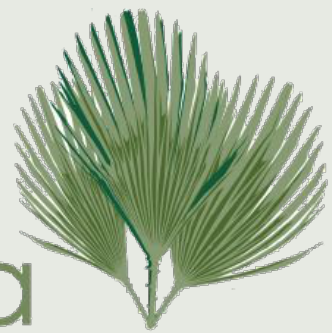


Cases de
Son Barbassa



Finca - Agroturisme - Restaurant



ENTRANTS CALENTS

Musclos al vapor i herbes fresques (9-12-14)	12,90 €
Sopa de tomàtiga natural amb farigola i alfabeguera (7)	8,80 €
Broqueta en tempura de llagostins i hortalisses (1-2-3-6)	15,90 €
Foie a la planxa amb boletus, pinyons i torrades (1-8-12)	18,90 €
Mozzarella cruixent damunt melmelada de tomàtiga i alfàbrega (1-3-7)	11,50 €
Llagostins flamejats a l'allada, "pebre bord" i bitxo (2-12)	17,90 €
Calamar mediterrani a la romana amb salsa "all i oli" (1-3-7-14)	18,50 €
Assortit de croquetes vermell de sobressada i negre de sèpia (1-3-4-14)	12,00 €

ENTRANTS FREDS

Gaspatxo de l'horta amb la seva guarnició i crostons (1)	8,80 €
Amanida de tomàquet, mozzarella de búfala i emulsió d'alfàbrega (7-8-12)	12,50 €
Talls de pernil ibèric i pamboliets amb oli V.E. Son Barbassa (1)	19,90 €
Amanida de trempó i tàrtar de tonyina amb guacamole (4-6-11-12)	15,70 €
Amanida de formatge mallorquí de cabra, cruixent d'ibèric i nous (1-7-8-12)	13,90 €
Amanida d'alvocat, mango, brots pinyons i chia (6-8-12)	13,90 €
Carpaccio de llomillo de vedella amb ruca i mahones curat (7-12)	15,10 €
Carpaccio de gamba vermella amb salicòrnia i "mojo" verd (2-12)	16,20 €

PASTES I ARROSSOS

Ravioli amb salmó marinat, espinacs, tomàquet sec i carabassó (1-3-4-7)	13,70 €
Arròs amb bolets picornells i flocs de formatge de Maó (7-12)	14,00 €
Arròs marinera (2-4-9-12-14)	14,50 €
Caneló de verdures amb beixamel de coco i quinoa (1)	12,00 €
Paella mixta (Mínim 2 persones) (2-4-9-12-14) Aprox. 30 min.	p.p. 18,50 €
Paella de peix i marisc (Mínim 2 persones) (2-4-9-12-14) Aprox. 30 min.	p.p. 19,90 €

PEIX

Filet de llobarro sobre llit de patata fornera i sofregit (4-12)	23,90 €
Filet de rémol al vi blanc de Mallorca amb gambes (2-4-12)	24,50 €
Rap amb cloïsses a la crema de safrà (4-12-14)	23,90 €
Tataki de tonyina vermella, pebrots rostits i cruixent de nori (4-6-11-12)	23,50 €
Calamar a la planxa amanit amb all, julivert i llima (14)	21,70 €

CARNS

Llomillo de vedella a la brasa amb foie i salsa de boletus (7-12)	28,70 €
Entrecot de vedella a la brasa amb salsa de sobressada de Mallorca (7-12)	24,70 €
Llomillo de mè a la mel i romaní (1-12)	25,80 €
Pollastre al curry amb arròs basmati i papadums (-)	19,50 €
Ploma de porc ibèric a la brasa amb reducció de vi negre i figues (1-12)	23,90 €

POSTRES


Crema catalana (3-7)	7,80 €
Cucurutxo d'ametla amb gelat de figa de moro (1-3-7-8)	8,30 €
Crêpe de poma amb coulis de maduixes (1-3-7-12)	8,30 €
Volcà de xocolata amb gelat i terra de garrofers (1-3-7-8)	8,30 €
Tiramisú clàssic en tassó (1-3-7-12)	7,80 €
Granissats, gelats i sorbets variats (7-8)	7,50 €
Gatò d'ametlla amb gelat de vainilla (3-7-8)	8,30 €

Servei, pa i olives per persona (1) 2,95 €

10% I.V.A. inclòs

Els nombres entre parèntesis indiquen els al·lèrgens que conté el plat. Reglament (EU) n° 1169/2011 Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies e intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal






CARTA DE MEDIODIA Y BAR
LUNCH MENU AND BAR PRICES
MITTAGSKARTE UND BARPREISE

Cases de Son Barbassa



Finca - Agroturisme - Restaurant

De 12:30 h. a 15:30 h.
From 12:30 h. to 15:30 h.
Von 12:30 h. bis 15:30 h.





Ensalada de espinacas con lágrimas de pollo tandoori y yogurt* (7-12) Spinach salad with chicken stripes Tandoori and yogurt* (7-12) Spinat Salat mit Hühnchenstreifen Tandoori und Joghurt* (7-12)	13,50 €
Ensalada de salmón marinado y frutas (4-12) Salad of marinated salmon and fruits (4-12) Salat von mariniert Lachs und Früchten (4-12)	14,20 €
Pa amb oli variado de jamón ibérico, queso, butifarra y anchoas (1-4-7) Bread with olive oil and Iberico ham or cheese or chicken (1) Brot mit Olivenöl mit Iberischer Schinken oder Käse oder Huhnchen (1)	12,50 €
Huevos rotos a elegir: con sobrasada, ibérico ó foie (3) Broken eggs on Chips: with sobrasada or Iberian or foie (3) Zebackene Eier auf Chips: mit Sobrasada, Iberischem oder Foie (3)	12,90 €
Hamburguesa de ternera con patatas* (1-3-10) Veal burger with chips* (1-3-10) Rindfleisch Burger mit Pommes frites* (1-3-10)	13,90 €
Sándwich Club: pollo, jamón, queso, bacón, huevo y ensalada (1-3-10) Sandwich Club: chicken, ham, bacon, egg and salad (1-3-10) Sandwich Club: Hühnchen, Schinken, Käse, Ei und Salat (1-3-10)	13,90 €
Sándwich vegetal: lechuga, tomate, aguacate y pepino) (1-3-7) Vegetable sandwich: lettuce, tomato, avocado and cucumber) (1-3-7) Gemüse Sandwich: Salat, Tomaten, Avocado und Gurken) (1-3-7)	11,90 €
Croque Monsieur: jamón, queso gratinado y creme fraiche (1-7) Croque Monsieur: ham, cheese gratin and creme fraiche (1-7) Croque Monsieur: Schinken, Käsegratin und Creme Fraiche (1-7)	8,90 €
Nuggets de pollo caseros con patatas* (1-3) Homemade chicken nuggets with chips* (1-3) Hausgemachte Hühnernuggets* (1-3)	14,70 €
Nachos con queso gratinado y guacamole (7) Nachos with gratin cheese and guacamole (7) Nachos mit Gratin-Käse und Guacamole (7)	10,90 €
Crepe de jamón, queso, huevo y aguacate (1-3-7) Ham and cheese crepe with egg and avocado (1-3-7) Crepe mit Schinken und Käse mit Ei und Avocado (1-3-7)	11,20 €





Crepe de la huerta con aguacate (1-3-7) Garden crepe with avocado (1-3-7) Gartenkrepp mit Avocado (1-3-7)	10,90 €
Pasta con salsa Bolognesa, Carbonara ó Napolitana (1-3-7) Pasta with bolognese, carbonara or napolitanasauce 1-3-7) Pasta mit Bolognese, Carbonara oder Napolitana Soße (1-3-7)	10,70 €
Pappardelle con gambas, ajo y guindilla (1-2-3-12) Pappardelle with prawns, garlic and chilli peppers (1-2-3-12) Pappardelle mit Garnelen, Knoblauch und Peperoni (1-2-3-12)	14,20 €
Wok de ternera ó pollo con arroz basmati (1-6-11) Veal or chicken wok with basmati rice (1-6-11) KalbfleischWok oder HühnchenWok mit Basmati-Reis (1-6-11)	16,90 €
Wok de langostinos con arroz basmati (1-6-11) Shrimp wok with basmati rice (1-6-11) Garnelen Wok mit Basmati-Reis (1-6-11)	18,70 €
Wok de verduras con arroz basmati (1-6-11) Vegetables wok with basmati rice (1-6-11) Gemüse Wok mit Basmatireis (1-6-11)	15,90 €
Patatas fritas* (12) Chips* (12) Pommes frites* (12)	4,80 €
POSTRES / DESSERT / NACHTISCH	
Crema catalana (3-7) Crema catalana (3-7) Crema catalana (3-7)	7,80 €
Crêpe de manzana con coulis de fresas (1-3-7-12) French apple crêpe with strawberry sauce (1-3-7-12) Apfelcrêpe mit Erdbeersauce (1-3-7-12)	8,30 €
Volcán de chocolate con helado y tierra de algarrobos (1-3-7-8) Chocolate volcano with ice-cream and carobs ground (1-3-7-8) Schokoladenvulkan mit eis und Erde aus Johannisbrot (1-3-7-8)	8,30 €
Copa de helados variados (3-7) Varied ice cream (3-7) Gemischter Eisbecher (3-7)	7,70 €
Tiramisu clásico en vaso (1-3-7-12) Classic tiramisu in glass (1-3-7-12) Klassisches Tiramisu im Glas (1-3-7-12)	7,80 €
Granizado de almendra con coca de cuarto (1-3-7-8) Almond granita with quarter cake (1-3-7-8) Mandelgranita mit Viertelkuchen (1-3-7-8)	8,30 €
Granizado de "llet freda" con canela y limón y coca de cuarto (1-3-7) Cold milk granita with cinnamon and lemon accompanied by quarter cake (1-3-7) Kalte Milchgranita mit Zimt und Zitrone, begleitet von Viertel Kuchen (1-3-7)	7,80 €
Gató de almendra con helado de vainilla (3-7-8) Almond sponge cake with vanilla ice cream (3-7-8) Mandelbiskuit mit Vanilleeis (3-7-8)	8,30 €



BAR





EFRESCOS/DRINKS/GETRAENKE


Agua natural Veri 0.5	2,60 €
Agua natural Veri 1.0	3,70 €
Agua con gas Veri 0.5	2,80 €
Agua natural Font Major 0.5	2,70 €
Agua natural Font Major 1.0	3,50 €
Agua con gas Font Major 0.5	2,80 €
Agua con gas Font Major 1.0	3,70 €
Coca Cola	2,60 €
Coca Cola Light - Zero	2,60 €
Naranja / Limón	2,60 €
Bitter	3,30 €
Tónica Schweppes	2,70 €
Tónica Fentimans	3,70 €
Tónica Fever Tree	3,70 €
Nestea de Limón	2,60 €
Zumo de Naranja	2,90 €
Zumo de Melocotón	2,90 €
Zumo de Piña	2,90 €
Zumo de naranja natural	3,95 €

CAFÉ E INFUSIONES/COFFEE & TEA/KAFFEE & TEE

Expresso	1,70 €
Doble expresso	2,80 €
Descafeinado	1,70 €
Café Cortado o con Hielo	1,80 €
Capuccino	2,80 €
Carajillo	2,90 €
Café con leche / americano	2,00 €
Té con limón	2,00 €
Té frío	2,00 €
Manzanilla	2,00 €
Menta	2,00 €
Irish coffee	7,50 €
Scottish coffee	7,50 €

CERVEZA / BEER / BIER

Estrella Damm Cerveza Mediterránea 0.33	2,90 €
Damm-Bier SIN ALCOHOL 0.33	3,10 €
Veltins 0,33	3,90 €
Rosa Blanca Happy Lager 0.33	3,20 €





VINO / WINE / WEIN

Copa de vino blanco	5,70 €
Copa de vino rosado	5,70 €
Copa de vino tinto	5,90 €
Copa de cava	6,00 €
Copa Scavi & Ray Hugo o Sprizzione	6,00 €

LICORES Y COMBINADOS

Martini Rosso - Bianco	3,60 €
Dry Martini	3,60 €
Kir Royal	6,20 €
Aperol	5,70 €
Aperol cava	8,00 €
Scavi & Ray Hugo	6,00 €
Baileys	5,70 €
Ramazzotti Amaro	3,60 €
Licor 43	4,30 €
Anís seco Estrella	3,30 €
Anís Marie Brizard	3,40 €
Amaretto	3,60 €
Mescladis	2,90 €
Schnapps Melocotón / Manzana	2,60 €
Fernet Branca	4,40 €
Moscatel	2,60 €
Porto Dalva Tawny	3,60 €
Canasta Cream	3,60 €
Dry Sack	3,60 €
Tío Pepe	3,60 €
Palo de Mallorca	3,60 €
Sangría 1 l.	17,50 €
Sangría ½ l.	9,90 €
Vaso Sangría	7,50 €
Herbes de Mallorca	3,70 €
Gin de Menorca	3,95 €
Ron Barceló	6,40 €
Brandy Magno	4,70 €
Brandy Veterano	3,90 €
Brandy Suau	9,00 €
Brandy Mascaró	5,40 €
Brandy Carlos I	9,00 €
Brandy Duque de Alba	9,95 €
Cognac Martell VS	7,90 €
Calvados Coquerel Vieux	7,50 €
Armagnac Croix de Salles	7,90 €
Whisky J.B.	5,50 €
Whisky J. Walker	5,50 €
Whisky J.B. 15 años	9,10 €
Whisky Cardhu	9,10 €
Whisky Jack Daniels	7,40 €
Whisky Chivas 12 IRR	8,70 €





Orujo Can Vidalet	4,80 €
Grappa Nonino Tradicionale	5,90 €
Vodka Absolut	5,20 €
Vodka Moskovskaya	4,70 €
Vodka Smirnoff	4,70 €
Tequila Cuervo Oro	4,70 €
Campari	5,20 €
Ron Bacardi con Cola	7,30 €
Barceló Cola	8,70 €
Gin Bombay/Beefeater con tónica	9,00 €
Vodka Moskovskaya/Smirnoff con Cola ó Limón	7,30 €
Campari con zumo de naranja	8,90 €
Campari Soda	6,10 €
Anís con agua	3,70 €
Gin tonic especiales	10,20 €

CÓCTELES / COCKTAILS


MARGARITA	8,00 €
DAIQUIRI	8,00 €
CAIPIRINHA	8,00 €
MOJITO	8,00 €
TEQUILA SUNRISE	8,50 €
PIÑA COLADA	8,50 €
MOJITO SIN ALCOHOL	6,50 €

GRANIZADOS / GRANIZED

GRANIZADO DE LIMÓN	5,00 €
GRANIZADO DE ALMENDRA	6,00 €
GRANIZADO DE "LLET FREDA" CON CANELA Y LIMÓN	5,00 €

TARTA / CAKE / KUCHEN

GATÓ DE ALMENDRA	6,00 €
TARTA DEL DÍA	6,00 €





CARTA LUNES

MONDAY MENU

MONTAG KARTE

Cases de Son Barbassa



Finca - Agroturisme - Restaurant

De 12:30 h. a 15:30 h.
From 12:30 h. to 15:30 h.
Von 12:30 h. bis 15:30 h.





ENTRANTS I PICADES

- Gaspatxo de l'horta amb la seva guarnició i crostons (1)	8,80 €
- Sopa de tomàtiga natural amb farigola i alfabeguera (7)	8,80 €
- Mozzarella cruixent damunt mermelada de tomàtiga i alfàbrega (1-3-7)	11,50 €
- Amanida de trempó i tartar de tonyina amb guacamole (4-6-11-12)	15,70 €
- Amanida de formatge de cabra, cruixent d'ibèric i nous (1-7-8-12)	13,90 €
- Amanida d'alvocat, mango, brots, pinyons i chia (6-8-12)	13,90 €
- Amanida de tomàquet, mozzarella de búfala i emulsió d'alfàbrega (7-8-12)	12,50 €
- Assortit de croquetes vermell de sobrassada i negre de sèpia (1-3-4-14)	12,00 €

PASTES I ARROSSOS

- Ravioli amb salmó marinat, espinacs, tomàquet sec i carabassó (1-3-4-7)	13,70 €
- Arròs amb bolets picornells i flocs de formatge de Maó (7-12)	14,00 €

PEIXOS

- Filet de llobarro sobre llit de patata fornera i sofregit (4-12)	23,90 €
- Calamar a la planxa amanit amb all, julivert i llima (14)	21,90 €

CARNS

- Entrecot de vedella amb salsa de sobrassada de Mallorca (7-8)	24,70 €
- Pollastre al curry amb arròs basmati i papadums (-)	19,50 €

POSTRES

- Crema catalana (3-7)	7,80 €
- Crêpe de poma amb coulis de maduixes (1-3-7-12)	8,30 €
- Tiramisú clàssic en tassó (1-3-7-12)	7,80 €
- Granissats, gelats i sorbets variats (7-8)	7,50 €
- Gatò d'ametlla amb gelat de vainilla (3-7-8)	8,30 €
- Servei, pa i olives per persona (1)	2,95 €

* Tots els nostres amaniments per a les amanides, així com les nostres salses, estan elaborats amb oli d'oliva amb Denominació d'Origen "Oli de Mallorca", i en particular "Oli Cases de Son Barbassa"

10% I.V.A. inclòs

Els nombres entre parèntesis indiquen els al·lèrgens que conté el plat. Reglament (EU) n° 1169/2011 Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies e intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal





AL·LÈRGENS – ALÉRGENOS – ALLERGENS – ALLERGENE – ALLERGÈNES

- 1- Cereals / Cereales gluten / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide / Céréales
- 2- Crustacis / Crustáceos / Crustaceans / Krebstiere / Crustacées
- 3- Ous / Huevos / Eggs / Eier / Oeuf
- 4- Peix / Pescado / Fish / Fische / Poisson
- 5- Cacauets / Cacahuets / Peanuts / Erdnüsse / Arachides
- 6- Soja / Soja / Soya / Sojabohnen / Soja
- 7- Llet / Leche / Milk / Milch / Lait
- 8- Fruits de closca / Frutos de cáscara / Nuts / Schalenfrüchte / Fruits à coque
- 9- Api / Apio / Celery / Sellerie / Célerie
- 10- Mostassa / Mostaza / Mustard / Senf / Moutarde
- 11- Sèsam / Sésamo / Sesame seeds / Sesam / Sésame
- 12- Anhídrid sulfurós / Sulfitos / Sulphur dioxide / Schwefeldioxid und sulphite / Sulfites
- 13- Tramussos / Altramucos / Lupins / Lupinen / Lupins
- 14- Mol·luscs / Moluscos / Molluscs / Weichtiere / Mollusque

Reglamento (EU) n° 1169/2011. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal

Reglament (EU) n° 1169/2011 Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal

Regulation (EU) n° 1169/2011. Establishment with information available about food allergies and intolerances. Ask more information to our staff.

Regulation (EU) n° 1169/2011. Einrichtung Informationen über Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten zur Verfügung. Für mehr Information, fragen Sie unsere Personal an. Réglementation (EU) n° 1169/2011.

Etablissement disposant d'information sur les allergies et intolerances alimentaires. Informez-vous auprès de notre personnel.

