

# ES 4 VENTS

DES DE 1980

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS

DISPONEMOS DE LA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS CONFORME EL R.D. 126/2015



GLUTEN  
GLUTEN



CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



PEANUTS  
CACAHUETES



SOYA  
SOJA



MILK  
LECHE



NUTS  
F. CÁSCARA



CELERY  
APIO



MUSTARD  
MOSTAZA



SESAME  
SESAMO



SULPHITE  
SULFITOS



SHELLFISH  
MOLUSCOS



LUPINS  
ALTRAMUECES



# ES 4 VENTS

DES DE 1980

## FOOD ALLERGEN INFORMATION

WE HAVE INFORMATION ON ALLERGENS ACCORDING TO THE SPANISH REGULATIONS R.D. 126/2015



GLUTEN  
GLUTEN



CRUSTACEAN  
CRUSTÁCEOS



EGG  
HUEVO



FISH  
PESCADO



PEANUTS  
CACAHUETES



SOYA  
SOJA



MILK  
LECHE



NUTS  
F. CÁSCARA



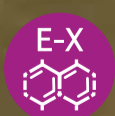
CELERY  
APIO



MUSTARD  
MOSTAZA



SESAME  
SESAMO



SULPHITE  
SULFITOS



SHELLFISH  
MOLUSCOS



LUPINS  
ALTRAMUECES

## AMANIDES ENSALADAS

<b>Amanida mixta</b> / <i>Ensalada mixta</i>	<b>12.90</b>
<b>Esgarraet</b> / <i>Esgarraet</i>	<b>14.90</b>
<b>Amanida teba de gambes amb vinagreta d'alvocat</b> <i>Ensalada tibia de gambas con vinagreta de aguacate</i>	<b>14.90</b>

## ENTRANTS MALLORQUINS ENTRANTES MALLORQUINES

<b>Sopes malloquines</b> / <i>Sopas mallorquinas</i>	<b>11.90</b>
<b>Frit de peix</b> / <i>Frito de pescado</i>	<b>16.40</b>
<b>Frit Mallorquí</b> / <i>Frito Mallorquín</i>	<b>12.60</b>
<b>Callos</b> / <i>Callos</i>	<b>13.70</b>
<b>Llonganissa</b> / <i>Longaniza</i>	<b>4.90</b>
<b>Botifarró</b> / <i>Butifarrón</i>	<b>4.90</b>
<b>Caragols amb allioli</b> / <i>Caracoles con alioli</i>	<b>12.90</b>

## MÉS ENTRANTS MÁS ENTRANTES

<b>Croquetes de rap</b> / <i>Croquetas de rape</i>	<b>12.90</b>
<b>Calamars a la romana</b> / <i>Calamares a la romana</i>	<b>16.90</b>
<b>Calamarins</b> / <i>Chipirones</i>	<b>15.90</b>
<b>Pop a la gallega</b> / <i>Pulpo a la gallega</i>	<b>22.90</b>
<b>Canelons farcits de peix i marisc</b> <i>Canelones rellenos de pescado y marisco</i>	<b>12.50</b>

## ARROSSOS ARROCES

<b>Arròs brut</b> / "Arroz brut"	(min. 2 pers.) <b>12.00</b>
<b>Paella mixta</b> / <i>Paella mixta</i>	(min. 2 pers.) <b>17.90</b>
<b>Paella cega mixta</b> / <i>Paella ciega mixta</i>	(min. 2 pers.) <b>17.90</b>
<b>Paella negra de sípia</b> / <i>Paella negra de sepia</i>	(min. 2 pers.) <b>17.90</b>
<b>Paella de bacallà i verdures</b> <i>Paella de bacalao y verduras</i>	(min. 2 pers.) <b>17.90</b>
<b>Paella de marisc</b> / <i>Paella de marisco</i>	(min. 2 pers.) <b>19.90</b>
<b>Paella de llamàntol</b> / <i>Paella de bogavante</i>	(min. 2 pers.) <b>26.90</b>

PREU PER PERSONA / PRECIO POR PERSONA

<b>Pa moreno, olives trencades y allioli casolà</b> <i>Pan moreno, aceitunas trencades y alioli casero</i>	<b>2.60</b>
---	-------------

## CARNS CARNES

<b>Costelles de xot a la brasa o fregides amb alls</b> <i>Chuletas de cordero a la brasa o fritas con ajos</i>	<b>18.90</b>
<b>Costelles d'anyet a la brasa o fregides amb alls</b> <i>Chuletas de cordero lechal a la brasa o fritas con ajos</i>	<b>20.50</b>
<b>Conill a la brasa (1/2 conill)</b> <i>Conejo a la brasa (1/2 conejo)</i>	<b>16.50</b>
<b>Piteres de pollastre farcides de gambes i xampinyons</b> <i>Pechugas de pollo rellenas de gambas y champiñones</i>	<b>16.90</b>
<b>Entrecot a la brasa de grano</b> <i>Entrecot a la brasa de grà</i>	<b>18.90</b>
<b>Entrecot amb salsa prebe o rocafort</b> <i>Entrecot a la pimienta o roquefort</i>	<b>21.90</b>
<b>Filet de vedella a la brasa</b> <i>Solomillo de ternera a la brasa</i>	<b>26.40</b>
<b>Filet de vedella a la brasa amb salsa prebe o rocafort</b> <i>Solomillo de ternera con salsa a la pimienta o roquefort</i>	<b>27.90</b>
<b>Costella de vedella gallega</b> <i>Chuleta de ternera gallega</i>	<b>25.90</b>
<b>Escalopa</b> <i>Escalope</i>	<b>13.50</b>
<b>Espatla de anyellet</b> <i>Paletilla de cordero lechal</i>	<b>28.90</b>
<b>Filet de bou amb foie fresc i bolets</b> <i>Solomillo de buey con foie fresco y boletus</i>	<b>28.90</b>
<b>Cabrit al forn amb cebes en emulsió de balsàmic i mel de taronger</b> <i>Cabruto al horno con cebollitas en aceto balsámico y miel de naranjo</i>	<b>21.90</b>

## BACALLÀ BACALAO

<b>Llom de bacallà a la planxa amb verdures a la brasa</b> <i>Lomo de bacalao a la plancha con verduras</i>	<b>24.90</b>
<b>Bacallà gratinat a l'allioli</b> <i>Bacalao gratinado al alioli</i>	<b>25.50</b>
<b>Torrada de bacallà amb sofregit de bolets i espàrrecs, gratinada amb allioli de codony i mel</b> <i>Bacalao a la brasa sofrito con setas y espárragos gratinados con alioli de membrillo y miel</i>	<b>25.50</b>

El nostre bacallà és fresc i duit directament de l'Atlàntic Nord  
Nuestro bacalao es fresco y traído directamente del Atlántico Norte

## PEIX FRESC PESCADO FRESCO

<b>Rap fresc a la planxa</b> <i>Rape fresco a la plancha</i>	<b>24.50</b>
<b>Rap fresc amb salsa de marisc</b> <i>Rape fresco con salsa de marisco</i>	<b>26.50</b>
<b>"Brocheta" de rap i gambes amb prebes verds</b> <i>Brocheta de rape y gambas con pimientos verdes</i>	<b>23.50</b>
<b>Milfulles de salmó amb escamarlans i gambes</b> <i>Milhojas de salmón con cigalas y gambas</i>	<b>22.90</b>

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

## SALAT / SALAD

<b>Gemischter Salat / House salad</b> ( <i>Ensalada mixta</i> )	<b>12.90</b>
<b>"Esgarraet" (Geräucherter Lachs und Kabeljau mit Paprika aus den Ofen und frischen Tomaten)</b>	<b>14.90</b>
<i>"Esgarraet" (Smoked salmon and cod, roast pepper and fresh tomato)</i>	
<b>Lauwarmen Krabbensalat mit Avocado-Vinaigrette</b>	<b>14.90</b>
<i>Warm shrimp salad with avocado vinaigrette (Ensalada de gambas)</i>	

## MALLORQUINISCHE VORSPEISEN MAJORCA STARTERS

<b>Mallorquinische Kohlsuppe mit Hauch dünnen gerösteten Brotscheiben mit Gemüsebrühe</b>	<b>11.90</b>
<i>Majorcan dry soup (Sopas mallorquinas)</i>	
<b>Frittierte Meeresfrüchte Mit Gemüse und Kartoffeln</b>	<b>16.40</b>
<i>Mallorcan fish fried (Frito de pescado)</i>	
<b>Frittierte Innereien, Fleisch, Gemüse und Klein geschnittenen Kartoffeln</b>	<b>12.60</b>
<i>Mallorca fried (Frito malloquin)</i>	
<b>Kutteln /Tripe (Callos)</b>	<b>13.70</b>
<b>Mallorquinische Paprika schweinefleisch wurst</b>	<b>4.90</b>
<i>Spicy red sausage (Longaniza)</i>	
<b>Blutwurst / Black sausage (Botifarrón)</b>	<b>4.90</b>
<b>Schnecken mit Allioli / Snails with "allioli" (Caracoles)</b>	<b>12.90</b>

## MEHR VORSPEISEN / STARTERS

<b>Seeteufelkroketten</b>	<b>12.90</b>
<i>Anglerfish croquettes (Croquetas de rape)</i>	
<b>Frittierte Tintenfischringe</b>	<b>16.90</b>
<i>Batter-dipper and fried squid rings (Calamares Romana)</i>	
<b>Frittierter Tintenfische / Squids (Chipirones)</b>	<b>15.90</b>
<b>Tintenfisch nach galizischer Art</b>	<b>22.90</b>
<i>Galician style octopus (Pulpo a la gallega)</i>	
<b>Cannelloni gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten</b>	<b>12.50</b>
<i>Stuffed seafood cannelloni (Canelones de Marisco)</i>	

---

<b>Mallorquinische Dunkles Brot, Oliven und haus-gemachtes Allioli</b>	<b>2.60</b>
<i>Bread, olives and Allioli</i>	

MWST INKLUSIVE / VAT INCLUDED

## REIS / RICE

(Preis pro person/Price per person · mind. 2 pers)

<b>"Arroz brut" (Reisbrühe mit Fleisch und Gemüse)</b>	<b>12.00</b>
<i>Meat and vegetable rice soup (Arroz brut)</i>	
<b>Gemischte "Paella"</b>	<b>17.90</b>
<i>Mixed Paella (Paella mixta)</i>	
<b>Gemischte blinde "Paella" (ohne Muschelschalen und Knochen)</b>	<b>17.90</b>
<i>Blind paella (without bones or shells) (Paella ciega)</i>	
<b>Schwarze "Paella" mit Tintenfisch</b>	<b>17.90</b>
<i>"Paella" with cuttlefish ink (Paella Negra)</i>	
<b>"Paella" mit Kabeljau und Gemüse</b>	<b>17.90</b>
<i>Cod and vegetable paella (Paella de verduras)</i>	
<b>"Paella" mit Meeresfrüchten</b>	<b>19.90</b>
<i>Seafood paella (Paella de marisco)</i>	
<b>"Paella" mit Hummer</b>	<b>26.90</b>
<i>Lobster paella (Paella de bogavante)</i>	

## FLEISCH / MEAT

<b>Gegrillte oder mit Knoblauch gebratene Lammkoteletts</b> ( <i>Chuletas de cordero</i> )	<b>18.90</b>
<i>Chargrilled Lamb cutlets or Fried lamb cutlets with garlics</i>	
<b>Gegrillte oder mit Knoblauch gebratene Milchlammkoteletts</b>	<b>20.50</b>
<i>Chargrilled suckling lamb cutlets or fried suckling lamb cutlets with garlics (Chuletas de lechal)</i>	
<b>Kaninchen vom Grill (1/2 Kaninchen) / Chargrilled rabbit 1/2</b>	<b>16.50</b>
<i>(Conejo)</i>	
<b>Hühnerbrust gefüllt mit Krabben und Champignon</b>	<b>16.90</b>
<i>Stuffed chicken breasts with prawns and mushrooms (Pechugas rellenas)</i>	
<b>Entrecot vom Holzkohlegrill / Chargrilled steak (Entrecot brasa)</b>	<b>18.90</b>
<b>Entrecot vom Holzkohlegrill mit Pfeffer oder Roquefortsauce</b>	<b>21.90</b>
<i>Steak with pepper or Roquefort sauce (Entrecot brasa y salsa)</i>	
<b>Rinderfilet vom Holzkohlegrill / Chargrilled beef tenderloin</b>	<b>26.40</b>
<i>(Solomillo brasa)</i>	
<b>Rinderfilet vom Holzkohlegrill mit Pfeffer oder Roquefortsauce</b>	<b>27.90</b>
<i>Chargrilled beef tenderloin with pepper or roquefort sauce (Solomillo brasa y salsa)</i>	
<b>Rinderkotelett aus Galizien / Galician beef cho (Ternera gallega)</b>	<b>25.90</b>
<b>Schnitzel / Breaded steak (Escalope)</b>	<b>13.50</b>
<b>Milchlammschulter / Suckling lamb shoulder (Paletilla)</b>	<b>28.90</b>
<b>Ochsenfilet mit Foie Gras und Pilzen</b>	<b>28.90</b>
<i>Ox tenderloin with foie and boletus (Buey con foie y setas)</i>	
<b>Gebratenes Zicklein mit Kleinen Zwiebeln in Balsamessig und Orangenhonig</b>	<b>21.90</b>
<i>Roast goat-kid with green onions in balsamic oil and orange-honey (Cabrito)</i>	

## KABELJAU / CODFISH

<b>Gegrilltes Kabeljaufilet mit Gemüse</b>	<b>24.90</b>
<i>Griddled codfish with chargrilled vegetables (Bacalao brasa)</i>	
<b>Kabeljau Überbackene mit Allioli</b>	<b>25.50</b>
<i>Gratinated codfish with garlic and mayonnaise (Bacalao gratinado)</i>	
<b>Gegrillter Kabeljau mit Pilzen und Spargel, Gratiniert mit Quitten Allioli und Honig</b>	<b>25.50</b>
<i>Grilled codfish with fried mushrooms and asparagus gratinated with alioli of quince jelly and honey (Bacalao gratinado con miel)</i>	

**Unser Kabeljau ist frisch und wird direkt aus dem Nordatlantik gebracht**  
*Our cod is fresh and is brought directly from the North Atlantic Ocean*

## FRISCHER FISCH / FRESH FISH

<b>Frischer Seeteufel vom der Grillplate</b>	<b>24.50</b>
<i>Griddled fresh monkfish (Rape plancha)</i>	
<b>Frischer Seeteufel mit Meeresfrüchten Sauce</b>	<b>26.50</b>
<i>Griddled fresh monkfish with seafood (Rape con salsa)</i>	
<b>Seeteufelspiess mit Krabben und grünen Paprika</b>	<b>23.50</b>
<i>Monkfish and prawns brochette with green peppers (Brocheta rape)</i>	
<b>Lachs im Blätterteig mit Kaiserhummer und Krabben Gefüllt</b>	<b>22.90</b>
<i>Salmon with spinach and crayfish (Milhojas salmón)</i>	

MWST INKLUSIVE / VAT INCLUDED