

SKY

HOTEL ALMUDAINA

CARTA RESTAURANTE - *RESTAURANT MENU* - SPEISEKARTE RESTAURANT



HOTEL ALMUDAINA

HOTEL ALMUDAINA
www.hotelalmudaina.com



Gluten
Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans
Crustáceos



Huevos
Eggs
Huevos



Pescado
Fish
Pescado



Soja
Soy
Soja



Lácteos
Dairy
Lácteos



Frutos de cáscara
Nuts
Frutos de cáscara



Mostaza
Mustard
Mostaza



Granos de sésamo
Sesame grains
Granos de sésamo



Moluscos
Molluscs
Moluscos



Apio
Celery
Sellerie



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse



















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

ENTRANTES STARTERS VORSPEISEN

| | | |
|---|---|-------------|
|    | Nuestra ensalada César Botes tiernos, pollo crujiente, queso mahonés y nuestra salsa César Our caesar salad <i>Tender sprouts, crispy chicken, "Mahones" cheese and our Caesar sauce</i> Unser Caesar-Salat Baby-Leaf-Salat, knuspriges Hühnchen, Käse aus Mahón und unsere Caesar-Sauce | 12 € |
|  | Ensalada mediterránea Con escarola, queso feta, naranja y aceituna negra Mediterranean salad <i>With escarole, feta cheese, orange and black olive</i> Mediterraner Salat Friséesalat, Feta-Käse, Orangen und schwarze Oliven | 9 € |
|    | Baos de pato asado con salsa hoisin (2 u.) Con pepino encurtido y cebolla morada Roast duck baos with hoisin sauce (2 units) <i>With pickled cucumber and red onion</i> Gebratene Entenbaos mit Hoisin-Sauce (2 Stück) Mit Essiggurken und roten Zwiebeln | 10 € |
|  | Jamón ibérico 100% bellota. Con tostadas de tomate y AOVE Iberian ham 100% Bellota D.O Guijuelo <i>Served with "pa amb oli" and tomato</i> 100 % Eichelschinken vom Ibérico-Schwein. Mit getoastetem Brot mit Tomaten und nativem Olivenöl extra | 24 € |
|   | Tabla de quesos nacionales. Con membrillo y frutos secos Assortment of national cheeses. With quince and nuts Einheimische Käseplatte. Mit Quitten und Trockenfrüchten | 16 € |
|   | Croquetas de la casa (4 unidades). Preguntar por sabores disponibles Homemade croquettes (4 units). Ask for flavours Hausgemachte Krokette (4 Stück). Fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen | 9 € |
|     | Calamares a la andaluza. Con alioli de soja y sésamo Andalusian style squid. With soy "aioli" and sesame Tintenfischringe andalusische Art. Mit Soja-Sesam-Aioli | 14 € |
|    | Canelón de carrillera de cerdo ibérico. Con cacao y castañas Iberian pork cheek cannelloni. With cocoa and chestnuts Riesen-Cannelloni vom Ibérico-Schwein Mit Kakao und Maronen | 16 € |
|   | Bravas Almudaina Nuestra versión con boniato asado, alioli de ajo negro y cacahuètes fritos "Bravas" Almudaina <i>Sweet potato wedges, brava sauce, black garlic "alioli" and salted peanuts</i> „Bravas“ Almudaina (frittierte Kartoffelwürfel mit Sauce) Unsere Version, mit gebratenen Süßkartoffeln, schwarzer Knoblauch-Aioli und gerösteten Erdnüssen | 9 € |
|     | Tartar de atún. Con tobiko, crema de aguacate y salsa tsune Tuna tartare. With tobiko, avocado cream and tsune sauce Thunfisch-Tatar. Mit Tobiko, Avocado-creme und Tsume | 17 € |

PRINCIPALES MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

| | | |
|---|---|----------------------|
|    | Hamburguesa de ternera madurada, gouda ahumado y mermelada de tomate Carne de ternera madurada 21 días, servida con patatas crujientes y escarola Dry aged beef Burger, smoked gouda and tomato jam <i>21 days dry aged meat, served with fries and rocket</i> Burger aus gereiftem Rindfleisch, geräuchertem Gouda und Tomatenmarmelade 21 Tage lang gereiftes Rindfleisch, serviert mit knusprigen Kartoffeln und Friséesalat | 19 € |
| | Solomillo de ternera gallega (220g) Salsa de shitakes, chalotas y patata violeta salteada Beef tenderloin (220g) <i>Shitake sauce, shallots and sautéed potato</i> Filet vom galicischen Kalb (220g) Shitake-Sauce, Schalotten und geröstete violette Kartoffeln | 27 € |
|  | Pluma de cerdo ibérica 100% bellota Zanahoria baby salteada con salsa hoisin, puré cremoso de patata Iberian pork boneless flank <i>Sautéed baby carrot with hoisin sauce, creamy mashed potato</i> Nackenstück vom Ibérico-Schwein aus 100 % Eichelmast Sautierte Baby-Karotten mit Hoisin-Sauce, cremiges Kartoffelpüree | 22 € |
|    | Wok de Noodles Noodle wok Nudel-Wok Con verduras de temporada, nuestra salsa picante y repollo salteado <i>With seasonal vegetables, our hot sauce and sautéed cabbage</i> Mit Saison Gemüse, unserer würzigen Sauce und sautiertem Kohl Con pollo de corral <i>With free-range chicken</i> Mit Freilandhühnchen Con gambas <i>with prawns</i> Mit Garnelen | 12 € 14 € 16 € |
|     | Suprema de lubina, salsa verde de hinojo y almejas. Con puré de chirivía <i>Sea bass supreme, green fennel sauce and clams with parsnip purée</i> Wolfsbarschsfilet Suprême, grüne Fenchelsauce und Venusmuscheln Mit Pastinakenpüree | 23 € |
|   | Caldereta thai de rape Con un toque picante, espárragos verdes y puré de zanahoria asada Thai monkfish stew <i>With a spicy touch, green asparagus and roasted carrot puree</i> Thailändisches Seeteufelragout Mit einem würzigen Touch, grünem Spargel und gebratenem Karottenpüree | 21 € |
|    | Bacalao confitado con hummus de calabaza asada Con emulsión de ajo negro y parmentier de pimientos asados Cod confit with roasted pumpkin hummus <i>With black garlic emulsion and roasted pepper parmentier</i> Kabeljau-Confit mit gebratenem Kürbis-Hummus Mit schwarzer Knoblauch-Emulsion und Püree aus Kartoffeln und geröstetem Paprika | 20 € |
|   | Tagliatelle al tartufo. Con setas de temporada y queso peccorino Tagliatelle truffle. With seasonal mushrooms and peccorino cheese Tagliatelle al tartufo. Mit Saison-Pilzen und Pecorino-Käse | 15 € |
|   | Hamburguesa vegana de remolacha con tofu ahumado Con pesto verde, rúcula y nuestras patatas fritas Vegan beetroot burger with smoked tofu <i>With green pesto, arugula and our French fries</i> Veganer Rote-Beete-Burger mit geräuchertem Tofu Mit grünem Pesto, Rucola und Pommes des Hauses | 15 € |

ARROCES

(15/20 MINUTOS DE ESPERA)

RICE

(15/20 MINUTE WAIT)

REIS

(WARTEZEIT 15/20 MINUTEN)

Arroz meloso de otoño.

Con col, acelga, coliflor y 4 especias (Mínimo 2 personas)

Autumn mellow rice

Mellow, with cabbage, chard, cauliflower and 4 spices (Minimum 2 persons)

Saftige Herbst-Reispfanne

Saftig, mit Kohl, Mangold, Blumenkohl und 4 Gewürzen (Mindestens 2 Personen)

16 € / pax



Arroz de alcachofas y secreto de cerdo ibérico.

Con judías verdes y apio (Mínimo 2 personas)

Artichoke rice and Iberian pork "secreto"

With green beans and celery (Minimum 2 persons)

Reis mit Artischocken und „Secreto“-Filet vom Ibérico-Schwein

Mit grünen Bohnen und Sellerie (Mindestens 2 Personen)

21 € / pax



Arroz meloso de sepia y gambas

Elaborado con fumet de pescado de roca y bisqué de gambas (Mínimo 2 personas)

Cuttlefish & prawns mellow rice

Homemade rock fish broth (Minimum 2 persons)

Saftige Reispfanne mit Sepien und Garnelen

Zubereitet mit Steinfisch-Fumet und Garnelenbisque (Mindestens 2 Personen)

25 € / pax



Arroz de bogavante y sepia

Intenso y meloso, con fumet de pescado de roca y bogavante (Mín. 2 pax)

Lobster & cuttlefish rice

Intense & mellow, with rock fish and lobster (Minimum 2 persons)

Reispfanne mit Hummer und Sepia

Intensiv und saftig, mit Steinfisch-Hummer-Fumet (Mindestens 2 Personen)

33 € / pax

POSTRES

DESSERTS

NACHSPEISEN



Brownie de chocolate, crema de pistacho y helado de vainilla

Elaborado con harina de almendras y chocolate 70%

Chocolate brownie, pistachio cream and vanilla ice cream

Made with almond flour and 70% chocolate

Schoko-Brownie, Pistaziencreme und Vanilleeis

Zubereitet mit Mandelmehl und 70 %iger Schokolade

8 €



Tarta de queso cremosa. Servida con "salt caramel" y nueces

Creamy cheesecake. Served with "salt caramel" and walnuts

Cremitige Käsetorte. Serviert mit „salt caramel“ und Walnüssen

7 €



Gató de almendra con helado de almendra cruda

Con un toque de naranja y membrillo

Almond "gató" with raw almond ice cream

With a touch of orange and quince

Mallorquinischer Mandelkuchen „Gató“ mit Rohmandel-Eiscreme

Mit einem Hauch Orange und Quitten

8€



Pannacotta de mango. Con crema de chocolate blanco y ron

Mango panna cotta. With white chocolate cream and rum

Mango-Pannacotta. Mit einer Creme aus weißer Schokolade und Rum

7 €



Tarta de hojaldre con fruta de temporada. Servido con helado al gusto

Puff pastry cake with seasonal fruit. Served with ice cream

Blätterteigtarte mit Saisonobst. Serviert mit Eis nach Wahl

7 €

Helados caseros Ca'n Miquel.

2 bolas, preguntar por sabores disponibles

Ca'n Miquel artisan ice-cream.

2 scoops, ask for available flavours

Hausgemachtes Eis von Ca'n Miquel.

2 Kugeln, fragen Sie nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen

6 €