

PARA PICAR / TO SHARE / ZUM TIELEN

Pan sin gluten, alioli y aceitunas Gluten free bread, alioli and olives <i>Glutenfreies Brot, Alioli und Oliven</i>	2,50€
Vasito gazpacho de sandía Glass of watermelon gazpacho <i>Wassermelonen Gazpacho Gläschen</i>	2,50€
Hummus de remolacha y papadum Beetroot hummus with crudités <i>Rotebeeten Hummus mit Crudités</i>	8,50€
Espárragos verdes con salsa gribiche Green asparagus with gribiche sauce <i>Grüner Spargel mit Gribiche Sauce</i>	8,50€
Patatas bravas "Patatas bravas" "Patatas bravas"	6,00€
Nachos con queso, guacamole y chili con carne Nachos with cheese, guacamole and chili con carne <i>Nachos mit Käse, Guacamole und chili con carne</i>	13,50€
Tartiflette Mallorquina con butifarrón, sobrasada y panceta ibérica Mallorcan tartiflette with sausage, sobrassada and Iberico pork belly <i>Mallorquinisches Tartiflette mit Wurst, Sobrassada und iberischem Schweinebauch</i>	13,50€

ENSALADAS / SALADAS / SALATE

Ensalada César con pollo, langostino o salmón ahumado Caesar salad with: chicken, prawns or smoked salmon <i>Caesar Salat mit: Huhn, Garnelen oder Räucherlachs</i>	15,00€
Ensalada de queso de cabra gratinado, jamón serrano y nueces Grilled goat's cheese salad, Serrano ham and nuts <i>Gegrillter Ziegenkäse Salat, Serrano Schinken und Nüsse</i>	16,50€
Ceviche de pulpo y langostinos con aguacate, verduras, choclo y plátano frito Octopus and King prawn ceviche with avocado, vegetables, corn and fried banana <i>Oktopus und Riesenkravetten Ceviche mit Avokado, Gemüse, Mais und fritierte Banane</i>	17,00€



VA DE PAN / BREADS / BROTE

Bocata de pollo con salsa satay Chicken sandwich with satay sauce <i>Hähnchen-Sandwich mit Satay Sauce</i>	14,50€
Bocata de salmón ahumado, rúcula, salsa tártara y aguacate Smoked salmon, rocket, tartar sauce and avocado sandwich <i>Räucherlachs, Rucola, Remoulade und Avocado-Sandwich</i>	14,50€
Bocata vegetal de con espárragos, salsa tártara, rúcula y aguacate Veggie sandwich with asparagus, tartar sauce, arugula and avocado <i>Veggie-Sandwich mit Spargel, Remoulade, Rucola und Avocado</i>	12,50€
Hamburguesa Angus con lechuga, pepinillo, tomate, bacón, cebolla roja y cheddar Angus burger with lettuce, pickle, tomato, bacon, red onion and cheddar <i>Angus Burger mit Salat, Gurke, Tomate, Speck, roten Zwiebeln und Cheddar</i>	16,50€

PRINCIPALES / MAINS / HAUPTGÄNGE

Risotto de verduras con salsa romesco y toque de lima Vegetable risotto with romesco sauce and a touch of lime <i>Gemüserisotto mit Romescosauce und Limette</i>	16,00€
Bacalao confitado con puré de chirivía y ajo negro, brotes frescos, rabanitos y manzana Confit cod with parsnip puree and black garlic, fresh sprouts, radishes and apple <i>Konfitierter Kabeljau mit Pastinake und schwarzem Knoblauch Püree, frischen Sprossen, Radieschen und Apfel</i>	22,00€
Thai curry rojo de verduras con arroz jazmín Red Thai-curry with vegetables and jasmine rice <i>Vegetarisches Rotes Thai-Curry mit Jasminreis</i>	16,00€
Thai curry rojo de pollo con arroz jazmín Red Thai-curry with chicken and jasmine rice <i>Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Jasminreis</i>	18,00€
Paletilla de cordero mallorquín con verduras asadas, albaricoque y almendras Mallorquin lamb shoulder with grilled vegetables, apricots and almonds <i>Mallorquinische Lamm Palette mit gegrilltem Gemüse, Aprikosen und Mandeln</i>	28,50€
Entrecot de ternera gallega con patat6, gírgolas y mantequilla de hierbas Galician beef entrecote with potatoes, oyster mushrooms and herb butter <i>Galicisch Rinderentrecote mit Bratkartoffeln, Austernpilzen und Kräuterbutter</i>	24,50€



DULCES / SWEET / SÜSSES

Helados y sorbetes Ice cream and sorbets <i>Eis und Sorbets</i>	4,00€
Bizcocho de chocolate con helado de toffee y crema de cacahuete Chocolate spongecake with toffee ice-cream and peanutbutter <i>Schokoladenbiskuit mit Karameleis und Erdnusscreme</i>	7,00€





Flor de Sal

SEASIDE RESTAURANT
GLUTEN FREE