

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

	Tapa	Normal
Calamares a la andaluza – Squid rings fried in batter – Panierte Tintenfischringe	9.90	16.50
Patatas bravas – Spicy potatoes – Scharfe Kartoffeln	7.50	10.00
Ensaladilla con gambas – Russian salad with prawns – Russischer Salat mit Garnelen	8.90	15.50
Frito de marisco Fried squid, mussels, prawns, potatoes and vegetables (typical Majorcan dish!) Fritierter Tintenfisch, Gambas, Muscheln, Kartoffeln und Gemüse (regionales Gericht!)	9.90	16.50
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 😊		25.90
Chipirones – Cuttlefish fried in batter – Panierte kleine Tintenfische		16.50
Gazpacho / salmorejo – Typical spanish tomato and vegetable soup		11.00
Tumbet con huevo (mixed fried vegetables and potatoes with egg – typical Majorcan dish!) Tumbet (fritiertes Gemüse und Kartoffeln mit Ei – regionales Gericht!)		14.50
Croquetas de bacalao o de cocido – Assorted or cod fish croquettes – Verschiedene Kroketten		12.50
Brioche rellena de ensalada y salmón ahumado, cangrejo, salsa de mango Stuffed brioche with salad and smoked salmon, crab and mango sauce Brioche gefüllt mit Blattsalat, geräuchertem Lachs, Krabbe und Mangosauce		15.50
Gambas al ajillo – Garlic prawns – Garnelen mit Knoblauch		16.50
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		12.00
Melón con jamón – Melon with cured ham – Melone mit Schinken		14.50
Plato de jamón y queso – Cheese and ham plate – Platte mit Käse und Schinken		16.50
Pulpo a la gallega – Octopus Galician style (boiled with potatoes) – Oktopus galizischer Stil		19.90
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		17.50
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		14.50
Ensalada de cogollos rellenos de queso crema, atún, olivas, almendras y lima Romain heart salad stuffed with cream cheese, tuna, olives, almonds and lime Herzsalat gefüllt mit Frischkäse, Thunfisch, Oliven, Mandeln und Limette		14.50
Pan, olivas y allioli – Bread, olives & allioli – Brot, Oliven & Allioli: 4.50€		

NUESTRA ESPECIALIDAD: **ARROCES**, HECHOS CON MUCHO AMOR ❤️

OUR SPECIALTY: **RICE**, MADE WITH A LOT OF LOVE ❤️

UNSERE SPEZIALITÄT: **REIS**, MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET ❤️

Paella mixta 23.00 p.p.
Mixed paella (no bones)
Gemischte Paella (keine Knochen)

Paella negra 24.00 p.p.
Black paella (with squid)
Schwarze paella (mit Tintenfisch)

Paella de mariscos 25.00 p.p.
Shellfish paella
Paella mit Meeresfrüchte

Paella de bogavante 😊 35.00 p.p.
Lobster paella 😊
Paella mit Hummer 😊

Paella de verduras 22.00 p.p.
Vegetable paella
Paella mit Gemüse

Arroz brut 23.00 p.p.
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!)

PESCADOS · FISH · FISCH

Pescado del día a la mallorquina 24.50
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!)

Bacalao con alioli de naranja gratinado con guarnición de arroz verde 😊 25.50
Cod fish gratin with orange allioli accompanied with green rice 😊
Gratinierter Kabeljau mit Orangen-Allioli und grüner Reis 😊

Sardinas a la plancha con ensalada 18.50
Grilled sardines with salad
Gegrillte Sardinen mit Salat

Calamar a la plancha con medallones de patata, verduras y mojo picón 25.50
Grilled squid with potatoe medaillons, vegetables and mojo picón
Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelmedaillons, Gemüse und Mojo Picón

Pulpo a la gallega – Octopus galician style – Oktopus galizischer Stil 27.50

Lubina a la plancha con lecho de tumbet 25.50
Grilled seabass with a bed of tumbet
Wolfbarsch vom Grill mit einem Tumbet-Bett

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 flor de alcachofas confitadas y patatas **25.50**

Veal entrecôt on hot stone with flower of candied artichokes and potatoes

Rinderfilet gegrillt auf heissem Stein dazu kandierten Artischockenblüten und Kartoffeln

Pollo asado (medio) con patatas, ensalada y pimientos de padrón **18.50**

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, verduras y reducción de vino dulce mallorquín **17.90**

Grilled loin of pork with potatoes, vegetables and a reduction of Majorcan sweet wine

Gegrillte Schweinelende dazu Kartoffeln, Gemüse und einer Reduktion von mallorquinischem Süsswein

Chuletas de cordero a la plancha con patatas y ensalada **22.50**

Grilled chops of lamb with potatoes and salad

Gegrillte Lammkotelettes dazu Pommes und Salat

Solomillo de cerdo a la plancha con salsa chimichurri, timbal de patatas y ensalada **20.50**

Grilled fillet of pork with chimichurri sauce, timbal of potatoes and salad

Gegrillte Schweinefilet dazu Chimichurri-Sauce, Kartoffeln und Salat

Hamburguesa de ternera (200gr) con tomate, lechuga, bacon, queso fundido, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel **15.50**

Beef burger (200 gr) with tomato, lettuce, onion, bacon, melted cheese, caramelized onion and sauce

Rindfleisch Burger mit Tomate, Blattsalat, Zwiebeln, Speck, zerlassenem Käse, karamelisierten Zwiebeln und Sauce

HUEVOS Y TORTILLAS · EGGS & OMELETTES · EIER & OMELETTEN

Tortilla francesa con patatas y ensalada **12.50**

French omelette with fries and salad

Französisches Omelette mit Pommes und Salat

Tortilla española con ensalada **11.50**

Spanish omelette with salad

Spanisches Omelette mit Salat

Huevos a la mallorquina con patatas (con sobrasada) **13.50**

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 **13.90**

Spaghetti with fresh tomato and chorizo (Spanish spicy sausage)

Spaghetti mit frischen Tomaten und Chorizo (Spanische pikante Wurst)

Spaghetti con ajo y albahaca **12.50**

Spaghetti with garlic and basil

Spaghetti mit Knoblauch und Basilikum

Con gambas / With prawns / Mit Gambas **+7.00**

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 **11.50**

Tosta with fresh cheese, tomato and oregano

Tosta mit Frischkäse, Tomate und Oregano

Tosta de salmón ahumado con queso crema, lechuga y guacamole **13.50**

Tosta with smoked salmon with creamy cheese, lettuce and guacamole

Tosta mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Blattsalat und Guacamole

Tosta con crema de pimientos rojos asados, frutos secos y lomos de sardinas ahumadas **14.50**

Tosta with roasted red pepper cream, nuts and smoked sardine loins

Tosta mit gerösteter Paprikacreme, Nüsse und geräucherten Sardinenfilets

Tosta de jamón serrano, queso brie y mermelada de tomate **11.90**

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 **15.50**

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 Black chocolate coulant with vanilla ice-cream Schokoladencoulant mit Vanilleneis	7.50
Copa Sóller (helado, zumo y licor todo de naranjas de Sóller con nata) ☺ 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) ☺	7.90
Maceta de chocolate con tierra de Oreo, frutos del bosque, nata y mascarpone ☺ Chocolate pot with Oreo soil, berries, cream and mascarpone ☺ Schokoladentopf mit Oreo-Erde, Beeren, Sahne und Mascarpone ☺	7.90
Tarta Tatin con helado de vainilla Tarte Tatin with vanilla ice-cream Tarte Tatin mit Vanilleneis	7.50
Sorbete de limón con cava Lemon sorbet with cava Zitronensorbet mit Cava	6.50
Gató de almendras con helado Almond cake with ice-cream (typical Majorcan dessert!) Mandelkuchen mit Eis (regionales Dessert!)	6.90
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 Cheesecake with red fruits ice-cream – Käsekuchen mit Beereneis	7.50

PARA NIÑOS · FOR CHILDREN · FÜR KINDER

Tortilla francesa con patatas French omelette with fries Französisches Omelette mit Pommes	8.50
Pasta tomate o boloñesa	8.50
Nuggets de pollo con patatas Chicken nuggets with fries Nuggets mit Pommes	8.50

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 -
VINOS BLANCOS – WHITE WINE -

€
€

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

José L. Ferrer

Botella 25.50
Bodegas J.L. Ferrer

Ses Nines

Botella 28.50
Bodegas Tianna Negre

Macià Batle blanc de blancs

Botella 26.50
Bodegas Macià Batle

D.O. RUEDA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc

Botella 26.50
Copa 5.50
Bodegas Marqués de Riscal

D.O. RÍAS BAIXAS

Torre Moreira

Botella 25.50
Bodegas Torre Moreira

BLANCO DE LA CASA – HOUSE WHITE WINE

Botella 22.50
Copa 5.00

VINOS ROSADOS – ROSÉ WINE -

€

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

José L. Ferrer

Botella 24.50
Bodegas J.L. Ferrer

Ses Nines

Botella 25.50
Bodegas Tianna Negre

Macià Batle

Botella 23.90
Bodegas Macià Batle

ROSADO DE LA CASA – HOUSE ROSÉ WINE

Botella 22.50
Copa 5.00

VINOS TINTOS – RED WINE

€

D.O. BINISSALEM – MALLORCA

José L. Ferrer Franja roja crianza

Botella 25.50
Bodegas J.L. Ferrer

Macià Batle

Botella 26.50
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 33.50
Bodegas Marqués de Riscal

D.O. RIBERA DEL DUERO

Arzuaga

Botella 36.00
Bodegas Arzuaga Navarro

TINTO DE LA CASA – HOUSE RED WINE

Botella 23.50
Copa 5.20

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
Blau de Mar Rose Botella Copa Bodegas Family owned wineries Variedad de uva: Trepas y garnacha	26.50 6.50
Jaume Serra Brut Nature Botella Copa Bodegas Jaume Serra Variedad de uva: Xarel·lo, macabeo y parellada	23.50 6.00

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	295.00

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