

ENTRANTES

ABRIENDO BOCA

PAN DE CRISTAL Untado con nuestros tomates de "ramallet" y AOVE	6 €
JAMON IBERICO DE BELLOTA Origen Guijuelo	21 €
ANCHOAS "CATALINA" DE SANTOÑA Procedentes del Mar Cantábrico	18 €
ENSALADA DE BROTES TIERNOS Con berenjena asada, jamón ibérico, queso feta, pipas y vinagreta con mostaza	13 €
TÁRTAR DE TOMATE Y AGUACATE Con langostinos y huevo	15 €
CROQUETAS CASERAS DE SEPIA	13 €
CROQUETAS CASERAS DE POLLO	12 €
CALAMAR A LA ANDALUZA Envuelto en harina de garbanzo	17 €
VERDURAS PLANCHA Selección de verduras de temporada	14 €
GAMBAS AL AJILLO	17 €
GAMBAS CON PATATAS Y HUEVOS FRITOS Con huevos ecológicos de Mater	18 €
SALPICÓN Con pescado, marisco y suave aderezo	18 €
PULPO PLANCHA	23 €

ARROCES Y FIDEOS

MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA

ARROZ "BRUT" Arroz caldoso con distintas carnes de corral y aromatizado con especias de la zona aportando un toque picante	12 €
ARROZ CALDOSO DE PESCADO Y MARISCO	19 €
PAELLA MIXTA "CIEGA"	18 €
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	19 €
PAELLA DE VERDURAS (POR ENCARGO)	17 €
PAELLA DE BOGAVANTE NACIONAL	40 €
FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	19 €
FIDEOS "DE MARJAL" Fideos caldosos con verduras, costilla de cerdo y caracoles	12,50 €
FIDEOS CON ANGUILAS Fideos caldosos en 2 pasos	25 €

PREGUNTE POR NUESTROS PESCADOS DEL DÍA

COCINA TRADICIONAL

NUESTRA SELECCIÓN DE PLATOS MALLORQUINES

SOPAS MALLORQUINAS Sopa seca de pan moreno, verduras y carnes de cerdo	10 €
ANGUILAS GUIADAS Al estilo de Sa Pobla, gustosas y con un toque picante	19 €
ANGUILAS FRITAS CON SALSAS	19 €
ANGUILAS FRITAS CON AJOS	17 €
CARACOLES Con hierbas aromáticas al estilo mallorquín	12 €
FRITO MALLORQUÍN Con asadura de cordero y patatas de Sa Pobla	11 €
CALLOS A LA MALLORQUINA	14,50 €
CAMINANTES Manitas de cerdo guisadas	16 €
TUMBET Hecho a base de patatas, berenjena, pimientos y salsa de tomate casera	11 €

AL HORNO

PALETILLA DE CORDERO LECHAL	27 €
CONFIT DE PATO	19 €
LECHONA DE "PORC NEGRE" MALLORQUIN ASADA A FUEGO LENTO	19 €
CANELONES DE "N ^o ELIONOR"	17,50 €

CARNES A LA PLANCHA

CHULETA DE TERNERA GALLEGA	27 €
SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA	25 €
ENTRECOT LOMO ALTO DE TERNERA GALLEGA	21 €
CHULETILLAS DE CORDERO	19 €
SECRETO DE CERDO IBÉRICO	22 €

SALSAS PARA ACOMPAÑAR

CALIENTES

PIMIENTA	2,50 €
ROQUEFORT	2,50 €
BEARNESA	2,50 €
DE "PALO TÚNEL"	2,50 €
TOMATE PICANTE	2,50 €

FRÍAS

MAYONESA	2 €
ALIOLI	2 €
ROMESCU	2 €
CHIMICHURRI	2 €
CRIOLLA	2 €

"REGLAMENTO (EU) N^o 1169/2011 - ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS

PRECIOS CON I.V.A INCLUIDO

STARTERS

GLASS BREAD Spread with “de ramallet” tomatoes and EVOO	6 €
“BELLOTA” IBERIAN HAM From Guijuelo	21 €
CATALINA ANCHOVIES FROM SANTOÑA Coming from the Cantabrian Sea	18 €
TENDER SHOOTS SALAD With roasted aubergine, Iberian ham, feta cheese and sunflower seeds	13 €
TOMATO AND AVOCADO TARTAR With egg and shrimps	15 €
CUTTLEFISH CROQUETTES Homemade	13 €
CHICKEN CROQUETTES Homemade	12 €
ANDALUSIAN STYLE SQUID Squid rings wrapped in chickpea flour	17 €
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	14 €
GARLIC PRAWNS	17 €
PRAWNS WITH POTATOES AND FRIED EGGS With organic eggs from Mater	18 €
“SALPICÓN” Cold salat with fish, shellfish and a mild dressing	18 €
GRILLED OCTOPUS	23 €

RICE AND NOODLES

MINIMUM FOR 2 PERSONS, PRICE PER PERSON

“BRUT” RICE SOUP Rice in broth with different farmyard meats and flavored with local spices which add a spicy touch	12 €
RICE SOUP WITH FISH AND SEAFOOD	19 €
MIXED BONELESS PAELLA	18 €
FISH AND SEAFOOD PAELLA	19 €
VEGETABLES PAELLA (ON REQUEST)	17 €
LOBSTER PAELLA Spanish Lobster	40 €
SEAFOOD “FIDEUA” Short noodles paella	19 €
“DE MARJAL” NOODLES SOUP Short noodles in broth with vegetable, pork ribs and snails with spicy touch	12’50 €
NOODLES SOUP WITH EALS Short brown noodles soup in 2 steps	25 €

ASK FOR THE OUR VARIETY OF FRESH FISH

TRADITIONAL MAJORCAN DISHES

“SOPAS MALLORQUINAS” Wet stew made with brown bread, vegetables and pork meat	10 €
SA POBLA STYLE STEW WITH EELS Tasty with spicy touch	19 €
FRIED EELS WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	19 €
FRIED EELS WITH GARLIC	17 €
SNAILS With Majorcan style aromatic herbs	12 €
FRIED MAJORCAN ENTRAILS OF LAMB Vegetables and potatoes from Sa Pobla	11 €
“CALLOS” Veal Tripe Majorcan style	14,50 €
“CAMINANTES” Stewed pig’s trotters	16 €
“TUMBET” Aubergine, green and red peppers, potatoes with homemade tomato sauce	11 €

ROASTED

SHOULDER OF SUCKLING LAMB	27 €
DUCK “À L’ORANGE”	19 €
SLOW ROASTED SUCKLING PIG	19 €
CANNELLONI “ELIONOR” STYLE	17,50 €

GRILLED MEAT

GALICIAN RIB STEAK	27 €
GALICIAN FILLET STEAK	25 €
GALICIAN SIRLION STEAK (HIGH LION)	21 €
SUCKLING LAMB CHOPS	19 €
IBERIAN PORK FILET	22 €

SAUCES

ACCOMPANY YOUR MEAL WITH OUR DELICIOUS SAUCES

HOT SAUCES

PEPPER	2’50 €
ROQUEFORT	2’50 €
BEARNAISE	2’50 €
“PALO TUNEL”	2’50 €
TOMATO	2’50 €

COLD SAUCES

MAYONNAISE	2 €
ALIOLI	2 €
ROMESCU	2 €
CHIMICHURRI	2 €
CRIOLLA	2 €

“REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011 - ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES.
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS. THANK YOU.”

- VAT INCLUDED -

VORSPEISEN

BROT GLASS Aufstrich mit "de ramallet"-Tomaten und EVOO	6 €
“BELLOTA” IBERISCH SCHINKEN Guijuelo-herkunft	21 €
CATALINA SARDELLEN VOM SANTOÑA	18 €
BABYSPROSSENSALAT Aubergine, Sonnenblumenkerne, Käse und Iberischer Schinken	13 €
TOMATENTARTAR MIT AVOCADO Garnelen und Ei	15 €
TINTENFISCHKROKETTEN Hausegemachte	13 €
HÄHNCHENKROKETTEN Hausegemachte	12 €
ANDALUSISCHER KALMAR Calamari-ringe in kichererbsenmehl gewickelt	17 €
GEMUSE VOM GRILL	14 €
GARNELEN IN SCHARFEM KNOBLAUCHÖL	17 €
GARNELEN MIT KARTOFFELN UN SPIEGELEIERN Bio-Eiern von Mater	18 €
SALPICON Meeresfrüchtesalat mit Fisch, Schalentieren und mildem Dressing	18 €
GEGRILLT OKTOPUS Kartoffelbonden	23 €

REIS UND NUDELN

MINIMUM FÜR 2 PERSONEN, PREIS PRO PERSON

REISSUPPE “BRUT” Verschiedenen Fleischsorten vom Bauernhof, gewürzt mit lokalen Gewürzen, die eine pikante Note verleihen	12 €
FISCHSUPPE MILT REIS	19 €
GEMISCHTE PAELLA Ohne knochen	18 €
FISH UND MEERESFRÜCHTE PAELLA	19 €
GEMÜSE PAELLA (AUF VORBESTELLUNG)	17 €
HUMMER PAELLA Spanischer Hummer	40 €
MEERESFRÜCHTEN “FIDEUA” Kurznudel paella	19 €
“DE MARJAL” NUDEL SOUP Kurze Nudeln in Brühe mit Gemüse, Schweinerippchen und Schnecken mit pikanter Note	12’50 €
AALE MIT NUDELN Kurze braun Nudelsuppe in 2 Schritten	25 €

FRAGEN SIE NACH UNSEREN FRISCHEN FISCH DES TAGES

“VERORDNUNG (EU) N° 1169/2011 - RESTAURANT MIT INFORMATION ZU LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.
BITTEN SIE UNSER PERSONAL UM INFORMATION . VIELEN DANK”

- INKLUSIVE MWST. -

UNSERE TRADITIONELLE KUCHE

“SOPAS MALLORQUINAS” Brot, Kohl, Schweinefleisch Auflauf	10 €
AALE EINTOPF	19 €
FRITIERTE AALE MIT TOMATENSAUCE	19 €
FRITIERTE AALE MIT KNOBLAUCH	17 €
SCHNECKEN Aromatischen Kräutern mallorquinischen Stil	12 €
FRITTIEREN EINGEWEIDE LAMMB Innerein vom Lamm mit Kartoffeln und Gemüse	11 €
“CALLOS” Kalbskutteln	14,50 €
“CAMINANTES” Geschmorte Schweinsfüßchen	16 €
“TUMBET” Aubergine, grüne und rote Paprika, Kartoffeln mit hausgemachter Tomatensauce	11 €

AUSBACKOFEN

JUNGE LAMMSHULTER	27 €
ENTE “À L'ORANGE”	19 €
JUNGES SPANFERKEL	19 €
CANNELLONI IM STIL VON “ELIONOR”	17,50 €

FLEISCH VOM GRIL

GALIZISCHES KALBSKOTELETT	27 €
LENDENSTEAK AUS GALICISCHEM RINDFLEISCH	25 €
RUMPSTEAK - ENTRECÔTE	21 €
JUNGE LAMMKOTTLETS	19 €
IBERISCH SCHWEINEFILET	22 €

SAUCEN

RUNDEN SIE IHR ESSEN MIT UNSEREM LECKEREN SOSEN

WARME SAUCEN

PFEFFERP	2,50 €
ROQUEFORT	2,50 €
BEARNAISE	2,50 €
“PALO TUNEL”	2,50 €
TOMATO	2,50 €

KALTE SAUCEN

MAJONÄSE	2 €
ALIOLI	2 €
ROMESCU	2 €
CHIMICHURRI	2 €
CRIOLLA	2 €

“VERORDNUNG (EU) N° 1169/2011 - RESTAURANT MIT INFORMATION ZU LEBENSMITTELALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN.
BITTEN SIE UNSER PERSONAL UM INFORMATION . VIELEN DANK”

- INKLUSIVE MWST. -