



bienvenidos



willkommen



welcome



alérgenos



PESCADO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



GLUTEN



MOSTAZA



MOLUSCOS



SÉSAMO



ALTRAMUCES



CACAHUETE



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



SULFITOS



MAÍZ



SOJA



SETAS

nuestro pan y los croutons pueden contener los siguientes alérgenos



SÉSAMO



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



SOJA



GLUTEN



HUEVO



SULFITOS

¡todas las decoraciones, salsas y aliños también pueden contener alérgenos!





SI TIENE ALGUNA ALERGIA, COMUNIQUESE POR FAVOR CON NUESTROS CAMAREROS



DESAYUNO



Horario desayuno
hasta 13 h.
¡Los desayunos **NO**
incluyen café!

Nº 1 RESACA		3.00,-
Café, solo, aspirina y ducado		
Nº 2 ESPAÑA		4.50,-
Pan tostado con tomate y aceite oliva		
Nº 3 FRANCIA	   	7.00,-
Croissant, mantequilla, mermelada, nutella, miel y zumo de naranja natural		
Nº 4 ALEMANIA	   	13.50,- (1 pers.) 25.00,- (2 pers.)
Canasta de pan mixto, jamón serrano, mortadella, salami picante, queso camembert, queso mahón, gorgonzola, nutella, miel, mermelada, fruta fresca, huevo hervido		
Nº 5 INGLATERRA	     	12.00,-
Salchicha, bacon, habas fritas y huevo frito		
Nº 6 USA Pancakes a elegir con....	  	8.00,-
• jarabe de arce	+ 0.50,-	
• frutas frescas	+ 1.00,-	
• yogur de vainilla o fresa	+ 1.00,-	
Nº 7 MEXICO	   	11.00,-
• Enchilada con salmón ahumado y crema aguacate • Enchilada con pollo a la plancha, bacon y crema Philadelphia		
Nº 8 SON SERRA	  	6.50,-
con muesli y frutas frescas y miel		
Nº 9 BOCADILLO CALIENTE	     	5.00,-
con ensalada y tomate, a elegir con...		
• jamón york	+ 1.00,-	
• salami	+ 1.00,-	
• queso Mahón	+ 1.50,-	
• bacon	+ 1.50,-	
• jamón Serrano	+ 2.50,-	
• huevo frito	+ 1.50,-	
• pollo	+ 2.50,-	
• lomo de cerdo	+ 2.50,-	
Nº 10 TORTILLA, HUEVOS REVUELTOS, HUEVOS FRITOS	     	7.50,-
(3 huevos) (3 huevos) (3 huevos)		
a elegir con...		
• verdura	+ 1.00,-	
• queso	+ 1.00,-	
• bacon	+ 1.50,-	
• jamón Serrano	+ 2.00,-	
• jamón York	+ 1.00,-	

entrantes & sopas



PIZZA PAN, AIOLI & ACEITUNAS



4.00,- (por pers.)

PASTELES ASIÁTICOS

con salsa de soja y salsa agri dulce



12.50,-

CARPACCIO DE TERNERA

con rucola, queso parmesano y piñones tosatados



17.50,-

VITELLO TONNATO

de ternera blanca en crema de atún y alcaparras



17.50,-

CHIPIRONES

con alioli casero



16.50,-

PULPO RÚSTICO

pulpo frito con patatas lorette, tomates cherry, eneldo y alcaparras



17.00,-

SOPA THAI

(picante) vegetariana con leche de coco, brócoli y piña

9.00,-

SOPA DE PESCADO

con gambas, pulpo, mejillones,
y ajo en jugo de eneldo-tomate



15.00,-

ensaladas



¡muchas ensaladas,
hierbas y verduras
proviene de nuestro
propio huerto!

ENSALADA MIXTA

con ensaladas de temporada

7.00,-

ENSALADA SON SERRA

con queso de cabra frito, miel, nuez crujiente,
tomate seco, cebolla, remolacha y rúcula



17.50,-

POKE-BOWL

con salmón



18.50,-



SALSAS

- yogurt con hierbas
- naranja-mustaza-miel
- vinagreta del jefe



10% IVA incluido



WOK XING

verduras salteadas al wok con pasta asiática



15.50,-

WOK XANG

pechuga de pollo, verduras salteadas al wok con pasta asiática



17.50,-

WOK XUNG

carne de ternera tierna y verduras salteadas al wok con pasta asiática



18.00,-

THAI CURRY

pechuga de pollo, langostinos, verduras, curry rojo, arroz, leche de coco y piña



19.50,-

pasta & RISO+O



TAGLIATELLE BOLOÑESA

casera según la receta original de bolonia, hervido en leche



15.00,-

TAGLIATELLE TRUFA

con ternera tierna, rebozuelos y aceite de trufa



24.50,-

ESPAGUETTI FRUTTI DI MARE

con marisco salteado en salsa de tomate



19.00,-

PENNE CURRY-HONEY

pechuga de pollo en salsa de curry-miel



16.00,-

RISOTTO EL SOL

con langostinos, piñones y salsa de fruta de la pasión



21.50,-

RISOTTO CHEF

con tiras de ternera, pesto de albahaca, pistachos y queso de parmesano






























21.50,-

PIZZA

casera según
la receta original
de nápoles



		normal	jumbo
PIZZA WAVE <i>alcachofas, pimientos y champiñones</i>	 	11.00,-	13.50,-
PIZZA SANT ANTONI <i>pimientos, cebolla, salami picante y guindillas</i>	  	12.00,-	14.00,-
PIZZA MALLORCA <i>carpaccio de piña y jamón york</i>	 	12.00,-	15.00,-
PIZZA CAMPO Y MAR <i>gambas, rúcula, calabacín, ajo y tomates cherry</i>	  	13.50,-	16.50,-
PIZZA STORM <i>atún, cebolla, guindillas, alcaparras y ajo</i>	     	13.00,-	16.00,-
PIZZA KITE <i>queso de cabra, gorgonzola y mozzarella</i>	 	13.00,-	16.00,-
PIZZA BARBACOA <i>carne picada, bacon y salsa barbacoa</i>	   	14.00,-	17.00,-
PIZZA RELAX <i>jamón de Serrano, rúcula, parmesano y tomates frescos</i>	 	14.50,-	17.50,-
PIZZA SEA <i>gambas, mejillones, calamar y ajo</i>	  	15.00,-	18.50,-

pescado

a la parrilla



CALAMAR fresco del día

24.50,-

DORADA fresco del día

24.50,-



Elige una guarnición:
ensalada, patatas fritas,
patatas lorette, arroz o verduras

carne



ENTRECOTE 300 gr.
carne de ternera argentina a la parrilla de piedra volcánica



27.50,-

ESCALOPE VIENNA
de ternera



21.50,-

HAMBURGUESA DE TERNERA ECOLÓGICA
100% carne ecológica de ternera de España



17.50,-

HAMBURGUESA VEGETARIANA
con berenjena, aguacate y queso vegano



16.50,-

CURRYWURST
con salsa del jefe



14.50,-



Elige una guarnición:
ensalada, patatas fritas,
patatas lorette, arroz o verduras

10% TAX incluido

postre



¡Por más variaciones de postres pregunten al camarero por favor!

TIRAMISU
casero



7.50 €

PANNA COTTA
casero, con frutas del bosque calientes



7.50 €

TARTAS CAMBIADAS DIARIAMENTE

helado



FREEZY FRESA
helado de fresa y limón con fresas frescas, nata y salsa de fresa



7.50 €

CHOKED BANANA
helado de plátano, chocolate y stracciatella con plátanos frescos, nata y salsa de chocolate



7.50 €

niños



los sábados niños hasta los 12 años comen **GRATIS** del kids-menu

GOOFY
Espaguetti con... salsa de tomate... salsa boloñesa... o salsa carbonara



6.50,-

DONALD DUCK
Nuggets de pollo con patatas fritas



7.00,-

PINOCCHIO
Minipizza con salami o jamón york



6.50,-

10% TAX included

refrescos



Agua con gas/sin gas	0,5l	3.50 €	Zumo de naranja natural	0,2l	3.00 €
Coca Cola/zero	0,237l	2.65 €		0,4l	6.00 €
Fanta naranja/limón	0,237l	2.65 €	Zumo de arándanos con agua	0,2l	2.65 €
Sprite	0,2l	2.65 €		0,4l	4.95 €
Nestea limón	0,3l	3.00 €	Zumo de manzana con agua	0,275l	2.65 €
Aquarius naranja/limón (botella)	0,3l	3.00 €		0,4l	4.95 €
Ginger ale	0,2l	2.75 €	Zumos...	0,2l	2.95 €
Ginger Beer	0,2l	3.00 €	mango, naranja, manzana, melocotón, piña, tomate, arándanos, plátano		
Tonic Water	0,2l	2.75 €	todos los zumos se puede pedir con agua	0,4l	4.00 €
Blue Tonic	0,2l	2.95 €			
Bitter Kas	0,2l	2.35 €			
Lacao	0,2l	2.50 €			
Red Bull	0,25l	4.00 €			
Cola-Fanta (mezcla)	0,2l	2.65 €			
	0,4l	4.95 €			
Appletiser	0,275l	2.85 €			

cervezas



Cerveza de barril (Estrella Damm)	0,3l	2.95 €	Cerveza artesana de Alaró/Mallorca		
	0,5l	4.95 €	Summer beer	0,33l	3.70 €
Estrella Damm - botella	0,2l	2.50 €	Mallorca Pale Ale	0,33l	3.70 €
Estrella Galicia - botella	0,33l	3.00 €	Another Fucking IPA	0,33l	3.70 €
Estrella Damm 0,0% - botella	0,33l	3.00 €			
Shandy y clara 0,0%	0,5l	4.95 €			
Sol (Mexico)	0,33l	3.75 €			
Cerveza de trigo de Alemania	0,5l	6.00 €			
Cerveza de trigo 0,0%	0,5l	6.00 €			
Alhambra (Reserva)	0,33l	3.95 €			
Granada/Spain 6,4% alc.					
Estrella sin gluten (Daura)	0,33l	3.00 €			
Rosa Blanca Mallorca, de barril	0,3l	2.95 €			
Cubo de 5 Estrella Damm	5 x 0,2l	12.00 €			



<i>Café solo</i>		1.95 €
<i>Doble Espresso</i>		3.50 €
<i>Cortado</i>		2.15 €
<i>Americano</i>		2.50 €
<i>Café con leche</i>		2.75 €
<i>Café au lait</i>		4.00 €
<i>Cappuccino</i>		3.15 €
<i>Latte Macchiato</i>		4.15 €
<i>Café bombón</i>		2.85 €
<i>Carajillo al gusto</i>	desde	2.95 €
<i>Irish coffee con whisky</i>		6.95 €
<i>Freddo Cappuccino</i>		4.15 €
<i>Café con helado y nata</i>		6.50 €
<i>Cacao caliente</i>		3.00 €
<i>Cacao caliente con nata</i>		3.50 €
<i>Cacao caliente con helado y nata</i>		6.50 €
<i>Lumumba</i>		6.75 €

+é



<i>Earl Grey Lavender</i>	<i>negro</i>	2.65 €
<i>English Breakfast</i>	<i>negro</i>	2.65 €
<i>Tropical</i>	<i>verde</i>	2.65 €
<i>Organic</i>	<i>verde</i>	2.65 €
<i>Honeybush Caramel</i>	<i>herbal</i>	2.65 €
<i>Citrus Spice</i>	<i>herbal</i>	2.65 €
<i>Southern Mint</i>	<i>herbal</i>	2.65 €
<i>Golden Chamomille</i>	<i>herbal</i>	2.65 €
<i>Pomegranate</i>	<i>blanco</i>	2.65 €
<i>Black Berry Jasmine</i>	<i>Oolong</i>	2.65 €
<i>Pu-Erh</i>	<i>rojo</i>	2.65 €



**VINO DE LA CASA
WHITE**

	<u>D.O.</u>	<u>UVA</u>			
NÀUTIC	Binissalem	moll, chardonnay, moscatel	vaso 0,2l	5.00 €	botella 18.00 €
É	Celler Can Novell	chardonnay	vaso 0,2l	5.00 €	botella 18.00 €

**VINO DE LA CASA
ROSADO**

	<u>D.O.</u>	<u>UVA</u>			
NÀUTIC	Binissalem	mantonegro callet, tempranillo, cabernet sauvignon, sirah	vaso 0,2l	5.00 €	botella 18.00 €

**VINO DE LA CASA
TINTO**

	<u>D.O.</u>	<u>UVA</u>			
NÀUTIC	Binissalem	mantonegro callet, tempranillo, cabernet sauvignon	vaso 0,2l	5.00 €	botella 18.00 €



VINO CALIENTE		0,3l	4.50 €		
VINO CALIENTE con alegría		0,3l	5.50 €		
SANGRIA (ROJA)	de la casa	0,3l	6.15 €	1,0l	19.50 €
SANGRIA (BLANCA)	de la casa con cava	0,3l	7.15 €	1,0l	23.50 €
WEINSCHORLE		0,4l	5.50 €		
TINTO DE VERANO	vino tinto, martini y limonada	0,4l	5.50 €		
APEROL SPRITZ	Aperol, cava y soda	0,4l	7.00 €		
HUGO	Jugo de flor de saúco, vino rosado y soda	0,4l	7.00 €		
CAVA Codorniu 1551 brut	piccolo	0,2l	6.50 €		
CAVA Familia Oliveda blanco/rosado	botella	0,75l	19.50 €		
CAVA Moët & Chandon	botella	0,75l	90.00 €		



VINO BLANCO	<u>D.O.</u>	<u>UVA</u>	
PROJECTE TERRA BLANC	Karretània (Consell)	premsal blanc	22.00 €
ORIGINAL MUSCAT	Miquel Oliver (Petra)	muscat	23.50 €
BLANC DE NEGRES	Can Coletó (Petra)	syrah, merlot, cabernet	26.00 €
VERITAS BLANCO	J.L. Ferrer (Binissalem)	premsal blanc, chardonnay	29.00 €
VIOGNIER	S.V. de Superna (Puigpunyent)	viognier	32.00 €
STA GIRÓ ROS	Santa Catarina (Sencelles)	giró ros	32.00 €
QUIBIA	Ànima Negra (Felanitx)	callet, premsal, giró, muscat	32.50 €
NOUNAT	Binigrau (Biniali)	premsal blanc, chardonnay	34.50 €
CORUM	Can Axartell (Pollença)	malvasia	49.00 €

VINO ROSADO	<u>D.O.</u>	<u>UVA</u>	
SUARA ROSAT	Consell, Mallorca	cabernet sauvignon, merlot, syrah	19.00 €
ROSAT	Armero y Adrover (Felanitx)	syrah, merlot	22.00 €
J.L. FERRER ROSADO	J.L. Ferrer (Binissalem)	mantonegro, callet, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah	19.50 €
LÁGRIMA DE SUPERNA	S.V. de Superna (Puigpunyent)	mantonegro, tempranillo	23.00 €
VERITAS ROIG	Binissalem	mantonegro	29.00 €
RIBAS ROSAT ECO	Consell	mantonegro	28.00 €
BINIGRAU ROSAT	Biniali	merlot, mantonegro	30.50 €

VINO TINTO	<u>D.O.</u>	<u>UVA</u>	
MONT FERRUTX	Miquel Oliver (Petra)	callet, mantonegro, fogoneu	19.50 €
NEGRE S	Mallorca (Petra)	monastrell, merlot, cabernet sauvignon	23.00 €
VERITAS TINTO	J.L. Ferrer (Binissalem)	mantonegro, cabernet s., callet, syrah	29.00 €
OBAC NEGRE	Biniali (Mallorca)	mantonegro, callet, merlot, cabernet sauvignon, syrah	35.50 €
STA MANTONEGRO	Santa Catarina (Sencelles)	mantonegro	39.00 €
SON PRIM CABERNET	Son Prim (Sencelles)	cabernet sauvignon	41.00 €
4 KILOS	4 Kilos (Felanitx)	callet	65.00 €



VODKA 4cl

Smirnoff	5.50 €
Moskovskaya	5.50 €
Absolut	5.80 €

BRANDY 4cl

Terry	4.00 €
Veterano	4.00 €
Torres 5 años	5.50 €
Torres 10 años	5.80 €
Suau (15 años)	6.50 €
Carlos I	6.50 €
Cardenal Mendoza	8.00 €
Juan de Austria (15 años)	8.00 €

DIGESTIVOS 4cl

Hierbas semi, dulce, seco	3.50 €
Mesclat	3.50 €
Palo	3.50 €
Ramazotti	6.00 €
Averna	6.00 €
Fernet	6.00 €
Jägermeister	5.50 €
Sambuca	6.00 €
Grappa	6.00 €
Tequila	6.00 €

RON 4cl

Bacardi	5.80 €
Amazonas	5.50 €
Barceló	6.70 €
Myers`s	5.50 €
Brugal Añejo	6.70 €
Havanna 3	5.50 €

LICORES 4cl

Amaretto	6.50 €
Cointreau	6.00 €
Licor 43	6.00 €
Baileys	4.00 €

WHISKY 4cl

Jameson	5.50 €
Jim Beam	5.50 €
J&B	6.80 €
Ballantines	5.50 €
Jack Daniels	6.50 €
Cardhu	8.50 €
Johnnie Walker	5.50 €
Glenfiddich 12	8.50 €

GINBRAS 4cl

Xoriguer	5.50 €
Beefeater	5.50 €
Seagrams	5.50 €
Bulldog	8.00 €
Hendricks	8.50 €
Brockmans Premium	9.00 €
Tanqueray	6.00 €
Bombay Sapphire	6.50 €
Puerto de indias	5.50 €

APERITIVOS 5cl

Campari	5.00 €
- con soda	6.50 €
- con zumo de naranja	7.00 €
- con zumo de naranja natural	8.00 €
Tio Pepe	5.00 €
Martini blanco, rojo, rosé	5.00 €
Vermuth Perucchi	5.00 €
Negroni	8.00 €

COCK+ails



<i>PORN STAR MARTINI</i>	<i>vodka, licor y puré de maracuyá, sirope de vainilla, lima, cava</i>	○	9.50 €
<i>FROZEN DAIKIRI</i>	<i>ron blanco, zumo de limón, licor de naranja, azúcar</i>		8.75 €
<i>FROZEN DAIKIRI "FRUIT"</i>	<i>variantes de fruta: fresa, mango o piña</i>		10.00 €
<i>FLOR DE SON SERRA</i>	<i>ron reposado, licor de maracuyá, licor de mora, zumo de lima, sirope de maracuyá</i>	○	8.75 €
<i>MOJITO</i>	<i>ron añejo, lima, azúcar, menta</i>		8.75 €
<i>MOJITO "FRUIT"</i>	<i>variantes de fruta: fresa, mango o piña</i>		10.00 €
<i>CAIPIRINHA</i>	<i>ron cachaza, azúcar, lima,</i>		8.75 €
<i>CAIPIRINHA "FRUIT"</i>	<i>variantes de fruta: fresa, mango o piña</i>		10.00 €
<i>FROZEN PIÑA COLADA</i>	<i>ron blanco, licor de coco, sirope de almendras, crema de coco, puré de piña</i>		9.00 €
<i>MAI TAI</i>	<i>ron jamaicano, ron blanco, licor de naranja, zumo de lima, azúcar, sirope de almendras</i>		9.00 €
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>vodka, zumo de lima, ginger beer</i>		8.75 €
<i>SEX ON THE BEACH</i>	<i>vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, zumo de arándanos</i>		8.75 €
<i>BLOODY MARY</i>	<i>vodka, vino de jerez, tabasco, salsa worcestershire, zumo de limón, zumo de tomate, sal y pimienta</i>	✂	8.75 €
<i>ESPRESSO MARTINI</i>	<i>vodka, licor de café, café, sirope de azúcar</i>		8.75 €
<i>NEGRONI</i>	<i>ginebra, vermut rojo, campari</i>		8.75 €
<i>MARGARITA</i>	<i>tequila, cointreau, zumo de lima, siropoe de azúcar</i>		8.75 €

sin alcohol CÓC+eles



<i>SAN FRANCISCO</i>	<i>zumo de piña, zumo de naranja, zumo de lima, granadina</i>		6.95 €
<i>SHIRLEY TEMPLE</i>	<i>Grenadine, Ginger Ale, Limettensaft</i>		6.95 €
<i>CAIPINIÑA</i>	<i>granadina, ginger ale, zumo de lima</i>		6.95 €
<i>CAIPINIÑA "FRUIT"</i>	<i>variantes de frutas: fresa, mango o piña</i>		8.50 €
<i>FLOJITO</i>	<i>lima, menta, azúcar, ginger ale</i>		6.95 €
<i>FLOJITO "FRUIT"</i>	<i>variantes de frutas: fresa, mango o piña</i>		8.50 €
<i>FROZEN PIÑA SIN LADA</i>	<i>leche de coco, zumo de piña, jarabe de almendras</i>		6.95 €

Willkommen



Liebe El Sol Gäste,

Wir freuen uns, dass Ihr zu uns gefunden habt oder zufällig hier gelandet seid.
So oder so, wir werden uns bemühen, dass es nicht Euer letzter Besuch bleibt.

Unsere Kellner/-innen müssen sich nicht bemühen freundlich zu sein,
weil sie es von Natur aus sind.

Unseren Köchen fällt es leicht, Euch stets die gleiche Qualität zu bieten,
denn sie lieben ihre Arbeit.

Unser Chefkoch kümmert sich persönlich um die Qualität und Frische unserer Produkte.

Seid Ihr trotzdem unzufrieden, sagt es uns bitte.
Seid Ihr zufrieden, sagt es Euren Freunden und Bekannten.

Wir wünschen Euch einen sonnigen Tag!

Euer EL SOL Sunshine-Bar-Team

allergene



unser bro+ und crou+ons können folgende Allergene enthalten...



alle unsere dekorationen, saucen und dressings können ebenfalls allergene enthalten!



WENN SIE ALLERGIEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE KELLNER



FRÜHSTÜCK



 Frühstück gibt's
bis 13 Uhr.

Die Frühstücks-Variationen
beinhalten **KEINEN** Kaffee!

Nr.1 KATERFRÜHSTÜCK

Espresso, Aspirin & Ducado-Zigaretten

3.00,-

Nr.2 ESPAÑA



getoastetes Brot mit Tomate und Olivenöl

4.50,-

Nr.3 FRANCIA



Croissant, Butter, Marmelade, Nutella, Honig, gepresster O-Saft

7.00,-

Nr.4 ALEMANIA



gemischter Brotkorb, Jamón Serrano, Mortadella, Salami pikant, Camembert, Käse Mahón, Gorgonzola, Nutella, Honig, Marmelade, frisches Obst, gekochtes Ei

13.50,- (1 Pers.)

25.00,- (2 Pers.)

Nr.5 INGLATERRA



gegrillte Bratwurst, gebratener Speck, gebackene Bohnen, Spiegelei

12.00,-

Nr.6 USA Pancakes wahlweise mit....



- Ahornsirup + 0.50,-
- frischem Obst + 1.00,-
- Vanille- oder Erdbeerjoghurt + 1.00,-

8.00,-

Nr.7 MEXICO



- Enchilada mit geräuchertem Lachs und Avocado-Creme
- Enchilada mit gegrilltem Hühnchen, Speck und Philadelphia-Creme

11.00,-

Nr.8 SON SERRA



- Joghurt mit Müsli, frischem Obst und Honig

6.50,-

Nr.9 WARMER BAGUETTES



mit Salat und Tomate, wahlweise mit...

- Kochschinken + 1.00,-
- Salami + 1.00,-
- Mahon Käse + 1.50,-
- Schinken + 1.50,-
- Serranoschinken + 2.50,-
- Spiegelei + 1.50,-
- Hühnchen + 2.50,-
- Schweinefilet + 2.50,-

5.00,-

Nr.10 OMELETTE (3 Eier), RÜHREI (3 Eier), SPIEGELEI (3 Eier)



wahlweise mit...

- Gemüse + 1.00,-
- Käse + 1.00,-
- Speck + 1.50,-
- Serranoschinken + 2.00,-
- Kochschinken + 1.00,-



7.50,-

Vorspeisen & Suppen



PIZZABROT, AIOLI & OLIVEN



4.00,- (pro Pers.)

ASIATISCHE TEIGRÖLLCHEN

mit Sojasauce und süß-scharfer Sauce



12.50,-

CARPACCIO VOM RIND

mit Rucola, Parmesankäse, gerösteten Pinienkernen



17.50,-

VITELLO TONNATO

zartes Kalbsfleisch an Thunfisch-Kaperncreme



17.50,-

CHIPIRONES

kleine frittierte Tintenfische mit hausgemachter Alioli



16.50,-

PULPO RÚSTICO

gebratener Oktopus an Lorettekartoffeln, Cherrytomaten, Dill und Kapern



17.00,-

THAISUPPE

(scharf) vegetarisch mit Kokosmilch, Brokkoli und Ananas

9.00,-

FISCHSUPPE

mit Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, und Knoblauch an Dill-Tomatensud



15.00,-

salat



Viele Salate, Kräuter und Gemüsesorten kommen aus unserem eigenen Garten!

GEMISCHTER SALAT

mit Salaten der Saison

7.00,-

SALAT SON SERRA

mit gebackenem Ziegenkäse, Honig, Walnuss-Crunch, getrockneten Tomaten, Zwiebel, roter Beete und Rucola



17.50,-

POKE-BOWL

mit Lachs



18.50,-



DRESSINGS

Kräuter-Joghurt
Orangen-Senf-Honig
Vinaigrette "del Jefe"



inklusive 10% MwSt.



WOK XING

gebratenes Wokgemüse an asiatischen Nudeln



15.50,-

WOK XANG

Hähnchenbrust-Filets mit gebratenem Wokgemüse an asiatischen Nudeln



17.50,-

WOK XUNG

zartes Rindfleisch und gebratenes Wokgemüse an asiatischen Nudeln



18.00,-

THAI CURRY

Hähnchenbrust-Filets, Riesengarnelen, Gemüse, roter Curry, Reis, Kokosmilch und Ananas



19.50,-

pastà & RISO+O



TAGLIATELLE BOLOGNESE

hausgemacht nach original Bologna-Rezept in Milch gekocht



15.00,-

TAGLIATELLE TRUFA

mit zartem Rindfleisch, Pfifferlingen und Trüffelöl



24.50,-

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

gebratene Meeresfrüchte an leichter Tomatensauce



19.00,-

PENNE CURRY-HONIG

Hähnchenbrust-Filets an Curry-Honigsauce



16.00,-

RISOTTO EL SOL

mit Riesengarnelen, Pinienkernen und Passionsfrucht-Sauce



21.50,-

RISOTTO CHEF

mit Rindfleischstreifen, Basilikumpesto, Pistazien und Parmesankäse






























21.50,-

PIZZA

hausgemacht
nach original rezept
aus neapel



		normal	jumbo
PIZZA WAVE <i>Artischocken, Paprika und Champignons</i>	 	11.00,-	13.50,-
PIZZA SANT ANTONI <i>Paprika, Zwiebel, scharfe Salami und Peperoni</i>	  	12.00,-	14.00,-
PIZZA MALLORCA <i>Ananas-Carpaccio und Kochschinken</i>	 	12.00,-	15.00,-
PIZZA CAMPO Y MAR <i>Gambas, Rucola, Zucchini, Knoblauch und Cherrytomaten</i>	  	13.50,-	16.50,-
PIZZA STORM <i>Thunfisch, Zwiebel, Peperoni, Kapern und Knoblauch</i>	     	13.00,-	16.00,-
PIZZA KITE <i>Ziegenkäse, Gorgonzola und Mozzarella</i>	 	13.00,-	16.00,-
PIZZA BARBACOA <i>Hackfleisch, Speck und BBQ-Sauce</i>	   	14.00,-	17.00,-
PIZZA RELAX <i>Serranoschinken, Rucola, Parmesan und frischen Tomaten</i>	 	14.50,-	17.50,-
PIZZA SEA <i>Gambas, Muscheln, Kalamar und Knoblauch</i>	  	15.00,-	18.50,-

fisch



CALAMAR tagesfrisch

24.50,-

DORADE tagesfrisch

24.50,-



Wählen Sie eine Beilage:
Salat, Pommes, Lorettekartoffeln,
Reis oder Gemüse

fleisch



RUMPSTEAK 300 gr.
argentinisches Rumpsteak vom Lavagrill



27.50,-

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb



21.50,-

BURGER MIT BIO-RINDFLEISCH
100% Bio-Rindfleisch aus Spanien



17.50,-

VEGETARISCHER HAMBURGER
mit gebackenen Auberginen, Avocado und veganem Käse



16.50,-

CURRYWURST
mit Chefsauce



14.50,-



Wählen Sie eine Beilage:
Salat, Pommes, Lorettekartoffeln,
Reis oder Gemüse

inklusive 10% MwSt.

desserts



Bitte fragen Sie
unser Personal
nach weiteren
Desserts

TIRAMISU
hausgemacht



7.50 €

PANNA COTTA
hausgemacht, mit warmen Waldfrüchten



7.50 €

TÄGLICH WECHSELNDE KUCHEN

eis



FREEZY FRESA
Erdbeer- und Zitroneneis mit frischen Erdbeeren,
Sahne und Erdbeersauce



7.50 €

CHOKED BANANA
Bananen-, Schokoladen- und Stracciatellaeis mit frischen Bananen,
Sahne und Schokoladensauce



7.50 €

kids-menue



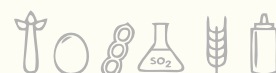
Jeden Samstag essen
Kinder bis 12 Jahre
GRATIS
vom Kids-Menue

GOOFY
Spaghetti mit... Tomatensauce... Bolognese Sauce... oder Carbonara



6.50,-

DONALD DUCK
Chicken Nuggets mit Pommes



7.00,-

PINOCCHIO
Minipizza mit Salami oder Schinken



6.50,-

inklusive 10% MwSt.

alkoholfreie
getränke



Wasser mit/ohne	0,5l	3.50 €	fr. gepresster O-saft	0,2l	3.00 €
Coca Cola/zero	0,237l	2.65 €		0,4l	6.00 €
Fanta Orange/Zitrone	0,237l	2.65 €	Cranberryschorle	0,2l	2.65 €
Sprite	0,2l	2.65 €		0,4l	4.95 €
Nestea Zitrone	0,3l	3.00 €	Apfelschorle	0,275l	2.65 €
Aquarius Orange/Zitrone (Fl.)	0,3l	3.00 €		0,4l	4.95 €
Ginger ale	0,2l	2.75 €	Säfte...	0,2l	2.95 €
Ginger Bier	0,2l	3.00 €	Mango, Orange, Apfel, Pfirsich, Ananas, Tomate, Cranberry, Banane		
Tonic Water	0,2l	2.75 €	alle Säfte können auch als Schorle bestellt werden	0,4l	4.00 €
Blue Tonic	0,2l	2.95 €			
Bitter Kas	0,2l	2.35 €			
Lacao	0,2l	2.50 €			
Red Bull	0,25l	4.00 €			
Spezi	0,2l	2.65 €			
	0,4l	4.95 €			
Appletiser	0,275l	2.85 €			

bier




Bier vom Fass (Estrella Damm)	0,3l	2,95 €	Handgebrautes Bier aus Alaró/Mallorca		
	0,5l	4,95 €			
Estrella Damm - Flasche	0,2l	2,50 €	Summer beer	0,33l	3.70 €
Estrella Galicia - Flasche	0,33l	3,00 €	Mallorca Pale Ale	0,33l	3.70 €
Estrella Damm 0,0% - Flasche	0,33l	3,00 €	Another Fucking IPA	0,33l	3.70 €
Alster und Radler 0,0%	0,5l	4,95 €			
Sol (Mexico)	0,33l	3,75 €			
Weizenbier aus Deutschland	0,5l	6,00 €			
Weizenbier 0,0%	0,5l	6,00 €			
Alhambra (Reserva)	0,33l	3,95 €			
Granada/Spainien 6,4% alk..					
Estrella glutenfrei (Daura)	0,33l	3,00 €			
Rosa Blanca Mallorca vom Fass	0,3l	2,95 €			
5-Bier-Eimer, Estrella Damm	5 x 0,2l	12,00 €			

inklusive 10% MwSt.

kaffee & kakao



<i>Espresso</i>		1,95 €
<i>Doppelter Espresso</i>		3,50 €
<i>Espresso mit Milch</i>		2,15 €
<i>Kaffee schwarz</i>		2,50 €
<i>Milchkaffee</i>		2,75 €
<i>Großer Milchkaffee</i>		4,00 €
<i>Cappuccino</i>		3,15 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,15 €
<i>Süßer Espresso (mit Kondensmilch)</i>		2,85 €
<i>Espresso mit Likör nach Wahl</i>	ab	2,95 €
<i>Kaffee mit irischem Whisky, braunem Zucker & Sahne</i>		6,95 €
<i>Freddo Cappuccino</i>		4,15 €
<i>Eiskaffee mit Sahne</i>		6,50 €
<i>Heißer Kakao</i>		3,00 €
<i>Heißer Kakao mit Sahne</i>		3,50 €
<i>Kakao mit Eis & Sahne</i>		6,50 €
<i>Heißer Kakao mit Brandy</i>		6,75 €

 Wir haben auch Sojamilch

+tee



<i>Earl Grey Lavender</i>	<i>schwarz</i>	2.65 €
<i>English Breakfast</i>	<i>schwarz</i>	2.65 €
<i>Tropical</i>	<i>grün</i>	2.65 €
<i>Organic</i>	<i>grün</i>	2.65 €
<i>Honeybush Caramel</i>	<i>Kräuter</i>	2.65 €
<i>Citrus Spice</i>	<i>Kräuter</i>	2.65 €
<i>Southern Mint</i>	<i>Kräuter</i>	2.65 €
<i>Golden Chamomille</i>	<i>Kräuter</i>	2.65 €
<i>Pomegranate</i>	<i>weiss</i>	2.65 €
<i>Black Berry Jasmine</i>	<i>Oolong</i>	2.65 €
<i>Pu-Erh</i>	<i>rot</i>	2.65 €



WEISSWEIN DES HAUSES

NÀUTIC

Herkunft

Binissalem

Traube

moll, chardonnay,
moscatel

Glas 0,2l 5.00 € Flasche 18.00 €

É

Celler Can Novell

chardonnay

Glas 0,2l 5.00 € Flasche 18.00 €

ROSÉ DES HAUSES

NÀUTIC

Herkunft

Binissalem

Traube

mantonegro
callet, tempranillo,
cabernet sauvignon, sirah

Glas 0,2l 5.00 € Flasche 18.00 €

ROTWEIN DES HAUSES

NÀUTIC

Herkunft

Binissalem

Traube

mantonegro
callet, tempranillo,
cabernet sauvignon

Glas 0,2l 5.00 € Flasche 18.00 €

sangria & CO



GLÜHWEIN

0,3l 4.50 €

GLÜHWEIN MIT SCHUSS

0,3l 5.50 €

ROTE SANGRIA hausgemacht

0,3l 6.15 € 1,0l 19.50 €

WEISSE SANGRIA hausgemacht mit Sekt

0,3l 7.15 € 1,0l 23.50 €

WEINSCHORLE

0,4l 5.50 €

TINTO DE VERANO Rotwein, Martini und Limo

0,4l 5.50 €

APEROL Spritz, Aperol, Sekt und Soda

0,4l 7.00 €

HUGO Holunderblütensaft, Rosé und Soda

0,4l 7.00 €

CAVA Codorniu 1551 brut

Piccolo

0,2l 6.50 €

CAVA Familia Oliveda weiss/rosé

Flasche

0,75l 19.50 €

CAVA Moët & Chandon

Flasche

0,75l 90.00 €

inklusive 10% MwSt.

Wein



WEISSWEIN

	<u>Herkunft</u>	<u>Traube</u>	
PROJECTE TERRA BLANC	Karretània (Consell)	premsal blanc	22.00 €
ORIGINAL MUSCAT	Miquel Oliver (Petra)	muscat	23.50 €
BLANC DE NEGRES	Can Coletó (Petra)	syrah, merlot, cabernet	26.00 €
VERITAS BLANCO	J.L. Ferrer (Binissalem)	premsal blanc, chardonnay	29.00 €
VIIGNIER	S.V. de Superna (Puigpunyent)	viognier	32.00 €
STA GIRÓ ROS	Santa Catarina (Sencelles)	giró ros	32.00 €
QUIBIA	Ànima Negre (Felanitx)	callet, premsal, giró, muscat	32.50 €
NOUNAT	Binigrau (Biniali)	premsal blanc, chardonnay	34.50 €
CORUM	Can Axartell (Pollença)	malvasia	49.00 €

ROSÉ

	<u>Herkunft</u>	<u>Traube</u>	
SUARA ROSAT	Consell, Mallorca	cabernet sauvignon, merlot, syrah	19.00 €
ROSAT	Armero y Adrover (Felanitx)	syrah, merlot	22.00 €
J.L. FERRER ROSADO	J.L. Ferrer (Binissalem)	mantonegro, callet, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah	19.50 €
LÁGRIMA DE SUPERNA	S.V. de Superna (Puigpunyent)	mantonegro, tempranillo	23.00 €
VERITAS ROIG	Binissalem	mantonegro	29.00 €
RIBAS ROSAT ECO	Consell	mantonegro	28.00 €
BINIGRAU ROSAT	Biniali	merlot, mantonegro	30.50 €

ROTWEIN

	<u>Herkunft</u>	<u>Traube</u>	
MONT FERRUTX	Miquel Oliver (Petra)	callet, mantonegro, fogoneu	19.50 €
NEGRE S	Mallorca (Petra)	monastrell, merlot, cabernet sauvignon	23.00 €
VERITAS TINTO	J.L. Ferrer (Binissalem)	mantonegro, cabernet s., callet, syrah	29.00 €
OBAC NEGRE	Biniali (Mallorca)	mantonegro, callet, merlot, cabernet sauvignon, syrah	35.50 €
STA MANTONEGRO	Santa Catarina (Sencelles)	mantonegro	39.00 €
SON PRIM CABERNET	Son Prim (Sencelles)	cabernet sauvignon	41.00 €
4 KILOS	4 Kilos (Felanitx)	callet	65.00 €

**VODKA 4cl**

Smirnoff	5.50 €
Moskovskaya	5.50 €
Absolut	5.80 €

BRANDY 4cl

Terry	4.00 €
Veterano	4.00 €
Torres 5 años	5.50 €
Torres 10 años	5.80 €
Suau (15 años)	6.50 €
Carlos I	6.50 €
Cardenal Mendoza	8.00 €
Juan de Austria (15 años)	8.00 €

ABSACKER 4cl

Hierbas mittel, süß, trocken	3.50 €
Mesclat	3.50 €
Palo	3.50 €
Ramazotti	6.00 €
Averna	6.00 €
Fernet	6.00 €
Jägermeister	5.50 €
Sambuca	6.00 €
Grappa	6.00 €
Tequila	6.00 €

RON 4cl

Bacardi	5.80 €
Amazonas	5.50 €
Barceló	6.70 €
Myers`s	5.50 €
Brugal Añejo	6.70 €
Havanna 3	5.50 €

LIKÖRE 4cl

Amaretto	6.50 €
Cointreau	6.00 €
Licor 43	6.00 €
Baileys	4.00 €

WHISKY 4cl

Jameson	5.50 €
Jim Beam	5.50 €
J&B	6.80 €
Ballantines	5.50 €
Jack Daniels	6.50 €
Cardhu	8.50 €
Johnnie Walker	5.50 €
Glenfiddich 12	8.50 €

GINS 4cl

Xoriguer	5.50 €
Beefeater	5.50 €
Seagrams	5.50 €
Bulldog	8.00 €
Hendricks	8.50 €
Brockmans Premium	9.00 €
Tanqueray	6.00 €
Bombay Sapphire	6.50 €
Puerto de indias	5.50 €

APERITIFS 5cl

Campari	5.00 €
- mit Soda	6.50 €
- mit Orangensaft	7.00 €
- mit fr. gepresstem O-saft	8.00 €
Tio Pepe	5.00 €
Martini blanco, rojo, rosado	5.00 €
Vermuth Perucchi	5.00 €
Negroni	8.00 €

COCKtails



<i>PORN STAR MARTINI</i>	<i>Wodka, Passionsfrucht -Likör und -Püree, Vanillesirup, Limette, Sekt</i>	○	9.50 €
<i>FROZEN DAIKIRI</i>	<i>Weißer Rum, Zitronensaft, Orangenlikör, Zucker</i>		8.75 €
<i>FROZEN DAIKIRI "FRUIT"</i>	<i>Fruchtvarianten: Erdbeer, Mango oder Ananas</i>		10.00 €
<i>FLOR DE SON SERRA</i>	<i>Gelagerter Rum, Passionsfruchtlikör, Brombeerlikör, Limettensaft, Maracujasirup</i>	○	8.75 €
<i>MOJITO</i>	<i>Gelagerter Rum, Limette, Zucker, Minze</i>		8.75 €
<i>MOJITO "FRUIT"</i>	<i>Fruchtvarianten: Erdbeer, Mango oder Ananas</i>		10.00 €
<i>CAIPIRINHA</i>	<i>Rohrzuckerrum, Limette, Zucker,</i>		8.75 €
<i>CAIPIRINHA "FRUIT"</i>	<i>Fruchtvarianten: Erdbeer, Mango oder Ananas</i>		10.00 €
<i>FROZEN PIÑA COLADA</i>	<i>Weißer Rum, Kokoslikör, Mandelsirup, Kokoscreme, Ananaspüree</i>		9.00 €
<i>MAI TAI</i>	<i>Jamaikanischer Rum, weißer Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Zucker, Mandelsirup</i>		9.00 €
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>Wodka, Limettensaft, Ginger Beer</i>		8.75 €
<i>SEX ON THE BEACH</i>	<i>Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Heidelbeersaft</i>		8.75 €
<i>BLOODY MARY</i>	<i>Wodka, Sherrywein, Tabasco, Worcestersauce, Zitronensaft, Tomatensaft, Salz und Pfeffer</i>	☞	8.75 €
<i>ESPRESSO MARTINI</i>	<i>Wodka, Kaffeelikör, Kaffee, Zuckersirup</i>		8.75 €
<i>NEGRONI</i>	<i>Gin, roter Wermut, Campari</i>		8.75 €
<i>MARGARITA</i>	<i>Tequila, Cointreau, Limettensaft, Zuckersirup</i>		8.75 €

ohne Alkohol COCKtails



<i>SAN FRANCISCO</i>	<i>Ananassaft, Orangensaft, Limettensaft, Grenadine</i>	6.95 €
<i>SHIRLEY TEMPLE</i>	<i>Grenadine, Ginger Ale, Limettensaft</i>	6.95 €
<i>CAIPINIÑA</i>	<i>Limette, Zucker, Ginger Ale</i>	6.95 €
<i>CAIPINIÑA "FRUIT"</i>	<i>Fruchtvarianten: Erdbeer, Mango oder Ananas</i>	8.50 €
<i>FLOJITO</i>	<i>Limette, Minze, Zucker, Ginger Ale</i>	6.95 €
<i>FLOJITO "FRUIT"</i>	<i>Fruchtvarianten: Erdbeer, Mango oder Ananas</i>	8.50 €
<i>FROZEN PIÑA SIN LADA</i>	<i>Kokosmilch, Ananassaft, Mandelsirup</i>	6.95 €

welcome



Dear El Sol Guests,

We are glad that you found us, be it either by choice or chance. We will do our best for you to enjoy your stay and hopefully this won't be your last visit.

Our waiters and waitresses don't have to make an effort to be friendly, because they simply are.

It is easy for our cooks to provide always the same quality, because they love what they do.

Our chef of the kitchen takes personal care of the freshness and quality of our products.

If you're not satisfied, please tell us! We will appreciate your feedback to be better next time. If you have spent a great time, please share with your friends.

We wish you a sunny day!

Yours EL SOL Sunshinebar-Bar-Team

allergens



FISH



EGGS



CRUSTACEANS



GLUTEN



MUSTARD



MOLLUSCA



SESAME



LUPIN



PEANUTS



DAIRY PRODUCTS



DRIED FRUIT



CELERY



SULPHITES



CORN



SOYA



MUSHROOM

all our bread and croutons can contain...



SESAME



DRIED FRUIT



DAIRY PRODUCTS



SOYA



GLUTEN



EGGS



SULFITES

all our decorations, sauces and vinaigrettes can contain allergens!




IF YOU HAVE ANY ALLERGIES PLEASE CONSULT OUR SERVICE STAFF!



breakfast



 Breakfast time
till 13 hrs.
Breakfasts do **NOT**
include coffee!

Nº.1 HANGOVER		3.00,-
<i>Espresso, Aspirin & black cigarette</i>		
Nº.2 ESPAÑA		4.50,-
<i>Toasted bread with tomato and olive oil</i>		
Nº.3 FRANCIA	   	7.00,-
<i>Croissant, butter, jam, nutella, honey, fresh orange juice</i>		
Nº.4 ALEMANIA	   	13.50,- (1 pers.) 25.00,- (2 pers.)
<i>Basket of mixed bread, ham serrano, mortadella, spicy salami, cheese camembert, cheese mahón, gorgonzola, nutella, honey, jam, fresh fruits, boiled egg</i>		
Nº.5 INGLATERRA	     	12.00,-
<i>Fried sausage, bacon and baked beans, fried egg</i>		
Nº.6 USA Pancakes to choose with....	  	8.00,-
• with maple syrup	+ 0.50,-	
• with fresh fruits	+ 1.00,-	
• with vanilla or strawberry yoghurt	+ 1.00,-	
Nº.7 MEXICO	   	11.00,-
• Enchilada with smoked salmon & avocado cream • Enchilada with grilled chicken, bacon & philadelphia cream		
Nº.8 SON SERRA	  	6.50,-
<i>yogurt with musli & fresh fruits & honey</i>		
Nº.9 WARM BAGUETTE	     	5.00,-
<i>with salad + tomato, to choose with...</i>		
• ham	+ 1.00,-	
• salami	+ 1.00,-	
• mahon cheese	+ 1.50,-	
• bacon	+ 1.50,-	
• serrano ham	+ 2.50,-	
• fried egg	+ 1.50,-	
• chicken	+ 2.50,-	
• pork tenderloin	+ 2.50,-	
Nº.10 OMELETTE (3 Eggs), SCRAMBLED EGGS (3 Eggs), FRIED EGGS (3 Eggs)		7.50,-
<i>to choose with...</i>		
• vegetable	+ 1.00,-	  
• cheese	+ 1.00,-	
• bacon	+ 1.50,-	  
• serrano ham	+ 2.00,-	
• ham	+ 1.00,-	

starters & soups



BREAD, AIOLI & OLIVES		4.00,- (per pers.)
ASIAN STUFFED PIES <i>with sweet spicy sauce and soy sauce</i>		12.50,-
BEEF CARPACCIO <i>with rocket, parmesan cheese and roasted pine nuts</i>		17.50,-
VITELLO TONNATO <i>tender veal with tuna caper cream</i>		17.50,-
CHIPIRONES <i>small fried cuttlefish with alioli</i>		16.50,-
PULPO RÚSTICO <i>fried octopus, lorette potatoes, cherry tomatoes, dill and capers</i>		17.00,-
THAI SOUP <i>(spicy) vegetarian with coco milk, broccoli and pineapple</i>		9.00,-
FISH SOUP <i>with shrimp, octopus, mussels, and garlic on dill-tomato sauce</i>		15.00,-

salads



many salads, herbs and vegetables come from our own garden!

MIXED SALAD <i>with salads of the season</i>		7.00,-
SALAD SON SERRA <i>with fried goat cheese, honey, walnut crunch, dried tomato, onion, red beet and rocket salad</i>		17.50,-
POKE - BOWL <i>with salmon</i>		18.50,-



DRESSINGS
Yoghurt-herbs
Orange-mustard-honey
French "del Jefe"



10% TAX included



WOK XING

fried wok vegetable with asian noodles



15.50,-

WOK XANG

chicken breast fillet, fried wok vegetable with asian noodles



17.50,-

WOK XUNG

tender beef stripes and fried wok vegetable with asian noodles



18.00,-

THAI CURRY

chicken breast fillet, king prawns, vegetable, red curry, rice, coco milk and pineapple



19.50,-

paSta & RiSoTto



TAGLIATELLE BOLOGNESE

homemade according to the original bologna recipe, boiled in milk



15.00,-

TAGLIATELLE TRUFA

with tender beef, chanterelles and truffle-oil



24.50,-

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

with fried seafood in light tomato sauce



19.00,-

PENNE CURRY-HONEY

chicken breast fillet in curry-honey cream



16.00,-

RISOTTO EL SOL

with king prawns, pine nuts and passion-fruit-sauce



21.50,-

RISOTTO CHEF

with beef strips, basil pesto, pistachios and parmesan cheese






























21.50,-

PIZZA

homemade according
to the original recipe
from naples



		normal	jumbo
PIZZA WAVE <i>artichokes, pepper and mushrooms</i>	 	11.00,-	13.50,-
PIZZA SANT ANTONI <i>pepper, onions, spicy salami and pepperoni</i>	  	12.00,-	14.00,-
PIZZA MALLORCA <i>pineapple carpaccio and ham</i>	 	12.00,-	15.00,-
PIZZA CAMPO Y MAR <i>shrimp, rocket salad, courgette, garlic and cherry tomatoes</i>	  	13.50,-	16.50,-
PIZZA STORM <i>tuna, onions, pepperoni, capers and garlic</i>	     	13.00,-	16.00,-
PIZZA KITE <i>goat cheese, gorgonzola and mozzarella</i>	 	13.00,-	16.00,-
PIZZA BARBARCOA <i>minced meat, bacon and BBQ sauce</i>	   	14.00,-	17.00,-
PIZZA RELAX <i>serrano ham, rocket salad, parmesan and fresh tomatoes</i>	 	14.50,-	17.50,-
PIZZA SEA <i>shrimp, mussels, cuttlefish and garlic</i>	  	15.00,-	18.50,-

fish


grilled fish



CALAMAR fresh of the day

24.50,-

SEA BREAM fresh of the day

24.50,-



Choose one side dish:
salad, french fries, lorette potatoes,
rice or vegetables

meat



RUMPSTEAK 300 gr.
argentine beef grilled on lava stones



27.50,-

ESCALOPE VIENNA
of veal



21.50,-

ORGANIC BEEF BURGER
100% organic beef from Spain



17.50,-

VEGETARIAN HAMBURGER
with baked aubergine, avocado and vegan cheese



16.50,-

CURRYWURST
with chef sauce



14.50,-



Choose one side dish:
salad, french fries, lorette potatoes,
rice or vegetables

10% TAX included

desserts



 Please ask our
stuff for more
desserts!

TIRAMISU
homemade



7.50 €

PANNA COTTA
homemade with warm forest fruits



7.50 €

DAILY CHANGING CAKES

ice cream



FREEZY FRESA
strawberry- and lemon ice cream with fresh strawberries,
cream and strawberry sauce



7.50 €

CHOKED BANANA
banana-, chocolate- and stracciatella ice cream with fresh bananas,
cream and chocolate sauce



7.50 €

kids-menu



 On Saturdays
kids up to 12 years eat
GRATIS
from the kids-menu

GOOFY
Spaghetti with... tomato sauce... bolognese sauce... or carbonara



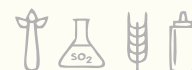
6.50,-

DONALD DUCK
Chicken nuggets with french fries



7.00,-

PINOCCHIO
Minipizza with salami or ham



6.50,-

10% IVA incluido

SOFT drinks



<i>Water sparkling/non sparkling</i>	0,5l	3.50 €	<i>fr. squeezed Orange juice</i>	0,2l	3.00 €
<i>Coca Cola/zero</i>	0,237l	2.65 €		0,4l	6.00 €
<i>Fanta Orange/Lemon</i>	0,237l	2.65 €	<i>Cranberryjuice with water</i>	0,2l	2.65 €
<i>Sprite</i>	0,2l	2.65 €		0,4l	4.95 €
<i>Nestea Lemon</i>	0,3l	3.00 €	<i>Applejuice with water</i>	0,275l	2.65 €
<i>Aquarius Orange/Lemon (bottle)</i>	0,3l	3.00 €		0,4l	4.95 €
<i>Ginger ale</i>	0,2l	2.75 €	<i>Juices...</i>	0,2l	2.95 €
<i>Ginger Beer</i>	0,2l	3.00 €	<i>Mango, Orange,</i>		
<i>Tonic Water</i>	0,2l	2.75 €	<i>Apple, Peach,</i>		
<i>Blue Tonic</i>	0,2l	2.95 €	<i>Pineapple, Tomato,</i>		
<i>Bitter Kas</i>	0,2l	2.35 €	<i>Cranberry, Banana</i>		
<i>Lacao</i>	0,2l	2.50 €	<i>all juices can be</i>	0,4l	4.00 €
<i>Red Bull</i>	0,25l	4.00 €	<i>ordered with water</i>		
<i>Cola-Fanta Mix</i>	0,2l	2.65 €			
	0,4l	4.95 €			
<i>Appletiser</i>	0,275l	2.85 €			

beer




<i>Draught (Estrella Damm)</i>	0,3l	2,95 €	<i>Craftbeer from Alaró/Mallorca</i>		
	0,5l	4,95 €	<i>Summer beer</i>	0,33l	3.70 €
<i>Estrella Damm - Bottle</i>	0,2l	2,50 €	<i>Mallorca Pale Ale</i>	0,33l	3.70 €
<i>Estrella Galicia - Bottle</i>	0,33l	3,00 €	<i>Another Fucking IPA</i>	0,33l	3.70 €
<i>Estrella Damm 0,0% - Bottle</i>	0,33l	3,00 €			
<i>Lemon shandy 0,0%</i>	0,5l	4,95 €			
<i>Sol (Mexico)</i>	0,33l	3,75 €			
<i>Wheat beer from Germany</i>	0,5l	6,00 €			
<i>Wheat beer 0,0%</i>	0,5l	6,00 €			
<i>Alhambra (Reserva)</i>	0,33l	3,95 €			
<i>Granada/Spain 6,4% alc.</i>					
<i>Estrella gluten free (Daura)</i>	0,33l	3,00 €			
<i>Rosa Blanca Mallorca, draught</i>	0,3l	2,95 €			
<i>Bucket of 5 Estrella Damm</i>	5 x 0,2l	12,00 €			

10% TAX included

coffee & hot chocolate



 we have
soja milk

<i>Espresso</i>	1,95 €
<i>Double Espresso</i>	3,50 €
<i>Espresso with milk</i>	2,15 €
<i>Black coffee</i>	2,50 €
<i>White coffee</i>	2,75 €
<i>Large white coffee</i>	4,00 €
<i>Cappuccino</i>	3,15 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,15 €
<i>Sweet Espresso (with evaporated milk)</i>	2,85 €
<i>Espresso with liqueur of your choice</i>	from 2,95 €
<i>Coffee with irish whisky, brown sugar and cream</i>	6,95 €
<i>Freddo Cappuccino</i>	4,15 €
<i>Coffee with ice cream and cream</i>	6,50 €
<i>Hot chocolate</i>	3,00 €
<i>Hot chocolate with cream</i>	3,50 €
<i>Hot chocolate with icecream and cream</i>	6,50 €
<i>Hot chocolate with brandy (Lumumba)</i>	6,75 €

+tea



<i>Earl Grey Lavender</i>	<i>black</i>	2.65 €
<i>English Breakfast</i>	<i>black</i>	2.65 €
<i>Tropical</i>	<i>green</i>	2.65 €
<i>Organic</i>	<i>green</i>	2.65 €
<i>Honeybush Caramel</i>	<i>herbs</i>	2.65 €
<i>Citrus Spice</i>	<i>herbs</i>	2.65 €
<i>Southern Mint</i>	<i>herbs</i>	2.65 €
<i>Golden Chamomille</i>	<i>herbs</i>	2.65 €
<i>Pomegranate</i>	<i>white</i>	2.65 €
<i>Black Berry Jasmine</i>	<i>Oolong</i>	2.65 €
<i>Pu-Erh</i>	<i>red</i>	2.65 €



**HOUSEWINE
WHITE**

	<u>Origin</u>	<u>Grape</u>		
NÀUTIC	Binissalem	moll, chardonnay, moscatel	glass 0,2l 5.00 €	bottle 18.00 €
É	Celler Can Novell	chardonnay	glass 0,2l 5.00 €	bottle 18.00 €

**HOUSEWINE
ROSÉ**

	<u>Origin</u>	<u>Grape</u>		
NÀUTIC	Binissalem	mantonegro callet, tempranillo cabernet sauvignon, sirah	glass 0,2l 5.00 €	bottle 18.00 €

**HOUSEWINE
RED**

	<u>Origin</u>	<u>Grape</u>		
NÀUTIC	Binissalem	mantonegro callet, tempranillo cabernet sauvignon	glass 0,2l 5.00 €	bottle 18.00 €



MULLED VINE		0,3l	4.50 €	
MULLED VINE with a kick		0,3l	5.50 €	
RED SANGRIA	homemade	0,3l	6.15 €	1,0l 19.50 €
WHITE SANGRIA	homemade	0,3l	7.15 €	1,0l 23.50 €
WINE WITH SPARKLING WATER		0,4l	5.50 €	
TINTO DE VERANO	red wine, martini and lemonade	0,4l	5.50 €	
APEROL	aperol, sparkling wine and soda	0,4l	7.00 €	
HUGO	elderflower juice, sparkling wine and soda	0,4l	7.00 €	
CAVA Codorniu 1551 brut	piccolo	0,2l	6.50 €	
CAVA Familia Oliveda white/rosé	bottle	0,75l	19.50 €	
CAVA Moët & Chandon	bottle	0,75l	90.00 €	

Wine



WHITE WINE	<u>Origin</u>	<u>Grape</u>	
PROJECTE TERRA BLANC	Karretània (Consell)	premsal blanc	22.00 €
ORIGINAL MUSCAT	Miquel Oliver (Petra)	muscat	23.50 €
BLANC DE NEGRES	Can Coletó (Petra)	syrah, merlot, cabernet	26.00 €
VERITAS BLANCO	J.L. Ferrer (Binissalem)	premsal blanc, chardonnay	29.00 €
VIOGNIER	S.V. de Superna (Puigpunyent)	viognier	32.00 €
STA GIRÓ ROS	Santa Catarina (Sencelles)	giró ros	32.00 €
QUIBIA	Ànima Negra (Felanitx)	callet, premsal, giró, muscat	32.50 €
NOUNAT	Binigrau (Biniali)	premsal blanc, chardonnay	34.50 €
CORUM	Can Axartell (Pollença)	malvasia	49.00 €
ROSÉ WINE	<u>Origin</u>	<u>Grape</u>	
SUARA ROSAT	Consell, Mallorca	cabernet sauvignon, merlot, syrah	19.00 €
ROSAT	Armero y Adrover (Felanitx)	syrah, merlot	22.00 €
J.L. FERRER ROSADO	J.L. Ferrer (Binissalem)	mantonegro, callet, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah	19.50 €
LÁGRIMA DE SUPERNA	S.V. de Superna (Puigpunyent)	mantonegro, tempranillo	23.00 €
VERITAS ROIG	Binissalem	mantonegro	29.00 €
RIBAS ROSAT ECO	Consell	mantonegro	28.00 €
BINIGRAU ROSAT	Biniali	merlot, mantonegro	30.50 €
RED WINE	<u>Origin</u>	<u>Grape</u>	
MONT FERRUTX	Miquel Oliver (Petra)	callet, mantonegro, fogoneu	19.50 €
NEGRE S	Mallorca (Petra)	monastrell, merlot, cabernet sauvignon	23.00 €
VERITAS TINTO	J.L. Ferrer (Binissalem)	mantonegro, cabernet s., callet, syrah	29.00 €
OBAC NEGRE	Biniali (Mallorca)	mantonegro, callet, merlot, cabernet sauvignon, syrah	35.50 €
STA MANTONEGRO	Santa Catarina (Sencelles)	mantonegro	39.00 €
SON PRIM CABERNET	Son Prim (Sencelles)	cabernet sauvignon	41.00 €
4 KILOS	4 Kilos (Felanitx)	callet	65.00 €

**VODKA 4cl**

Smirnoff	5.50 €
Moskovskaya	5.50 €
Absolut	5.80 €

BRANDY 4cl

Terry	4.00 €
Veterano	4.00 €
Torres 5 años	5.50 €
Torres 10 años	5.80 €
Suau (15 años)	6.50 €
Carlos I	6.50 €
Cardenal Mendoza	8.00 €
Juan de Austria (15 años)	8.00 €

DIGESTIFS 4cl

Hierbas medium, sweet, dry	3.50 €
Mesclat	3.50 €
Palo	3.50 €
Ramazotti	6.00 €
Averna	6.00 €
Fernet	6.00 €
Jägermeister	5.50 €
Sambuca	6.00 €
Grappa	6.00 €
Tequila	6.00 €

RUM 4cl

Bacardi	5.80 €
Amazonas	5.50 €
Barceló	6.70 €
Myers`s	5.50 €
Brugal Añejo	6.70 €
Havanna 3	5.50 €

LIQUEUR 4cl

Amaretto	6.50 €
Cointreau	6.00 €
Licor 43	6.00 €
Baileys	4.00 €

WHISKY 4cl

Jameson	5.50 €
Jim Beam	5.50 €
J&B	6.80 €
Ballantines	5.50 €
Jack Daniels	6.50 €
Cardhu	8.50 €
Johnnie Walker	5.50 €
Glenfiddich 12	8.50 €

GINS 4cl

Xoriguer	5.50 €
Beefeater	5.50 €
Seagrams	5.50 €
Bulldog	8.00 €
Hendricks	8.50 €
Brockmans Premium	9.00 €
Tanqueray	6.00 €
Bombay Sapphire	6.50 €
Puerto de indias	5.50 €

APERITIFS 5cl

Campari	5.00 €
- with soda	6.50 €
- with orange juice	7.00 €
- with fr. squeezed O-juice	8.00 €
Tio Pepe	5.00 €
Martini white, red, rosé	5.00 €
Vermuth Perucchi	5.00 €
Negroni	8.00 €

COCK+ails



<i>PORN STAR MARTINI</i>	<i>vodka, passion fruit -liqueur and -puree, vanilla syrup, lime, champagne</i>	○ 9.50 €
<i>FROZEN DAIKIRI</i>	<i>white rum, lemon juice, orange liqueur, sugar</i>	8.75 €
<i>FROZEN DAIKIRI "FRUIT"</i>	<i>fruit variants: strawberry, mango or pineapple</i>	10.00 €
<i>FLOR DE SON SERRA</i>	<i>rested rum, passion fruit liqueur, blackberry liqueur, lime juice, passion fruit syrup</i>	○ 8.75 €
<i>MOJITO</i>	<i>rested rum, lime, sugar, mint</i>	8.75 €
<i>MOJITO "FRUIT"</i>	<i>fruit variants: strawberry, mango or pineapple</i>	10.00 €
<i>CAIPIRINHA</i>	<i>cane sugar rum, lime, sugar,</i>	8.75 €
<i>CAIPIRINHA "FRUIT"</i>	<i>fruit variants: strawberry, mango or pineapple</i>	10.00 €
<i>FROZEN PIÑA COLADA</i>	<i>white rum, coconut liqueur, almond syrup, coconut cream, pineapple puree</i>	9.00 €
<i>MAI TAI</i>	<i>jamaican rum, white rum, orange liqueur, lime juice, sugar, almond syrup</i>	9.00 €
<i>MOSCOW MULE</i>	<i>vodka, lime juice, ginger beer</i>	8.75 €
<i>SEX ON THE BEACH</i>	<i>vodka, peach liqueur, orange juice, blueberry juice</i>	8.75 €
<i>BLOODY MARY</i>	<i>vodka, sherry wine, tabasco, worcestershire sauce, lemon juice tomato juice, salt and pepper</i>	8.75 €
<i>ESPRESSO MARTINI</i>	<i>vodka, coffee liqueur, coffee, sugar syrup</i>	8.75 €
<i>NEGRONI</i>	<i>gin, red vermouth, campari</i>	8.75 €
<i>MARGARITA</i>	<i>tequila, cointreau, lime juice, sugar syrup</i>	8.75 €



Without Alcohol COCK+ails



<i>SAN FRANCISCO</i>	<i>pineapple juice, orange juice, lime juice, grenadine</i>	6.95 €
<i>SHIRLEY TEMPLE</i>	<i>grenadine, ginger ale, lime juice</i>	6.95 €
<i>CAIPINIÑA</i>	<i>lime, sugar, ginger ale</i>	6.95 €
<i>CAIPINIÑA "FRUIT"</i>	<i>fruit variants: strawberry, mango or pineapple</i>	8.50 €
<i>FLOJITO</i>	<i>lime, mint, sugar, ginger ale</i>	6.95 €
<i>FLOJITO "FRUIT"</i>	<i>fruit variants: strawberry, mango or pineapple</i>	8.50 €
<i>FROZEN PIÑA SIN LADA</i>	<i>coconut milk, pineapple juice, almond syrup</i>	6.95 €