



RESTAURANT FONTSANTA

ENTRANTES

STARTERS

VORSPEISEN

Ensalada de queso fresco, granada y almendras 	16€
<i>Fresh cheese salad with pomegranate and almond</i> <i>Frischer Käsesalat mit Granatapfel und Mandeln</i>	
Tiradito de llampuga, bogavante y aguacate	19€
<i>Common dolphinfish, lobster and avocado tiradito</i> <i>Goldmakrele- Hummer- Avocado Tiradito</i>	
Tartar de vaca madurada con setas en escabeche	19€
<i>Matured beef tartar with pickled mushrooms</i> <i>Gereiftes Rindfleisch-Tartar mit eingelegten Pilzen</i>	
Ceviche de vegetales, maíz crujiente y boniato 	17€
<i>Vegetable, crispy corn and sweet potato ceviche</i> <i>Gemüse- knuspriger Mais- und Süßkartoffel Ceviche</i>	
Ensalada templada de ternera, endivias asadas y alcaparras	17€
<i>Warm veal salad, roasted endives and capers</i> <i>Lauwarmer Kalbs-Salat, geröstete Endivien und Kapern</i>	
Jamón de bellota con pan de Xeixa y nuestra conserva de Cor de Bou	29€
<i>Iberian Acorn-fed pork ham with Xeixa bread</i> <i>and our Cor de Bou preserved tomato</i> <i>Iberischer roher Eichel Schinken, Xeixa-Brot mit Öl</i> <i>und unseren Tomatenkonserven- Cor de Bou</i>	
Ñoquis de patata asada con cigalas y pesto de hierbas mediterráneas	21€
<i>Roasted potato gnocchi with Norway lobster and mediterranean herb pesto</i> <i>Geröstete Kartoffelgnocchi mit Kaisergranet und mediterranem Kräuterpesto</i>	
Vieiras a la brasa con lentejas Beluga estofadas y miso	19€
<i>Grilled scallops with stewed Beluga lentils and miso</i> <i>Gegrillte Jakobsmuscheln mit geschmorten Beluga-Linsen und Miso</i>	

PLATOS PRINCIPALES




MAIN COURSES

HAUPGERICHTE

VEGETARIANOS

VEGETARIAN

VEGETARISCHE

- Curry Massaman de verduras, cebada y cacahuetes  17€
Vegetable Massaman Curry with barley and peanuts
Massaman Curry mit Gemüse und Gerste und Erdnüsse
- Ramen de calabaza, trigo sarraceno y hierbabuena  16€
Pumpkin, buckwheat and mint ramen
Kürbis- Buchweizen und Minze- Ramen
- Verduras a la brasa con salsa romesco y avellanas  17€
Grilled vegetables with romesco sauce and hazelnuts
Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce und Haselnüsse

PESCADOS

FISH

FISCH

- Merluza de pincho con salsa bearnesa y coles de bruselas 25€
Line-caught hake with béarnaise sauce and Brussels sprouts
Frischer mit der Angel gefangener Seehecht
mit Béarnaisesoße und Rosenkohl
- Cap roig en salsa verde de hinojo y bacalao 27€
Red scorpionfish in green fennel sauce and cod
Roter Drachenkopf in grüner Fenchelsauce und Kabeljau
- Ventresca de atún rojo con coco, verduras al vapor y lima kaffir 27€
Bluefin tuna belly with coconut, steamed vegetables and kaffir lime
Roter Thunfischbauch mit Kokosnuss, gedämpftem
Gemüse und Kaffir-Limette

CARNES

MEAT

FLEISCH

- Lomo de jabalí con patata, queso mahonés reserva y remolacha 25€
Wild boar loin with potato, Mahon cheese and beetroot
Wildschweinlende mit Kartoffeln, Mahon Käse und Rote Bete
- Pollo de corral ecológico con arroz de Sa Pobla y niscalos 24€
Free-range chicken with Sa Pobla rice and wild mushrooms
Ökologisches Freilandhuhn mit Sa Pobla Reis und Waldpilze
- Entrecot de vaca Rubia Gallega con tubérculos asados y chimichurri 28€
“Rubia Gallega” sirloin steak with roasted root vegetables and chimichurri
“Rubia Gallega” Entrecôte mit gebratenem Wurzelgemüse und Chimichurri

POR ENCARGO
ON REQUEST
AUF VORBESTELLUNG

LONJA
FISHMARKET
FISCHMARKT

Gamba roja de Sóller p.s.m.
Fresh prawns from Sóller
Frische Garnelen aus Sóller

Calamar de potera “a la bruta” p.s.m.
Majorcan style squid
Tintenfisch nach Mallorquinischer Art

Pescado a la sal, para dos personas.
Acompañado de puré de patata asada y verduras 65€
Roasted fresh fish in a salt crust for 2 people.
Served with roasted potato puree and vegetables
Im Salzmantel gebackener frischer Fisch, für 2 Personen.
Serviert mit Bratkartoffelpüree und Gemüse

CARNES TRINCHADAS
CARVED MEAT
TRANCHIERTES FLEISCH

Lechona al horno * 25€ p.p.
Roasted suckling pig
Gebackenes Spanferkel

Chateaubriand para 2 personas * 68€
Chateaubriand for 2 people
Chateaubriand für 2 Personen

* Acompañadas de patatas asadas y ensalada
Served with roasted potatoes and salad
Serviert mit gerösteten Kartoffeln und Salat

Servicio de pan y aceite de oliva 2.50€ p.p.
Bread and olive oil service
Brot und Olivenöl-Service

- Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia no dude en consultarnos
- If you have any food allergy or intolerance, please do not hesitate to contact us
- Falls Sie eine Allergie haben oder an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen

 Vegetariano | Vegetarian | Vegetarisch

p.s.m.: precio según mercado | p.s.m.: Marktpreis | p.s.m.: Market Price