



Our chef recommends

- | | |
|--|-------|
| 1. Anglerfish with Kingprawns | 18,25 |
| 2. Chicken breast stuffed with seafood and grated cheese | 13,90 |
| 3. Roast shoulder of lamb | 16,80 |
| 4. Chicken breast stuffed with spinach and grated cheese | 13,90 |
| 5. Bass in salt crust | 19,50 |
| 6. Suckling pig majorcan style | 17,75 |
| 7. Paella with seafood (min. 2p./p.p.) | 16,50 |
| 5. Mixed paella with fish and meat (min. 2p./p.p.) | 15,25 |
| 6. Paella of lobster (min. 2p./p.p.) | 26,25 |

- Koude voorgerechten -

1. Gemengde salade Sla, tomaat, ui, ham, kaas, ei, wortel	8,95
2. Voorjaarssalade Sla, tomaat, ananas, tonijn, doperwtten, asperges, walnoten, mayonaise	8,95
3. Salade Niçoise Sla, tomaat, ui, groene paprika, sperziebonen, tonijn, ansjovis, ei	8,95
4. Salade met avocado en garnalen Sla, avocado, garnalen, zalm, cocktailsaus	10,75
5. Salade Zocalo Tomaat, sla, croutons, Parmezaanse kaas, appel, kip, ansjovissaus	10,75
6. Salade van tomaat, ui en tonijn	9,25
7. Salade van mozzarella en tomaat	10,75
8. Zeevruchtensalade Sla, tomaat, ui, tonijn, garnalen, mosselen, krab, cocktailsaus	11,25
9. Gemarineerde zalm	13,95
10. Garnalencocktail met avocado en meloen	13,90
11. Garnalencocktail	13,90
12. Avocado met zalm	14,25
13. Avocado met garnalen	14,25
14. Meloen met zalm	14,25
15. Meloen met ham	13,25
16. Langoustines op ananas	13,90
17. Gazpacho	7,95
18. Carpaccio van lendenbiefstuk	15,90

- Rijst -

19. Paella van zeekeeft (min. 2 pers./p.p.)	26,25
20. Paella van langoustine (min. 2 pers./p.p.)	p.s.m.
21. Paella gemixt met vlees en vis (min. 2 pers./p.p.)	15,25
22. Paella speciaal van schaal- en schelpdieren (min. 2 pers./p.p.)	16,50
23. Rijst met zeevruchten en bouillon (min. 2 pers./p.p.)	16,50
24. Paella van vlees (min. 2 pers./p.p.)	15,25
25. Vegetarische paella (min. 2 pers./p.p.)	14,90

- Warme voorgerechten en tapas -

26. Groenten Crèmesoep	7,75
28. Uiensoep	7,90
28. Champignon Crèmesoep	7,75
29. Vissoep	8,60
30. Kippensoep met vermicelli	7,75
31. Tomaten Crèmesoep	7,75
32. Asperge Crèmesoep	7,75
33. Brie gepaneerd in amandelmeel met jam	13,40
34. Gepaneerde mosselen	11,25
35. Venusschelpen à la Marinera	14,75
36. Mosselen à la Marinera	13,25
37. Garnalen met knoflook	15,25
38. Langoustines met curry/cognac	13,25
39. Gebakken ansjovis	11,60
40. Vegetarische grillschotel	13,90
41. Gefrituurde inktvisringen	12,90
42. Gevulde champignons	9,80
43. Pimientos de Padrón Pepers	10,95
44. Chorizo in wijn	10,95
45. Baby-inktvis	12,50
46. Champignons met knoflook	9,80

- Pasta & Omelet -

47. Lasagne Florentina van het huis	9,90
48. Lasagne van zalm	12,75
49. Spaghetti Bolognese	10,75
50. Spaghetti Carbonara	10,75
51. Spaghetti met zalm	13,25
52. Spaghetti met knoflook	10,50
53. Spaghetti met garnalen	13,50
54. Spaghetti met zeevruchten	13,50
55. Tortellini van 4 kazen	10,75
56. Spaanse omelet	9,25
57. Omelet met asperges of champignons	9,25
58. Omelet met ham of kaas	9,25
59. Omelet met garnalen	12,90
60. Omelet met paprika en bladgroenten	9,25
61. Omelet met tonijn	9,25

- Kindermenu -

62. Kipfilet met patat	5,90
63. Gepaneerde vis met patat	5,90
64. Schnitzel met patat	5,90
65. Hamburger met patat	5,90
66. Braadworst met patat	5,90
67. Spaghetti Bolognese	5,90
68. Spaghetti Carbonara	5,90
69. Spiegelei met patat	5,90
70. Kip kroketten met patat	5,90
71. Gepaneerde garnalen met patat	5,90
72. Bonen met patat	5,90
73. Patat portie	5,90
74. Kipnuggets met patat	5,90

- Vis -

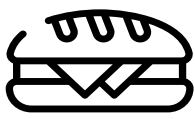
75. Gegrilde garnalen Gekookte aardappel, groenheid	18,75
76. Garnalen met knoflooksaus Gekookte aardappel, groenheid	16,75
77. Gepaneerde garnalen Patat, groenheid	16,75
78. Gegrilde of gepaneerde inktvis Gekookte aardappel, groenheid	18,50
79. Gegrilde zeetong of zeetong à la Meunière Gekookte aardappel, groenheid	18,50
80. Zeetong gevuld met garnalen in cavasaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,00
81. Gegrilde zwaardvis Gekookte aardappel, groenheid	18,00
82. Zwaardvis met sinaasappelsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,25
83. Verse zalm gevuld met bacon en champignon en Port Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,90
84. Vers gegrilde zalm of zalmpapillot Gekookte aardappel, groenheid	17,90 / 18,90
85. Zalm met groene peper-saus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,90
86. Gegrilde sardines Gekookte aardappel, groenheid	11,25
87. Gegrilde of gepaneerde heek Gekookte aardappel, groenheid, rijst	17,90
88. Met zeevruchten gevulde heek Gekookte aardappel, groenheid rijst	18,50
89. Spies van zeevruchten en vis Gekookte aardappel, groenheid	17,90
90. Zeeduivel met langoustines met saus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,25
91. Gegrilde zeeduivel Gekookte aardappel, groenheid	17,90
92. Zeebaars naar eigen smaak Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,50
93. Gevulde mosselen Gekookte aardappel, groenheid	12,90
94. Mosselen à la Marinera	13,90
95. Venusschelpen à la Marinera	16,25
96. Langoustines met kerrie- of cognacsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	16,25
97. Grillschotel van vis en zeevruchten	27,90
98. Zarzuelaschotel van vis en zeevruchten (min. 2 pers.)	27,90
99. Gegrilde tarbot Gekookte aardappel, groenheid	18,75
100. Gegrilde langoustines Gekookte aardappel, groenheid	18,75
101. Met zeevruchten gevulde Sint Jacobschelp Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,75
102. Tarbot van de chef Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,40
103. Zeekreeft Gekookte aardappel, groenheid	26,00
104. Kreeft	p.s.m.

- Vlees -

105. Gegrilde ribeye Geroosterde aardappel, groenheid	17,80
106. Ribeye met peper- of Roquefortsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,25
107. Gegrilde entrecote Geroosterde aardappel, groenheid	17,95
108. Entrecote met peper- of Roquefortsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,40
109. Lamsbiefstuk met muntsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,80
110. Lamsbiefstuk met Portosaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	18,80
111. Speenvarken à la Mallorquina Patat, groenheid	17,75
112. Gegrilde varkensbiefstuk Geroosterde aardappel, groenheid	14,90
113. Varkenslende à la Tropicana- kerriesaus, banaan, perzik, ananas, rijst, friet	15,25
114. Met pruimen gevulde varkenslende met prei- en champignonsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	15,50
115. Varkenslende met pepersaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	15,50
116. Kipspies Geroosterde aardappel, groenheid	12,80
117. Lamsschouder Geroosterde aardappel, groenheid	16,80
118. Gegrilde lamskoteletten Geroosterde aardappel, groenheid	15,80
119. Cordon Blue Patat, groenheid	14,00
120. Cordon Blue met pepersaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	14,50
121. Schnitzel van lende Patat, groenheid	12,90
122. Schnitzel met pepersaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	13,50
123. Konijn met knoflook Gekookte aardappel, groenheid, rijst	12,25
124. Eendenborst met sinaasappel Gekookte aardappel, groenheid, rijst	13,25
125. ½ geroosterde kip Patat, groenheid	11,00
126. Gegrilde kipfilet Patat, groenheid	11,00
127. Kipfilet met peper- of Roquefortsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	11,80
128. Kipfilet met sinaasappelsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	11,80
129. Kipfilet met kerriesaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	11,80
130. Gegratineerde kipfilet gevuld met spinazie Gekookte aardappel, groenheid, rijst	13,90
131. Met zeevruchten gevulde kipfilet Gekookte aardappel, groenheid, rijst	13,90
132. Gegrilde Lendebiefstuk Geroosterde aardappel, groenheid	18,50
133. Lendebiefstuk met pepersaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,25
134. Lendebiefstuk met Stroganoffsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,25
135. Lendebiefstuk met prei- en champignonsaus Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,25
136. Lendebiefstukau "Café Paris" Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,25
137. Ossenhaas à la crème Rossini Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,25
138. Gebakken rundvlees met gambas en balsamico- olie Gekookte aardappel, groenheid, rijst	19,25
139. Chateaubriand (min. 2 pers. pp.)	21,90

- Sauzen van het huis -

• Kerrie	4,55
• Peper	4,55
• Roquefort	4,55
• Stroganoff	4,55
• Prei- en champignonsaus	4,55
• Brood, boter, aioli, olijven	2,50
• Knoflookbrood	3,75
• Tomatenbrood	3,90



SNACK

Breakfast

1. Toast, butter and jam5,60
2. Eggs and bacon8,50
3. Eggs and ham8,50
4. Scrambled eggs with ham.8,50
5. Boiled egg, ham, cheese,
salami, bread and butter8,90

Sandwiches and hamburgers

6. Sandwich tunafish and tomato5,50
7. Bikini sandwich5,50
8. Club sandwich6,75
9. Cheese and tomato sandwich5,75
10. Vegetal sandwich6,75
11. Bacon sandwich.5,90
12. Chicken sandwich.6,75
13. Simple hamburger5,75
14. Double hamburger7,90
15. Cheeseburger.5,90
16. Hamburger with pineapple5,90
17. Pepito of porkloin7,50
18. "Pa amb oli" with Parma ham6,90
19. "Pa amb oli" with cheese.6,90

Combined plates

65. Porkloin, fried egg, chips
and salad11,90
66. Porkloin, sausage, cheese,
chips and salad.11,90
67. Sausage, beans, bacon,
chips.11,90
68. Hamburger, sausage, eggs,
chips and salad.11,90
69. Hamburger, cheese, egg,
chips, and salad11,90
70. Omelet with beans
and chips11,90
71. Eggs, sausage, bacon,
beans and chips11,90



PIZZAS

- 1 **Margarita** 9,25
Tomato, mozzarella, oregano.
- 2 **Prosciuto** 9,90
Tomato, mozzarella, ham, oregano
- 3 **Vegetariana** 11,25
Tomato, mozzarella, mushrooms,
artichoke, onion, red pepper, oregano
- 4 **Carbonara** 11,25
Tomato, mozzarella, cream, bacon,
mushrooms, oregano
- 5 **Calzone** 11,25
Tomato, mozzarella, ham, egg,
fresh tomato, oregano
- 6 **Mallorquina** 11,25
Tomato, mozzarella, trempó, tunafish,
olives, oregano
- 7 **Caprichosa** 11,25
Tomato, mozzarella, egg, bacon
mushroom, green pepper, oregano
- 8 **4 Estaciones** 11,25
Tomato, mozzarella, green pepper,
artichoke, mushrooms, ham, oregano
- 9 **Diávola** 11,25
Tomato, mozzarella, salami pepperoni,
garlic, onion, aromatic oil, oregano
- 10 **Tejana** 11,25
Tomato, mozzarella, minced beef
(spicy) fresh tomato, onion, garlic, oregano
- 11 **4 Quesos** 11,25
Tomato, mozzarella, emmental,
parmesan, roquefort, oregano
- 12 **Marinera** 11,25
Tomato, mozzarella, prawns, mussels,
clams, salmon, oregano
- 13 **Zócalo** 11,25
Tomato, mozzarella, tunafish, salami,
egg, ham, mushrooms, oregano



BEBIDAS

Soft-drinks

COKE.	3,25
FANTA (orange or lemon)	3,25
SPRITE.	3,25
NESTEA	3,75
TONIC	2,75
FRUIT JUICES.	3,10
FRESH ORANGE JUICE	3,95
WATER 50cl	3.90
SODA 50cl	3.90

Beers

Small beer 35cl.	3,40
Large beer 50cl.	4,55
SAN MIGUEL	3,95
MAHOU	3,95
FRANZISKANER	4,90
CORONA	4,40
BUDWEISER	4,25
BECK'S.	4,25
HEINIEKEN.	4,25
MAGNERS	6,50

Sangria

SANGRIA 1 L	16,90
SANGRIA ½ L.	9,50
SANGRIA CHAMPAGNE 1 L	19,25
SANGRIA CHAMPAGNE ½ L.	10,50
GLASS SANGRIA	8,75
GLASS SANGRIA CHAMPAGNE	8,90
COPA DE CAVA	5,25

Aperitif

APEROL SPRITZ	7,90
PIMM'S.	6,90
CAMPARI ORANGE	6,90
CAMPARI SODA	5,90
TÍO PEPE.	3,75
PEDRO XIMENEZ.	3,75
CASSIS	4,55
BITTER.	2,75
CYNAR	4,65
DUBONET	4,65
MARTINI	4,75
MOSCATEL.	3,75
OPORTO	3,75
PERNOD	5,55
RICARD	5,55

Gin

LARIOS.	5,25
GORDONS	5,25
BOMBAY	6,40
BOMBAY SAPPHIRE.	6,40
HENDRICK'S	8,90
TANQUERAY	6,40
BEEFEATER	5,25
XORIGUER	6,40
GINEBRA DE LA CASA.	4,75

Rum

BACARDI	5,25
CACIQUE	5,25
NEGRITA	5,25
AMAZONAS	5,25
BARCELO.	6,40
HAVANA CLUB 3 YEARS.	5,25
HAVANA CLUB 5 YEARS.	6,40
HAVANA CLUB 7 YEARS.	8,90
RON DE LA CASA	4,75

Vodka

ABSOLUT	6,40
SMIRNOFF	5,25
ERISTOFF	5,25
MOSKOVSKAVA.	6,40
VODKA DE LA CASA.	4,75

Whisky Blended

GLEND GRANT	8,60
GRANT'S	6,90
BALLANTINES	6,90
BELL'S	6,90
CUTTY SARK	6,90
JACK DANIELS	6,90
DEWAR'S WHITE LABEL.	6,90
J&B	6,90
JOHNNIEWALKER "RED LABEL"	6,90
WHITE HORSE	6,90
DYC	6,90
FAMOUS GLOSE	6,90
IRISH JAMESON	9,25
CANADIAN CLUB	8,50
WHISY DE LA CASA	5,90

Bourbon Whisky

JIM BEAN.	9,65
FOUR ROSES.	9,65
FORESTER	9,65

Whisky Reserva

CHIVAS REGAL 12 YEARS	10,75
DIMPLE 15 YEARS	11,00
CARDHU 12 YEARS	10,75
BALLANTINES 12 YEARS	10,75

Brandy

103	4,45
CARLOS III	5,25
SOBERANO.	4,45
MAGNO	5,25
SUAU	5,25
TERRY	4,45
TORRES 5	5,25
VETERANO.	4,45
CAÑA VALLS	4,45
BRANDY DE LA CASA	4,15

Brandy Reserva

GRAN DUQUE DE ALBA.	9,25
CARLOS I.	9,25
LEPANTO.	9,25
CARDENAL MENDOZA	9,25
TORRES 10.	8,60
NAPOLEON.	9,15
SUAU 15 AÑOS.	9,25
TERRY RESERVA	8,60

Cognag Reserva

REMY MARTIN	10,50
MARTELL.	10,50
HENNESSY.	10,50
COURVOISIER	10,50

Armagnac

SEMPÉ.	9,25
CHATEAU DE MONBEL	8,75

Calvados

LE REMPARTS	9,25
-----------------------	------

Anis

ANIS DEL MONO	4,25
LA ESTRELLA.	4,25
SAMBUCA	5,25
MARIE BRIZARD ANISSETE	4,25

Spirits

LIMONCELLO.	5,25
SAMBUCA	5,25
HIERBAS MALLORCA	5,25
FERNET BRANCA	5,25
FERNET MENTA	5,25
CHARTREUSE "VERDE"	5,80
CHARTREUSE "AMARILLO"	5,25
GRAPPA	5,25
SCHNAPS	3,50
PALO.	5,10
FRANGELICO.	5,10
AMARETTO.	5,10
DRAMBUIE.	5,25
GRAND MARNIER AMARILLO	5,25
GRANDMARNIER ROJO	5,25
COINTREAU	5,25
SOUTHERN COMFORT	6,90
TÍA MARÍA	5,25
BAILEYS	5,25
BENÉDICTINE	5,25
RAMAZZOTI	5,10
PONCHE CABALLERO.	5,10
PACHARÁN.	5,10
JÄGERMEIFTER.	5,25
PEPPERMINT.	5,10
GALIANO.	5,25
ORUJOS	5,10

Coffees

IRISH COFFEE	6,75
Whisky, coffee and cream	
CALYPSO COFFEE.	6,75
Tía maría, coffee and cream	
PARISIEN.	6,75
Grand Marnier, coffee and cream	
ALEXANDER	6,75
Brandy, coffee and cream	
ZOCALO COFFEE	6,75
Baileys, coffee and cream	
CAPPUCCINO.	3,65
ICE COFFEE	6,25
ICE CHOCOLATE	6,35
WHITTE COFFEE	2,40
AMERICANO	2,40
ESPRESSO	2,00
CARAJILLO	3,25
DECAF COFFEE.	2,40
TEA	2,40
CHAMOMILE	2,40
PEPPERMINT.	2,40

Milkshakes

CHOCOLATE	6,25
VANILLA	6,25
STRAWBERRY	6,25
BANANA	6,25
PISTACHIO	6,25

Selección Especial Localo

BLANC

BLANCO WEISSWEIN WHITE WINE



VINO DE LA CASA / HAUSWEIN / WINE HOUSE

4.75 €

17.50 €



2CV - DOS CAVALLS BLANC

Prensal, Sauvignon Blanc y Chardonnay

Mallorca
Vi de la Terra

21.80 €



VERITAS BLANC

Moll y Chardonnay

Mallorca
DO Binissalem

22.50 €



J. LUIS FERRER

Moll, Chardonnay, Moscatel y otras

Mallorca
Binissalem

5.00 €

16.00 €



VQ SAUVIGNON BLANC 100%

Sauvignon Blanc

Tierra de Castilla

16.80 €



FINCA BESAYA BLANCO

Viura

DO Rioja

16.50 €



CANICAS "MADURADO SOBRE LÍAS"

Albariño

DO Rías Baixas

22.75 €



SOTO & MANRIQUE "TINITA"

100% Verdejo

DO Rueda

19.00 €



BLANC PESCADOR

Macabeo, Parellada y Xarel.lo

Cataluña

16.50 €



VIÑA SOL

Parellada y Garnacha Blanca

Cataluña

17.50 €

TINTOS

TINTOS ROTWEIN RED WINE



VINO DE LA CASA/ HAUSWEIN / WINE HOUSE

4.75 € 17.50 €

TINTOS JOVENES



2CV - DOS CAVALLS NEGRE
Manto Negro, Callet y Merlot

Mallorca
Vi de la Terra

21.80 €



TROMPO ROBLE
100% Tinta Fina

DO Ribera del Duero

17.00 €



FINCA BESAYA
100 % Tempranillo

DO Rioja

16.50 €



ROBATIE CRIANZA
Tempranillo

DO Rioja

18.90 €



BIGARDO
Tinta de Toro

Toro

22.00 €



ALIDIS CRIANZA
Tempranillo

Ribera del Duero

23.00 €



VERITAS VINYES VELLES
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet y Sirah

Mallorca
DO Binissalem

21.90 €



JUAN GIL CRIANZA
Monastrell

DO Jumilla

21.00 €



J. LUIS FERRER
Mantonegro, Cabernet Sauvignon,
Tempranillo, Callet y Sirah

Mallorca 5.00 € 16.00 €
Binissalem

TINTOS CRIANZA

TINTOS RESERVA



JOSE LUIS FERRER RESERVA
Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon

Mallorca
DO Binissalem

30.00 €



PESQUERA RESERVA
Tinto Fino

DO Ribera del Duero

38.00 €



MARQUES DE MURRIETA RESERVA
Tempranillo

DO Rioja

34.00 €

ROSAT ROSADO ROSE ROSE



VINO DE LA CASA / HAUSWEIN / WINE HOUSE

4.75 € 17.50 €



NARANJAS AZULES ROSADO PALIDO
100% Garnacha

Castilla y Leon

19.00 €



VIENTO ALISEO ROSADO BIODINAMICO
100% Bobal

Tierra de Castilla

17.00 €



VERITAS ROIG
Mantonegro

Tierra de Castilla

18.50 €



J. LUIS FERRER
Mantonegro, Callet, Tempranillo,
Cabernet Sauvignon y Sirah

Mallorca
Binissalem

5.00 € 16.00 €



MATEUS ROSE
Variedades Autóctonas

Portugal

18.00 €

CAVAS & CHAMPAGNES



CAVA DE LA CASA / SEKT DES HAUSES
Macabeo y Chardonnay

DO Cava 5.25 € 17.50 €



MARIA RIGOL ORDI BRUT NATURE
Xarel lo, Macabeo y Parellada

DO Cava

18.50 €



MARIA RIGOL ORDI BRUT ROSADO RESERVA
100% Pinot Noir

DO Cava

20.50 €



MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne

59.00 €



MOET & CHANDON ROSE IMPERIAL BRUT
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Champagne

70.00 €