goulart

Bodegas Ca'n Goulart

Variedad de uva: Macabeo, xarel·lo, parellada

26.50

Jaume Serra Brut Nature

Botella

Copa

Bodegas Jaume Serra

Variedad de uva: Xarel·lo, macabeo y parellada

21.50

5.00

CHAMPAGNE

€

Moët Chandon Rosé

Bodegas Moët Chandon

Variedad de uva: Pinot Meunier, Chardonnay

85.00

Moët Chandon Brut Imperial

Bodegas Moët Chandon

Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay

75.00

André Clouet

Bodegas André Clouet

Variedad de uva: Pinot Noir

49.00

Cuvée Dom Perignon

Bodegas Moët Chandon

Variedad de uva: Pinot Noir, Chardonnay

280.00

Si desean ver más opciones de vinos de calidad, pídanos nuestra carta de vinos de La Vila

If you would like to see more options of quality wines, please ask us our La Vila wine list

Wenn Sie mehrere Optionen von Qualitätsweine sehen wollen, fragen Sie bitte nach unserer La Vila Weinkarte