

# sa figuera

RESTAURANT



PRIMEROS · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

**Tempura de verduras de nuestra huerta con tapenade de aceituna de Sóller y romesco** 12,00 €

Tempura of vegetables from our own orchard with Sóller's olive tapenade and romesco sauce  
*Gemüse aus unserem eigenen Garten im Tempurateig mit Tapenade aus Oliven aus Sóller und Romesco-Sauce*  
Tempura de petits légumes de notre potager avec tapenade aux olives de Sóller et sauce romesco

**Gambas de Sóller con brotes de lechugas y emulsión de ajo y perejil** 16,00 €

Sóller prawns with baby lettuce and garlic and parsley emulsion  
*Garnelen aus Sóller mit Kopfsalatsprossen und Knoblauch-Petersilien-Emulsion*  
Crevettes de Sóller avec pousses de laitues et émulsion d'ail et persil

**Surtido de raviolis con sobrasada, lengua con alcaparras y botifarrón** 14,00€

Assortment of ravioli with "sobrasada", tongue with capers and "botifarrón"  
*Arrangement von 3 ausgewählte Ravioli, « sobrasada- botifarron » (mallorquinische Würst) und Zunge mit Kappern*  
Assortiment de raviolis avec « sobrasada », langue avec câpres et « botifarrón »

**Salteado de calamar y verduras de nuestra huerta y emulsión de ajo tostado** 14,00 €

Stir fry of calamari and vegetables from our own orchard with toasted garlic emulsion  
*Sautierter Tintenfisch mit Gemüse aus unserem eigenen Garten und Emulsion aus gebratenem Knoblauch*  
Poêlée de calamars et petits légumes de notre potager et émulsion d'ail grillé

**Salmón tipo tataki con brotes de escarola y mousse de mostaza** 15,00 €

Tataki style salmon with baby endives and mustard mousse  
*Lachs nach Tataki-Art mit Endiviensprossen und Senf-Mousse*  
Saumon style tataki avec des pousses de scarole et mousse à la moutarde

**Menestra de verdura de temporada templada con crema suave de escabeche** 12,00€

Season vegetable tempered stew with soft marinade cream  
*Gebratenes Gemüse mit gemischtem Marinade-Creme*  
Jardinière tiède aux légumes de saison avec sauce escabèche

**Ensalada de brotes tiernos con tomates confitados, queso mallorquín curado y vinagreta de higos** 12,00€

Sweet sprouts salad with confit tomatoes, cured Majorcan cheese and fig vinaigrette  
*Süße Sprossensalat mit kandierten Tomaten mit hartem mallorquinischen Käse und Feigen-Vinaigrette*  
Salade de jeunes pousses avec tomates confites, fromage majorquin affiné et vinaigrette aux figues



## SEGUNDOS · MAINS · HAUPTSPESIEN · PLATS PRINCIPAUX

- Arroz meloso de calamar con su tinta, tallarines de sepia y marisco** 18,00 €  
Rice stew of calamari cooked in its own ink with cuttlefish strips and seafood  
*Saftiges Reisgericht mit Tintenfisch in eigener Tinte, Sepia-Bandnudeln und meeresfrucht*  
Riz crémeux aux calamars dans leur encre, tagliatelles de seiche et fruits de mer
- Bacalao cocido a baja temperatura con crema de espárrago blanco y falso huevo de azafrán** 20,00€  
Cod cooked at low temperature with white asparagus cream and fake saffron egg  
*Kabeljau bei niedriger Temperatur mit weißer Spargelcreme und gefälschtem Safran-Ei gekocht*  
Morue cuite à basse température avec de la crème d'asperges blanches et safran
- Calamar relleno a la mallorquina con gamba de Sóller y praliné salado de piñones** 19,00 €  
Majorca-style calamari stuffed with savoury pine nut praline and sóller prawns  
*Gefüllter Tintenfisch nach mallorquinischer Art mit Garnelen aus Sóller und salzigem Pinienkern- Praliné*  
Calamar farci à la majorquine avec crevettes de Sóller et praliné salé de pignons
- Pescado del día con cremoso de verduritas y vinagreta de tomates secos** 23,00 €  
Fish of the day with creamy vegetables and sun dried tomato vinaigrette  
*Fisch des Tages mit Gemüsecreme und Vinaigrette mit getrockneten Tomaten*  
Poisson du jour avec crème de légumes et vinaigrette de tomates sèches
- Solomillo de ternera con parmentine trufada y salteado de setas** 21,00 €  
Sirloin steak with truffled parmentine and stir fried mushrooms  
*Kalbsfilet mit getrüffelten Parmentine-Kartoffeln und sautierten Pilzen*  
Aloyau à la parmentine truffée et poêlée de champignons
- Paletilla de cordero con costra de albahaca, piñones, velouté de finas hierbas, jugo de miel y romero** 19,00 €  
Lamb shoulder with basil, pine nut, fine herbs "velouté", honey and rosemary dressing  
*Lammschulter mit Basilikum-Kruste, Pinienkernen, Kräuter "velouté", Honigsaft und Rosmarin*  
Épaule de mouton avec croûte de basilic, pignons, velouté aux fines herbes, jus au miel et au romarin
- Lechona confitada con pastel de patata y boniato con salsa de manzana asada y canela** 18,00€  
Suckling pig with potato and sweet potato cake with roasted apple and cinnamon sauce  
*Spanferkel mit Kartoffel, Süßkartoffel und Sosse mit gebratenem Apfel und Zimt*  
Cochon de lait avec gratin de pommes de terre, patates douces et sauce aux pommes rôties avec cannelle
- Carrillera de cerdo con crema de calabaza y amareto, puntas de espárragos verdes y chips de tubérculos** 18,00€  
Pork cheek with cream of pumpkin and amaretto, green asparagus spears and tubers chips  
*Schweinebacken mit Kürbis-Amaretto-Crème, grünen Spargelspitzen und knollen chips*  
Joue de porc à la crème de courge et amaretto, pointes d'asperges vertes et chips de tubercule
- Guarniciones extra: Patata panadera o verduritas salteadas** 4,00€  
Side dishes: Baked potato or sautéed vegetables  
*Zusätzliche Beilagen: Gebackene Kartoffeln oder Sautierte Gemüse*  
Accompagnements supplémentaires: gratin pommes de terre ou légumes grillés

## POSTRES · DESSERTS · DESSERT

### **Tabla de quesos nacionales** **8,00 €**

Spanish Chesse board  
*Spanische Käseplatte*  
Plateau de fromages du pays

### **Brownie de chocolate blanco y negro con helado de vainilla** **7,50 €**

Black and White Chocolate brownie with vanilla ice cream  
*Schwarz-Weiss Schokolade-Brownie mit Vanilleeis*  
Brownie au chocolat noir et blanc avec glace à la vanilla

### **Nuestra versión de macedonia de fruta fresca** **6,00 €**

Our own version of fresh fruit salad  
Frischer Obstsalat nach Art des Hauses  
Salade de fruits frais maison

### **Helados de Sóller** **6,00 €**

Ice cream from Sóller  
*Eis aus Sóller*  
Glaces de Sóller

### **Tarta de limones de nuestro huerto** **8,00 €**

Tart made with lemons from our own orchard  
Zitronentorte aus unserem eigenen Garten  
Tarte au citron de notre verger

### **Trilogía de chocolate** **7,00 €**

Trilogy of chocolate  
*Schokoladen-Trilogie*  
Trilogie de chocolat

### **Biscuit de higo con su salsa y espuma de requesón** **7,50€**

Iced Fig biscuit with its sauce and cottage cheese foam  
*Feigeneis biskuit mit ihre Sosse und Hüttenkäse*  
Glace aux Figues avec son jus et mousse de fromage blanc

# sa figuera

BAR | RESTAURANT

## SUGERENCIAS PARA NIÑOS SUGGESTIONS FOR CHILDREN

### **Pasta boloñesa o Pasta con verduras**

Pasta bolognese or Pasta with  
vegetables

**11€**

### **Nuggets con patatas**

Nuggets with fried potatoes

**11€**

### **Entrecôte con patatas y verduras**

Entrecôte with fried potatoes and  
vegetables

**13€**

IVA INCLUIDO · IVA INCLUDED



# sa figuera





BAR | RESTAURANT



---

## BLANCOS

---



 Toni Gelabert "Son Fangos" (Mallorca) <i>Prensal y Moscatel</i>	19,00 €
Angel "Blanc de Blanca" (Mallorca) <i>Prensal Blanc (Moll) y Chardonnay</i>	20,00 €
 O M Blanc (Mallorca) <i>Viognier, Sauvignon Blanc, Prensal blanc</i>	20,50 €
 Can Majoral (Mallorca) <i>Giró Blanc</i>	21,50 €
Quibia (Mallorca) <i>Callet, Prensal y Muscat-Giró</i>	22,00 €
Binigrau Nounat (Mallorca) <i>Prensal Blanc y Chardonnay</i>	23,00 €
 Jean Leon 3055 (Catalunya) <i>Chardonnay</i>	19,00 €
José Pariente (Rueda) <i>Verdejo</i>	17,00 €
Murviedro (Valencia) <i>Sauvignon Blanc</i>	16,00 €
Don Pedro De Soutomaior (Galicia) <i>Albariño</i>	17,00 €
Arnegui (Rioja) <i>Viura</i>	14,50 €
Palacio de Bornos ( Rueda) <i>Verdejo</i>	15,50 €

 Vino ecológico

---

## ROSADOS



---

Angel "Lau rosa" (Mallorca) <i>Manto negro y Merlot</i>	17,00 €
 Binigrau Eco Rosat (Mallorca) <i>mantonegro y merlot</i>	19,00 €
Arnegui (Rioja) <i>Garnacha</i>	14,50 €
Conde de Valdemar (Rioja) <i>Garnacha, Viura</i>	15,00 €
Julián Chivite "Las Fincas" (Navarra) <i>Garnacha, Tempranillo</i>	19,00 €
 Jean Leon 3055 (Catalunya) <i>Pinot Noir</i>	19,00 €

---

## CAVA Y CHAMPAGNE

---

Anna Blanc de Blancs	22,00 €
Anna Brut Rosé	22,00 €
 Recaredo Terrers brut nature	28,00 €
 Recaredo Subtil	34,00 €
Champagne Pommery	44,00 €

---


## POR COPA

---


Copa de vino	4,20 €
Copa de cava	4,50 €

## TINTOS

Angel Negre (Mallorca) 17,00 €  
*Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Merlot*

 Toni Gelabert  
"Son Fangos" (Mallorca) 19,00 €  
*Manto negro, Callet y Merlot*

Binigrau Obac ( Mallorca) 22,00 €  
*Mantonegro y Merlot*

 Can Majoral (Mallorca) 23,00 €  
*Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*

Son Prim (Mallorca) 24,00 €  
*Cabernet Sauvignon*

Ribas Sió (Mallorca) 26,00 €  
*Mantonegro, Syrah,  
Cabernet Sauvignon y Merlot*

Anima Negra (Mallorca) 45,50 €  
*Callet*

Arnegui Crianza (Rioja) 17,00 €  
*Tempranillo*

Viña Pomal crianza (Rioja) 18,00 €  
*Tempranillo*

Viña Pomal crianza  
Magnum 1.5 lt 33,00 €  
*Tempranillo*

## TINTOS

Viña Pomal Reserva (Rioja) 21,00 €  
*Tempranillo*


Conde de Valdemar Reserva (Rioja) 19,00 €  
*Tempranillo, Graciano y Garnacha*

Muga crianza (Rioja) 25,00 €  
*Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano*

Roda Reserva (Rioja) 32,00 €  
*Tempranillo, Graciano, Garnacha*

Matarromera (Ribera del Duero) 27,00 €  
*Tempranillo*

Pago de los Capellanes Reserva  
(Ribera del Duero) 41,50 €  
*Tempranillo*

 Jean Leon 3055 (Catalunya) 19,00 €  
*Merlot y Petit verdot*

Alvaro Palacios,  
Camins del Priorat (Priorat) 29,00 €  
*Garnacha, Cabernet Sauvignon, Samsó, Merlot*

Abadía Retuerta (Castilla y León) 28,00 €  
*Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon*

Chivite Colección 125 (Navarra) 28,00 €  
*Tempranillo*