

The Bistro

TO WHET YOUR APPETITE

€

Cream of seasonal vegetables with asparagus & rovellon wild mushrooms		10,50
Tropical salad with shrimps	  SO ²	18,00
Mediterranean salad	   SO ²	15,00
Vegan platter with hummus	SO ²	15,00
Curried chicken & vegetable couscous		16,00

FOLLOWED BY...

€

Aubergines stuffed with vegetables & tofu	 	16,50
Hake in pepper sauce with prawns in slow-fried onion	   SO ²	20,00
Lamb Timbal with mint suace & truffled creamed potatoes	 SO ²	19,00
Duck confit with a sauce of citrics, paw paw & blueberries	SO ²	20,00
Beef tenderloin in sweet wine sauce & shallot confit	SO ²	22,00
Chicken breast stuffed with spinach, cheese, nuts & raisins	    SO ²	18,00

To accompany the main dishes

Potatoes with cheese au gratin 

Baked potato filled with mushrooms 

Sautéed vegetables 

Pilaf rice

Mini bundles of sweet potato & asparagus

Sauces

Cold:

Black alioli 

Mint (N/C)

Mango (N/C)

Hot:

Béarnaise  

Black pepper  

Port wine  

TO ROUND THINGS OFF...

€

Sabayon with forest fruits    5,50

Terrine of strawberry confit
with cream cheese & crumble    6,00

Creamed rice
with coconut milk & mango  5,50

Assorted cheeses with jam from Soller  6,00

WATER / SOFT DRINKS / BEERS

€

Al

Still water 2,70 Al

Sparkling water 3,20 Al

Coca-Cola / Light / Zero 3,20 Al

Orange / Lemon Fanta 3,20 Al

Tonic Water 3,20 Al

Sprite 3,20 Al

Fruit juice 3,70 Al

Draught beer 0,25 cl (Estrella) 3,50 Al

Draught beer 0,50 cl (Estrella) 4,80 Al



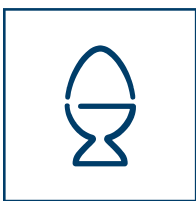
Sulfur Dioxide



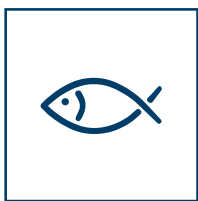
Soy



Crustacean



Egg



Fish



Gluten



Peanuts



Vegan



Celery



Milk



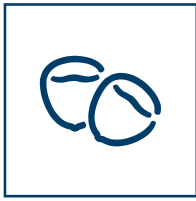
Molluscs



Lupins



Mustard



Nuts



Sesame



Veggie

The Bistro

PARA EMPEZAR

€

Crema de verduras de temporada con espárragos y rovellones 	10,50
Ensalada tropical de langostinos   	18,00
Ensalada mediterránea    	15,00
Tabla vegana con hummus 	15,00
Cous cous con pollo y verduras al curry 	16,00

PARA SEGUIR

€

Berenjenas rellenas de verdura y tofu 	16,50
Merluza con salsa de pimientos y encebollado de gambas    	20,00
Timbal de cordero con salsa de menta y puré de patatas a la trufa  	19,00
Confit de pato con salsa de cítricos papaya y arándanos 	20,00
Solomillo de ternera con salsa de vino dulce y chalotas confitadas 	22,00
Pechuga de pollo rellena de espinacas, queso, nueces y pasas     	18,00

Para acompañar a los platos principales

Gratin de patata y queso 

Patata asada rellena de champiñones 

Verduras salteadas 

Arroz pilaf 

Atadillo de boniato y espárragos

Salsas

- Frías
Alioli negro 
Menta (N/C)
Mango (N/C)

- Calientes
Bearnesa  
Pimienta negra  
Oporto  

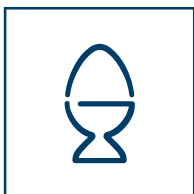
PARA TERMINAR	€
Sabayón con frutos del bosque   	5,50
Terrina de fresas confitadas crema de queso y crumble   	6,00
Arroz con leche de coco y mango 	5,50
Surtido de quesos con mermelada de Sóller 	6,00

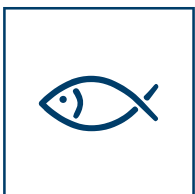
AGUA / REFRESCOS / CERVEZAS	€	Al
Agua sin gas	2,70	Al
Agua con gas	3,20	Al
Coca-Cola / Light / Zero	3,20	Al
Fanta Naranja / Limón	3,20	Al
Tónica	3,20	Al
Sprite	3,20	Al
Zumo	3,70	Al
Cerveza barril 0,25 cl (Estrella)	3,50	Al
Cerveza barril 0,50 cl (Estrella)	4,80	Al


Anhídrido sulfuroso
y sulfitos


Soja

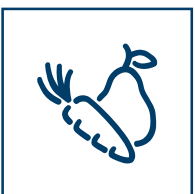

Crustáceos
y marisco


Huevo


Pescado


Cereales
con gluten


Cacahuete


Vegano


Apio


Lácteos


Moluscos


Altramuces


Mostaza


Frutos Secos


Sésamo


Vegetariano