



FONTSANTA HOTEL  
Thermal Spa & Wellness

★★★★★



A LA CARTE

## ENTRANTES/STARTERS/VORSPEISEN

### Ceviche Fontsanta de Corvina Salvaje

Cítricos de la isla, sorbete de tomate ramallet y espuma de pisco sour

### Wild Corvina Fontsanta Ceviche

Island citrus, ramallet tomato sorbet and pisco sour foam

### Ceviche Fontsanta von Wilddem Adlerfisch

Insel-Zitrusfrüchte, Tomaten-Sorbet ramallet und Pisco Sour-Schaum

**22,00**

### Tiradito de Salmonete

Lulo, sorbete de tomate verde y cresta de gallo crujiente

### Red Mullet tiradito

Lulo, green tomato sorbet and crispy cockscomb

### Meerbarbe Tiradito

Lorbee, grünes Tomatensorbet und knuspriger Hahnenkamm

**23,00**

### Tartar de gamba roja

Lima, caldereta de gamba y sorbete de almendra cruda

### Red prawn tartar

Lime, shrimp oil and raw almond sorbet

### Tartar von roten Garnelen

Limette, Garneleneintopf und rohe Mandelsorbet

**23,00**

### Centollo de ría

Aguacate, consomé de tomate y helado de raifort

### Spider crab

Avocado, tomato consommé and horseradish ice cream

### Spinnenkrabbe

Avocado, Tomatenwasser und Meerrettich-Eis

**23,00**

### Presa ibérica

Compota de tomate & hierbabuena, consomé de jamón y sorbete de oliva trencada

### Iberian pork

Tomato compote & peppermint, Iberian ham broth and trencada olive sorbet

### Iberisches Schwein

Tomatenkompott & Pfefferminze, iberische Schinken-Consome und Olivensorbet

**22,00**

### Jamon ibérico de bellota 100%

Con pan de leche casero y tomate de ramallet

### 100% acorn-fed Iberian ham

With homemade milkbread and "ramallet" tomato

### 100% iberischer roher Eichel Schinken

Mit hausgemachtem Milchbrot und „Ramallet“-Tomaten

**29,00**

## PRINCIPALES/MAIN COURSES/HAUPTGÄNGE

### Pescado de mercado

Crema de tinta de calamar, polenta de arroz bombeta y holandesa de plancton

### Market fish

Ink cream, bombeta rice polenta and plankton hollandais

### Fischmarkt

Tintencreme, Reispulver und holländisches Plankton

### P.S.M.

### Denton

Aire de lima kaffir, risotto de hinojo y escabeche de naranja

### Dentex fish

Kaffir lime air, fennel risotto, and orange pickle

### Zahnbrasse

Kaffirlimettenluft, fenchelrisotto und Orangengurke

**26,00**

### Mero

Emulsión de albahaca, pure de alubias y berberechos

### Grouper

Basil emulsion, mashed beans, and cockles

### Zackenbarsch

Basilikum-Emulsion, Pure aus Bohnen und Herzmuscheln

**28.00**

### Lomo de Cordero

Cous cous de espinaca, tartar de salsifí y esferas de queso mahonés

### Lamb loin

Spinach cous cous, salsify tartar and mahones cheese spheres

### Lammrücken

Spinat-Couscous, Salsifi-Tartar, und kulgen aus Mahones-käse

**27,00**

### Solomillo de vaca nacional

Milhojas de patata, crema de champiñones y espuma de puerro

### National beef tenderloin

Potato millefeuille, mushroom cream and leek foam

### Filet vom national Rind

Kartoffel-blätterteig, Pilzcreme und Lauch-schaum

**31,00**

### Lechona mallorquina

Mojo rojo, yuca y espuma de manzana

### Majorcan suckling pig

Red mojo, yucca and apple foam

### Majorcan Spanferkel

Rotem Mojo, Maniok und Apfelschaum

**27,00**

**Pescado a la sal**

Patatas con Mojo Verde | Ensalada Mixta | Verduras

\*Mínimo para dos personas

**Salt backed fresh fish**

Potatoes with Green Mojo | Mixed Salad | Vegetables

\*Minimum for two people

**Fisch in Salzfruste**

Kartoffeln mit grünem Mojo | Gemischter Salat | Gemüse

\*Mindestens für zwei Personen

**75,00**

**Picantón a la brasa**

Patatas con Mojo Verde | Ensalada Mixta | Verduras

**Roasted poussin**

Potatoes with Green Mojo | Mixed Salad | Vegetables

**Stubenküken**

Kartoffeln mit grünem Mojo | Gemischter Salat | Gemüse

**28,00**

**Chuletón de vaca rubia gallega con 60 días de maduración**

Patatas con Mojo Verde | Ensalada Mixta | Verduras

\*Mínimo para dos personas

**Galician blond cow steak with 60 days of maturation**

Potatoes with Green Mojo | Mixed Salad | Vegetables

\*Minimum for two people

**60 Tage gereiftes Galicisches blondes Kuhsteak \***

Kartoffeln mit grünem Mojo | Gemischter Salat | Gemüse

\*Mindestens für zwei Personen

**95,00**

**Jarrete de cordero lechal mallorquín**

Patatas con Mojo Verde | Ensalada Mixta | Verduras

**Majorcan suckling lamb shank**

Potatoes with Green Mojo | Mixed Salad | Vegetables

**Mallorquinische Milchlammkeule**

Kartoffeln mit grünem Mojo | Gemischter Salat | Gemüse

**36,00**

**Gamba roja de Sóller a la plancha con escamas de Flor de Sal d'Es Trenc**

Guarniciones: verduras asadas, patat0 confitado con romero y ensalada verde

**Grilled red prawn from Sóller with Flor de Sal d'Es Trenc flakes**

Side dishes: roasted vegetables, potato confit with rosemary and green salad

**Gegrillte rote Garnele aus Sóller mit Flor de Sal d'Es Trenc Flocken**

Beilagen: gebratenes Gemüse, kandierte Rosmarinkartoffeln und grüner Salat

**P.S.M.**

**Bogavante al grill**

Guarniciones: verduras asadas, patato confitado con romero, ensalada verde

**Grilled lobster**

Side dishes: roasted vegetables, potato confit with rosemary, green salad

**Gegrillter Hummer**

Beilagen:gebratenes Gemüse, kandierte Rosmarinkartoffeln, grüner Salat

**P.S.M.**

**Ganache de chocolate Kidavao**

Crema de plátano y fruta de la pasión, crumble de canela, helado de nata y ralladura de Haba Tonka

**Kidavao chocolate ganache**

Banana and passion fruit cream, cinnamon crumble, cream ice cream and grated Tonka bean

**Kidavao-Schokoladenganache**

Bananen-Maracuja-Creme, Zimt-Crumble, Sahneeis und geriebene Tonkabohne

**11,00**

**Tocino de cielo**

Yogurt de oveja roja y espuma de leche ahumada

**Tocino de cielo**

Tocino de cielo (egg pudding) red sheep yogurt and smoked milk foam

**Tocino de cielo**

Tocino de cielo (Süßspeise aus Eigelb), roter Schafsjoghurt und geräucherter Milchschaum

**11,00**

**Tartar de fresas**

Cremoso de albahaca, carmenere y rosas

**Strawberry tartar**

Creamy basil, carmenere and roses

**Erdbeertatar**

Cremiges Basilikum, Carmenere und Rosen

**11.00**

**Texturas de cacao**

Sorbete de abinao, ganache de guanája, cremoso de caramélia, mousse opalys

**Cocoa textures**

Abinao sorbet, guanája ganache, caramel cream, opalys mousse

**Kakaotexturen**

Abinao-Sorbet, Guanája-Ganache, Caramélia-Creme, Opalys-Mousse

**11,00**

**Carro de quesos**

Cheese cart

Käseauswahl

**18,00**