

SKY

HOTEL ALMUDAINA

CARTA RESTAURANTE - RESTAURANT MENU - SPEISEKARTE RESTAURANT



HOTEL ALMUDAINA

HOTEL ALMUDAINA
www.hotelalmudaina.com



Gluten
Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans
Krebstiere



Huevos
Eggs
Eier



Pescado
Fish
Fische



Soja
Soy
Soja



Lácteos
Dairy
Milchprodukte



Frutos
de cáscara
Nuts
Früchte
Hülse



Mostaza
Mustard
Senf



Granos
de sésamo
Sesame
grains
Getreide
Sesam



Moluscos
Molluscs
Weichtiere



Apio
Celery
Sellerie
















Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse



Dióxido de
azufre y
sulfitos
Sulfur dioxide
and sulfites
Schwefeldioxid
und Sulfite

ENTRANTES
STARTERS
VORSPEISEN

	<p>Nuestros baos (2 unidades) Our bao buns (2 units) Unsere Baos (2 Stück) Con panceta a baja temperatura, salsa hoisin y pickle de cebolla morada y pepino <i>With slow cooked pork belly, hoisin sauce & red onion pickle</i> Mit bei geringer Hitze geschmortem Speck, Hoisin-Sauce und eingelegten roten Zwiebeln und Gurken</p>	12€
	<p>Langostinos crujientes con mayo de kimchi, repollo y cebolleta tierna <i>Crispy prawns, kimchi mayo, hispi cabbage & spring onion</i> Knusprige Riesengarnelen mit Kimchi-Majo, Kraut und Frühlingszwiebeln</p>	14€
	<p>Canelón de pato estilo pekinés Salsa oriental, con toques de cítricos, pepino encurtido y ajos tiernos Pekín style duck cannelloni <i>Hoisin sauce, pickled cucumber & spring onions</i> Riesen-Cannelloni gefüllt mit Pekingente Orientalische Sauce mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Essiggurke und Orangengelee</p>	17€
	<p>Ensalada de tomate de temporada, queso ricotta y pesto verde Con piñones tostados y polvo de aceituna negra Seasonal tomato salad, green pesto & ricotta <i>Roasted pine nuts & black olive dust</i> Saisontomaten-Salat mit Ricotta und grünem Pesto Mit getoasteten Pinienkernen und schwarzem Olivenpulver</p>	13€
	<p>Croquetas de la casa Crujientes y cremosas, preguntar por sabores disponibles Homemade croquettes <i>Crispy & creamy, ask for available flavors</i> Hausgemachte Krokette Außen knusprig, innen cremig. Fragen Sie nach den erhältlichen Geschmacksrichtungen</p>	9€
	<p>Escalivada con bacalao ahumado Con tostadas de ajo "Escalivada" with smoked cod <i>Roasted vegetables salad, seasoned with garlic & olive oil</i> Escalivada (gegrilltes Gemüse) mit geräuchertem Dorsch Mit Knoblauchtoast</p>	15€
	<p>Jamón ibérico de bellota Servido con tostadas de "pa amb oli" Acorn-fed iberian ham <i>With "pa amb oli" toasts</i> Eichelschinken vom Ibérico-Schwein Serviert mit getoastetem „Pa amb oli“-Brot</p>	24€

 	<p>Nuestras bravas 9€</p> <p>Gajos de patata crujiente, espuma de salsa picante y alioli</p> <p>Our bravas</p> <p><i>Crispy potato wedges, spicy sauce foam & alioli</i></p> <p>Unsere „Patatas bravas“ (frittierte Kartoffelwürfel mit Sauce)</p> <p>Knusprige Kartoffelspalten, Schaum aus Alioli und scharfer Sauce</p>
  	<p>Calamares crujientes en adobo 16€</p> <p>Con lima quemada y nuestra salsa agrídulce</p> <p>Marinated crispy squid</p> <p><i>With our sweet & sour marinade</i></p> <p>Knusprige marinierte Tintenfischringe</p> <p>Mit gebrannter Limette und unserer süß-sauren Sauce</p>
  	<p>Huevos rotos con crema de foie 18€</p> <p>Con queso mahonés curado y jamón ibérico</p> <p>“Huevos rotos” & foie</p> <p><i>With iberian ham</i></p> <p>Spiegeleier „huevos rotos“ mit Gänselebercreme</p> <p>Mit gereiftem Käse aus Mahón und Schinken vom Ibérico-Schwein</p>
  	<p>Espárragos verdes con holandesa trufada 14€</p> <p>Con queso pecorino</p> <p>Green asparagus & pecorino cheese</p> <p><i>With truffled hollandaise</i></p> <p>Grüner Spargel mit Trüffel-Hollandaise</p> <p>Mit Pecorino</p>
  	<p>Steak tartar de ternera gallega con tuétano asado 18€</p> <p>Con caviar de yuzu y guindilla deshidratada</p> <p>Beef tartare with roasted marrow</p> <p><i>Yuzu pearls & dried red chili</i></p> <p>Beef Tatar vom galicischen Kalb mit gerösteten Markknochen</p> <p>Mit Yuzu-Kaviar und getrockneter Chillischote</p>
  	<p>Nuestra ensalada César 13€</p> <p>Con pollo crujiente y queso parmesano</p> <p>Our caesar salad</p> <p><i>With crispy chicken & parmesan cheese</i></p> <p>Unser Caesar-Salat</p> <p>Mit knusprigem Hühnchen und Parmesan</p>

ARROCES

(15/20 MINUTOS DE ESPERA)

RICE

(15/20 MINUTE WAIT)

REIS

(WARTEZEIT 15/20 MINUTEN)



Arroz de ibéricos con calabaza, ron amazonas y cacao (min 2 pax)

23€

Muy untuoso y con una combinación perfecta entre un sabor a carne 100% ibérica y el toque dulce del ron con cacao

Iberian rice, sweet rum & cocoa(min 2 pax)

Mellow texture, nice flavor combination of iberian pork & sweet rum

Ibérico-Reispfanne mit Kürbis, „Amazonas“-Rum und Kakao (mind. 2 Pers.)

Sehr cremig und mit einer perfekten Kombination aus dem Geschmack von 100%igem Ibérico-Fleisch und einer süßen Note von Rum und Kakao



Arroz meloso de gamba y sepia (min 2 pax)

26€

Elaborado con fumet de pescado de roca y bisque de gambas

Cuttlefish & prawn mellow rice (min 2 pax)

With prawn bisqué & rock fish broth

Saftige Reispfanne mit Garnelen und Sepia (mind. 2 Pers.)

Zubereitet mit Steinfisch-Fumet und Garnelenbisque



Arroz seco de verduras con 4 especias

19€

Con verduras de temporada y alioli de azafrán

Vegetables rice with 4 spices

With seasonal vegetables & saffron alioli

Gemüse-Reispfanne mit 4 Gewürzen

Mit Saison Gemüse und Safran-Aioli

PRINCIPALES MAIN COURSES HAUPTGERICHTE



Solomillo de ternera con salsa Pedro Ximénez

34€

Con espárragos tiernos, zanahoria baby y puré cremoso de patata

Galician beef tenderloin with Pedro Ximénez sauce

Creamy mashed potatoes & baby carrots

Rinderfilet mit Pedro Ximénez-Sauce

Mit zartem Spargel, Babykarotten und cremigem Kartoffelpuree



Hamburguesa de ternera madurada 45 días con queso ahumado, bacon crujiente y cebolla caramelizada

21€

Servido con patata frita, pepinillo encurtido y nuestra salsa especial

Dry aged beef burger, smoked gouda, crispy bacon & caramelized onion

With fries, pickles & our special sauce

Burger aus 45 Tage lang gereiftem Rindfleisch mit geräuchertem Käse, knusprigem Bacon und karamellisierten Zwiebeln

Serviert mit Pommes, Essiggurken und unserer Spezialsauce



Hamburguesa vegana

16€

Con pan cristal, brotes tiernos y cebolla crujiente

Veggie burger

With hoisin sauce, crispy onion & green sprouts

Veggieburger

Mit Kristallbrot, Baby-Leaf-Salat und knusprigen Zwiebeln



Secreto de cerdo ibérico

23€
























patatú glaseado, piquillos confitados

Iberian pork flank



















Glazed baby potatoes & roasted "piquillo peppers"

„Secreto“-Filet vom Ibérico-Schwein

Glasierte Patatú-Kartoffeln, konfitierte Piquillo-Paprikaschoten

  	<p>Bacalao marinado en miso con salteado de pak choi, ajo y jengibre 23€</p> <p>Puré de apionabo y sésamo</p> <p>Cod marinated in miso & pak choi</p> <p><i>Turnip & sesame puree</i></p> <p>In Miso marinierter Kabeljau mit sautiertem Pak Choi, Knoblauch und Ingwer</p> <p>Knollensellerie-Sesam-Creme</p>
<hr/>	
   	<p>Nuestra versión del fish & chips 21€</p> <p>Filetes de gallo crujientes, tártara de jalapeños y boniato crujiente sazonado con ajo y pimentón</p> <p>Our version of Fish & Chips</p> <p><i>Crispy John Dory, jalapeño tartar sauce and sweet potatoes fries</i></p> <p>Unsere Fish & Chips Version</p> <p>Knusprige Petersfischfilets, Sauce Tartare mit Jalapeños und knusprige, mit Knoblauch und Paprika gewürzte Süßkartoffeln</p>
<hr/>	
 	<p>Pargo a la mallorquina 24€</p> <p>Con patata confitada y tomate de rama</p> <p>Mallorcan style red snapper</p> <p><i>With spinach & chard</i></p> <p>Meerbrasse auf mallorquinische Art</p> <p>Mit Kartoffelconfit und Rispentomaten</p>
<hr/>	
  	<p>Pad thai 18€</p> <p>Pollo de corral</p>
  	<p>Free range chicken</p> <p>Mit Freilandhühnchen</p>
  	<p>Verduras de temporada 16€</p> <p><i>Seasonal vegetables</i></p> <p>Saisongemüse</p>
 	<p>Gamba 21€</p> <p><i>Prawn</i></p> <p>Garnelen</p>
<hr/>	
  	<p>Pappardelle a la trufa con setas 17€</p> <p>Con salteado de setas frescas</p> <p>Pappardelle with truffle sauce & mushrooms</p> <p><i>With sautéed fresh mushrooms</i></p> <p>Pappardelle mit Trüffel und Pilzen</p> <p>Mit frischen, sautierten Pilzen</p>

POSTRES
DESSERTS
NACHSPEISEN

  	Coulant de pistacho, crema de chocolate blanco Helado Pistachio coulant & white chocolate soup <i>With jamaican chocolate ice cream</i> Pistazien-Coulant, weiße Schokocreme Eiscreme	9€
  	Tarta tatin de manzana Con helado de vainilla Apple tarte tatin <i>Served with vanilla ice cream</i> Tarte Tatin Apfeltarte Mit Vanilleeis	8€
  	Panna cotta de coco y fruta de la pasión Con hierbabuena y lima Coconut panna cotta & passion fruit <i>With peppermint & lime</i> Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfrucht Mit grüner Minze und Limette	7€
  	Tarta de queso cremosa con miel de naranja Con crumble de almendra Creamy cheesecake & orange honey <i>With almond crumble</i> Cremige Käsetorte mit Orangenhonig Mit Mandelcrumble	8€
  	Gató de almendra Con crema de algarroba y helado de almendra tostada <i>Almond cake</i> <i>With carob custard & almond ice cream</i> Mallorquinischer Mandelkuchen „Gató“ Mit Johannisbrotcreme und geröstetem Mandeleis	8€
  	Brownie de chocolate negro y nueces Con praliné de avellanas, salsa de toffee y helado Chocolate & walnuts brownie <i>Hazelnut praline, toffee & vanilla ice cream</i> Brownie aus dunkler Schokolade und Walnüssen Mit Haselnusspraliné, Toffeecreme und Eiscreme	8€
	Helados artesanales Ca'n Miquel 2 bolas, preguntar por sabores Ca'n Miquel artisan ice creams <i>2 scoops, ask for available flavors</i> Hausgemachtes Eis von „Ca'n Miquel“ 2 Kugeln, fragen Sie nach den Geschmacksrichtungen	7€





HOTEL ALMUDAINA