

sa
figuera

RESTAURANT



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 olive and romesco tapenade
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
Crevette de Sóller avec pousses de laitues et émulsion d'ail et persil
- Surtido (raviolis de paté de Sóller, lengua con alcaparras, sobrasada, botifarrón)** 14,00 €
Mixed platter (Sóller paté ravioli, tongue with capers, traditional majorca 'sobrasada' sausage, black pudding)
Gemischter Teller (mit Leberpastete aus Sóller gefüllte Ravioli, Zunge mit Kapern, mallorquinische Sobrasada-Wurst, Blutwurst)
Assiette de charcuterie (raviolis de pâté de Sóller, langue aux câpres, sobrasada, saucisson)
- Arroz meloso de calamar con su tinta y tallarines de sepia** 12,00 €
Rice stew of calamari cooked in its own ink with cuttlefish strips
Saftiges Reisgericht mit Tintenfisch in eigener Tinte und Sepia-Bandnudeln
Riz crémeux aux calamars dans leur encre et tagliatelles de seiche
- 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

SEGUNDOS · MAINS · HAUPTSPEISEN · PLATS PRINCIPAUX

- Bacalao cocido a baja temperatura con estofado sepia y ajetes** 20,00 €
Slow-cooked cod with cuttlefish and garlic sprout stew
Bei niedriger Temperatur gegarter Salzkabeljau mit geschmorter Sepia und Frühlingsknoblauch
Morue cuite à basse température avec seiche à l'étouffée et ail nouveau
- Calamar relleno a la mallorquina con gamba de sóller y praliné salado de piñones** 19,00 €
Majorca-style calamari stuffed with sóller prawns and savoury pine nut praline
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 verduras y vinagreta de tomates secos** 23,00 €
Fish of the day with cream of vegetable soup 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, jugo de miel y romero** 19,00 €
Lamb shoulder with basil, pine nut, honey and rosemary dressing
Lammschulter mit Basilikum-Kruste, Pinienkernen, Honigsaft und Rosmarin
Épaule de mouton avec croûte de basilic, pignons, jus au miel et au romarin
- Carrillera de cerdo con crema de calabaza y amaretto, y puntas de espárragos verdes** 18,00 €
Pork cheek with cream of pumpkin and amaretto, and green asparagus spears
Schweinebacken mit Kürbis-Amaretto-Creme und grünen Spargelspitzen
Joue de porc à la crème de courge et amaretto, et pointes d'asperges vertes