

BAULINA

by hotel son baulo

VORSPEISEN

TEMPURA-GARNELEN MIT THAISAUCE 14.7-

Knusprige Tempura-Garnelen, serviert mit süßer und scharfer Thaisoße.



UNSERE KROKETTEN 6 STÜCK 14.5-

Sie können zwischen Garnelen und Tintenfisch in eigener Tinte, Ochsenschwanz- oder Weinschweinbackenkroketten wählen. Oder fragen Sie nach einer Mischung!



MINI BRIOCHE CARRILLERA 1 STK. 6.5-

Mini-Butterbrötchen mit bei niedriger Temperatur gegarten Bäckchen, zerbröselt, mit Mayo-Siracha und Parmesan als Abschluss.



MIESMUSCHELN NACH SEEMANNSART 15-

Saftige Miesmuscheln in traditioneller Meeresfrüchtesauce mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und einem Schuss Weißwein.



CALAMARI NACH ANDALUSISCHER ART 16-

Frittierte Tintenfischstücke - Serviert mit Orangenmayonnaise.



NATIONALER TINTENFISCH 17-

Knusprig in Mehl gewendet und gebackene kleine Tintenfischstücke.



ARTICHOKEBLUMEN-CONFIT 2UDS.

- serviert mit Fleur de sel des trenc, als vegane Variante. 9.5-

- mit gegrilltem Guanciale und Parmesan. 10.5-



GEBRATENER FISCH "PESCAITO FRITO" 25-

Verschiedene frittierte Fischspezialitäten nach andalusischer Art; Tintenfisch, Kalmar, Kabeljau ... und noch einiges mehr.*Fragen Sie den Kellner!



SALAT

CÉSAR SALAT 14.5-

Frischer Blattsalat, Hähnchenbrust und gewürzte Brotcroutons in eigenem Dressing



SALAT MIT AVOCADO UND CURRY-GARNELEN 18-

Cremige Avocado mit knackigem Salat, Mango und Currygarnelen.



FRISCHER KARTOFFELSALAT 14.5-

Erfrischender Salat aus Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, Gewürzgurken, Kapern, nativem Olivenöl extra, Salz und Pfeffer.



SPEZIALITÄTEN

Die Traditionellen, und gut Bekannten...

GEMISCHTE PAELLA 18.5-

Bomba-Reis, gekocht in eigener Brühe mit Fleisch und Meeresfrüchten.



GEMISCHTE PAELLA OHNE MUSCHELN 21.5-

"Bombenreis" gekocht in seiner Brühe mit Fleisch und Meeresfrüchten ohne Schalen, leichter zu essen :)



PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN 20.5-

In eigenen Brühe gekochter Bomba-Reis, begleitet von verschiedenen Meeresfrüchten.



HUMMER PAELLA 27-

Bomba-Reis in eigenen Brühe gekocht, begleitet mit Stücken vom frischem Hummer.



...aber wir geben unseren Gerichten auch gerne eine kreative, eigene Geschmacksrichtung.

REIS "DEL SENYORET" IN EIGENEN TINTE 26.5-

Schwarzer Reis ohne Schale, serviert mit gegrilltem Tintenfisch, Baby-Tintenfisch und all i oli.



TROCKENE DÜNNE NUDELN MIT TINTENFISCH 25.5-

Trockene dünne Nudeln, serviert mit Tintenfisch, Flusskrebse und Seeigel "all i oli".



PAELLA MIT SCHWEINEBACKEN 22-

Bomba-Reis, in seiner eigenen Fleischbrühe gekocht. Serviert mit geschmorten Rinderbacken und einer Reduktion.



Wir empfehlen, 24 Stunden im Voraus zu bestellen.
*2 personen minimum. Preis pro Person.

ONDER VERZOEKSCHRIFT

GEGRILLTER FISCH UND MEERESFRÜCHTE 85- MIN. 2 PAX

Barbecue mit unserem besten gegrillten Fisch und Schalentieren.



GEBROKEN EIEREN, AARDAPPEL, KREEFT EN TRUFFEL 44-

Gebakken "Broken eggs", gebakken aardappel en gebakken kreeft bovenop.



VERSE VIS VAN DE DAG (MARKTPRIJS)

Verse wildgevangen vis van de dag, rechtstreeks van de vismarkt naar je bord :)



PASTA

ITALIENISCHE SPAGHETTI CARBONARA 19.5-

Spaghetti mit cremiger traditioneller italienischer Eiersauce, Pecorino, Parmesan und Guanciale.



MAKKARONI MIT KÄSE 16-

Klassischer amerikanischer Mac n' Cheese, Makkaroni und Käsesoße mit einem knusprigen Gratin.



GEMÜSEPASTE 24-

Gemüsemischung aus dem Wok mit Sojasauce und Nudeln – eine frische und vegetarische Variante :)



OCHESENSCHWANZ-CANNELONI 17.5-

Bei niedriger Temperatur gekochte Ochsenchwanz-Cannelloni, mit seiner Reduktion und einem klassischen Gratin.



HUMMER MACCHERONI 24-

Cremige Maccheroni mit einer reichhaltigen Hummer-Tomatensauce.



FLEISCH

PFEFFER-RINDERFILET 23-

Klassisches Schweinefilet mit Pfeffer, dazu Basmatireis!



MALLORQUINISCHE LAMMKOTELETTS GEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND KARTOFFELN 21-

Typisch mallorquinisches Gericht aus gebratenen Lammkoteletts, begleitet von Bratkartoffeln und Knoblauch.

Alle gerechten worden geserveerd met een specifiek garnituur.

FISCH

GEBRATENE PETERSFISCHFILETS MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELN 21.5-

Gebratene Petersfischfilets mit Kartoffeln und knusprigen Zwiebeln.



LOW TEMPERATURE COD 23-

Low-temperature cod (65°) with its pilpil and vegetables as a siders.



PETERSFISCHFILET SAN PEDRO GEGRILLT 21.5-

Gegrillte Petersfischfilets, serviert mit sautiertem Gemüse und Kartoffeln.



GEGRILLTER TINTENFISCH MIT TRAMPÓ 28-

Gegrillter lokaler Tintenfisch, serviert mit frischem Trampó der Saison.



Alle gerechten worden geserveerd met een specifiek garnituur.

BURGER

THE CLASSIC 16.5-

180gr. 100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebel, Speck, Spiegelei und Ketchup auf einem reichhaltigen Briosche-Brötchen.



BBQ BACON CHEESEBURGER 15.5-

Doppelter Smash-Burger 200gr, knuspriger Bacon, Cheddar und BBQ-Sauce auf einem Brioche-Brötchen.



GENIALER VEGGIE-BURGER 17.5-

100% veganer Burger, Salat, Tomate, karamellierte Zwiebel und Guacamole auf einem entkernten Brötchen.



LA TRUFITA 16.5-

Doppelter Smash-Burger 200gr, cheddar, knuspriger Bacon, Spiegelei und getrüffelte Mayo auf einem leckeren Brioche-Brötchen.



ORIGINAL-HÜHNERSANDWICH 15.5-

Panierte und marinierte Hähnchenbrust, Mayo, Essiggurken und Brioche-Brötchen.



MAANDELIJKE HAMBURGER 17.5-

Elke maand een nieuwe! Vraag de ober naar de favoriet van de chef van deze maand - het hangt af van het seizoen en de markt :)



RUSTIC POTATO ODER FRIED BONNIE als Beilage zu Ihrem Burger mit einer Extraportion für 1e.

*Het is niet mogelijk om producten toe te voegen, alleen te verwijderen.

*Al onze broodjes zijn handgemaakt door Panes Patagonia.

DESSERT

HAUSGEMACHTE CREMA CATALANA 6.5-

Köstliche Crema Catalana, von unserem Küchenchef zubereitet und am Tisch mit karamellisiertem Zucker verfeinert...



EIS BRIOCHE SANDWICH 6-

Geboterde brioche met roomijs en witte chocolade pistachecrème bovenop.



HAUSGEMACHTES TIRAMISU 7-

Biskuit, Mascarponecreme und Kaffee bilden die Grundlage für das Tiramisu von Paul, das in einer Terrine serviert wird.



CREMIGER KÄSEKUCHEN 8-

Einfach ein unglaublich cremiger Käsekuchen.



HUISGEMAAKTE CHOCOLADECoulant 7-

Warme coulant geserveerd met een bolletje vanille ijs.



LLOSETA CARDINAL 6-

Traditionelles mallorquinisches Dessert, handgemacht im Forn de Baix, in Lloseta.



CAVAS & CHAMPAGNE



CODORNIU BENJAMÍN 3/4

D. O. Cava



7-

JUVÉ & CAMPS, BRUT

D. O. Cava



27-

ANNA CODORNIU, BRUT

D. O. Cava



25-

BICICLETTA E PESCI, PROSECCO

D. O. Prosecco (Italia)



6-

22-

MOËT & CHANDON, BRUT

D. O. Champagne A.O.C



65-

SANGRÍA

WEIN-SANGRÍA-GLAS 5-



KRUG (1L.) 13.5-



KRUG (2L.) 20-



CAVA-SANGRIA-GLAS 8-



KRUG (1L.) 20-



KRUG (2L.) 24-



WEISSWEINE



EL COTO, RIOJA

D. O. Rioja



16.5-

BICICLETAS Y PECES, SAUVIGNON

D. O. Rueda



6-

20-

FINCA FABIÁN, CHARDONNAY

D. O. V.T. de Castilla



16-

PROTOS, VERDEJO

D. O. Rueda



6-

18-

JOSÉ PARIENTE, VERDEJO

D. O. Rueda



22-

SANGARIDA, GODELLO

D. O. Bierzo



26-

MARTÍN CÓDAX, ALBARIÑO

D. O. Rias Baixas



25-

MAR DE FRADES, ALBARIÑO

D. O. Rias Baixas



33-

TERRAS GAUDA, ALBARIÑO

D. O. Rias Baixas



30-

ROTWEINE



EL COTO

D. O. Rioja



19.5-

OBAC BINIGRAU

D. O. Binissalem (Mallorca)



37-

RAMÓN BILBAO

D. O. Rioja



6-

24-

LUIS CAÑAS

D. O. Rioja



6.5-

29-

JUPITER CARMÉ

D. O. Rioja



26-

ROSÉWEINE



MATEUS ROSÉ

D. O. Douro



14.5-

EL COTO ROSADO

D. O. Rioja



15.5-

L'ESCARELLE ROSÉ "PALM" ECO

Vinos de Cotes de Provence (Francia)



21-

RAMÓN BILBAO

D. O. Rioja



6-

20-

TIANNA VELOROSÉ ROSADO ECO

D. O. IGP Mallorca



25-



GLUTEN



KREBSTIERE



EI



FISCH



ERDNUSS



SOJA



MILCH



SCHALENFRÜCHTE



SELLERIE



SENF



SESAMSAMEN



SCHWEFELDIOXID
&
SULFITE



MOLLUSKE



LUPINE