BAULINA

by hotel son baulo

VORSPEISEN

TEMPURA-GARNELEN MIT THAISAUCE 13.5-
Knusprige Tempura-Garnelen, serviert mit süßer und scharfer Thaisoße.

BURRATA-TOMATEN-SALAT 12.5-
Kandierte Kirschen als Basis, frische Tomaten und frischer Burrata als Krönung des Gerichts.

UNSERE KROKETTEN (6 STÜCK) 11.5-
Sie haben die Wahl zwischen Baby-Tintenfisch in eigener Tinte, Ochsenschwanz oder Eintopfkroketten. Oder fragen Sie nach einer Mischung!

RINDERBRATEN-TAQUITOS 11-
Mais-Tacos mit Guacamole, gehacktem Roastbeef und eingelegten roten Zwiebeln.

KAMMMUSCHELN 17-
Gegrillte Kammmuscheln, gewürzt mit einer Reduktion aus Cava und Safran. 6 Stück.

CALAMARI NACH ANDALUSISCHER ART 11.7-
Frittierte Tintenfischstücke - Serviert mit Orangenmayonnaise.

NATIONALER TINTENFISCH 12.7-
Knusprig in Mehl gewendet und gebackene kleine Tintenfischstücke.

OKTOPUSKEULE MIT KARTOFFEL PARMENTIER 18-
Gekochte und gegrillte Oktopuskeule, serviert auf einem Bett aus Kartoffelparmentier.

RÜHREI MIT GÄNSESTOPFLEBER UND TRÜFFEL 14-
Rührei auf konfierten Kartoffeln, gewürzt mit Gänsestopfleber und Trüffel.

SALAT

CÉSAR SALAT 12.5-
Frischer Blattsalat, Hähnchenbrust und gewürzte Brotcroutons in eigenem Dressing

AVOCADO-CURRY-COCKTAIL MIT GARNELEN 16-
Cremige Avocado mit knackigem Salat und in Curry gebratenen Garnelen.

GRIECHISCHER SALAT MIT KABELJAU 14.5-
Griechischer Salat mit geräuchertem Kabeljau und gewürfeltem Feta-Käse, angemacht mit Kapernvinaigrette.

TRAMPÓ MIT QUINOA 11.5-
Frischer Quinoasalat mit Wachteleiern und Gemüse.

Wir empfehlen, 24 Stunden im Voraus zu bestellen. *Preis pro Person.

SPEZIALITÄTEN

Die Traditionellen, und gut Bekannten...

GEMISCHTE PAELLA 16.5-

Bomba-Reis, gekocht in eigener Brühe mit Fleisch und Meeresfrüchten.

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN 18.5-

In eigenen Brühe gekochter Bomba-Reis, begleitet von verschiedenen Meeresfrüchten.

SCHWARZE PAELLA 19.5-

Bomba-Reis in eigener Brühe mit gefärbtem Tintenfisch und verschiedenen Meeresfrüchten.

HUMMER PAELLA 24-

Bomba-Reis in eigenen Brühe gekocht, begleitet mit Stücken vom frischem Hummer.

...aber wir geben unseren Gerichten auch gerne eine kreative, eigene Geschmacksrichtung.

REIS "DEL SENYORET" IN EIGENEN TINTE 25-

Schwarzer Reis ohne Schale, serviert mit gegrilltem Tintenfisch, Baby-Tintenfisch und all i oli.

FADENNUDELN MIT TINTENFISCH UND JAKOBSMUSCHELN 19.5-

Fadennudeln, serviert mit Tintenfisch, Garnelen und Seeigel all i oli.

UNSERE FLEISCHPAELLA 19.5-

Arroz bomba in Rinderbrühe gekocht, serviert mit gegrilltem Entrecote.

RÜHREI MIT HUMMER UND TRÜFFEL 39-

Eier und Bratkartoffeln mit gegrilltem Hummer, leicht mit Trüffel gewürzt.

PASTA

ITALIENISCHE SPAGHETTI CARBONARA 17-

Spaghetti mit cremiger traditioneller italienischer Eiersauce, Pecorino, Parmesan und Guanciale.

BOLOGNESE PARPADELLE 15-

Parpadelle mit einer leckeren hausgemachten Fleischbolognese.

FAGOTTINI MIT LACHSCREME 17-

Fagottini, serviert mit einer milden Tomaten-Lachssauce.

TINTENFISCHTINTEN-TAGLIATELLE MIT GARNELEN UND VENUSMUSCHELN 18-

Tintenfischtinten-Tagliatelle mit sautierten Garnelen und Venusmuscheln.

UNSERE KLEINIGKEITEN AUS ASIEN

WOK MIT RINDFLEISCH, HUHN ODER GEMÜSE 12-

Wok style noodles with vegetables and your favourite protein. Or maybe just vegetables :)

THE CHEFF'S THAI NOODLES 14- 🌶🌶

Nudeln mit rotem Curry, Paprika, Soja und frischem roten Chili auf Kokosmilchbasis.

FLEISCH

T-BONE-STEAK VOM RIND, MINDESTENS 35 TAGE GEREIFT. 59- ein Vorschlag zum Teilen!

Gereiftes Rinderkotelett, das auf dem Stein gegrillt wird, um dem Fleisch seinen idealen Punkt zu geben.

RINDERLENDE 22-

Zarte Rinderlende, serviert mit sautiertem Tagesgemüse und Kartoffeln.

GEGRILLTE HÜHNERBRUST 15-

Gegrillte Hühnerbrust, serviert mit Basmati-Reis.

Alle Gerichte werden mit Beilagen serviert.

**Roquefortsauce ●●, currysauce ●●, Pedro Ximénez-Reduktion ● o pepper sauce ●● oder Pfeffersauce nach Wahl für 1.5-*

30 TAGE GEREIFTES RINDERENTRECÔTE 21-

Leckeres, gereiftes Rinderentrecôte, serviert mit sautiertem Tagesgemüse und Kartoffeln.

LENDENSTEAK VOM SCHWEIN MIT GORGONZOLA 22-

Zartes gegrilltes Schweinefilet, serviert mit Gorgonzola-Käsesauce und Reis.
●●

MALLORQUINISCHE LAMMKOTELETTS GEBRATEN MIT KNOBLAUCH UND KARTOFFELN 19.5-

Typisch mallorquinisches Gericht aus gebratenen Lammkoteletts, begleitet von Bratkartoffeln und Knoblauch.

FISCH

GEGRILLTER LACHS SUPREME 19-

Gegrillter Lachs, serviert mit der Beilage des Tages.
●●●●●●

GEBRATENE PETERSFISCHFILETS MIT KNUSPRIGEN ZWIEBELN 19.7-

Gebratene Petersfischfilets mit Kartoffeln und knusprigen Zwiebeln.
●●●●●●

All dishes are served with its specific garnish.

THUNFISCH TATAKI 19-

Thunfischsteak im Tataki-Stil, serviert mit Avocado und knusprigen Zwiebeln.
●●●●●●

PETERSFISCHFILET SAN PEDRO GEGRILLT 18.7-

Gegrillte Petersfischfilets, serviert mit sautiertem Gemüse und Kartoffeln.
●●●●●●

GEGRILLTER TINTENFISCH MIT TRAMPÓ 19-

Gegrillter lokaler Tintenfisch, serviert mit frischem Trampó der Saison.
●●●

BURGER

THE CLASSIC 14.5-
180gr. 100% Rindfleisch, Salat, Tomate, Zwiebel, Speck, Spiegelei und Ketchup auf einem reichhaltigen Briosche-Brötchen.

SON BAULÓ BURGER 15-
Doppelter Smash-Burger 200gr, knuspriger Bacon, Cheddar und BBQ-Sauce auf einem Brioche-Brötchen.

BBQ BACON CHEESEBURGER 14-
Doppelter Smash-Burger 200gr, knuspriger Bacon, Cheddar und BBQ-Sauce auf einem Brioche-Brötchen.

KNUSPRIGES HÄHNCHEN 15-
Knuspriges Hähnchen, Salat, Tomate, eingelegte rote Zwiebel und Mayo auf einem zarten Brioche-Brötchen.

NA BEL HAMBURGER 14.5-
180 g 100% Rindfleisch, Ziegenkäse und karamellisierte Zwiebel auf einem Brioche-Brötchen.

GENIALER VEGGIE-BURGER 14.5-
100% veganer Burger, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel und Guacamole auf einem entkernten Brötchen.

LA TRUFITA (MEIN FAVORIT) 15.5-
Doppelter Smash-Burger 200gr, cheddar, knuspriger Bacon, Spiegelei und getrüffelte Mayo auf einem leckeren Brioche-Brötchen.

GUACABACON 14.5-
180 g 100% Rindfleisch, Cheddar, Guacamole und Bacon mit Brioche-Brötchen.

RUSTIC POTATO ODER FRIED BONNIE als Beilage zu Ihrem Burger mit einer Extraportion für 1e.

DESSERT

CHEF'S CHEESECAKE 8- ein Vorschlag zum Teilen!
Cremiger Käsekuchen, von unserem Chefkoch zubereitet und in einer Steingutschale serviert.

KAROTTENKUCHEN 5.5-
Leckerer und fluffiger Karottenkuchen.

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 6-
Biskuit, Mascarponecreme und Kaffee bilden die Grundlage für das Tiramisu von Pol, das in einer Terrine serviert wird.

BROWNIE MIT JOP-EISCREME 5.5-
Warmer Brownie, serviert mit einer Kugel JOP-Vanilleeis.

BAULINA-EISBECHER 5.5-
Drei Kugeln JOP-Eis des Tages, fragen Sie nach der Verfügbarkeit..

HAUSGEMACHTER BANOFFEE 6-
Biskuit- und Dulce de Leche-Boden, Mascarponecreme und Banane, serviert in separaten Bechern.

LLOSETA CARDINAL 5.5-
Traditionelles mallorquinisches Dessert, handgemacht im Forn de Baix, in Lloseta.

GATÓ MIT MANDELEIS JOP 5.5-
Mandelgató mit einer Kugel JOP-Eis.

OBSTTELLER DES TAGES 7-
Teller mit Früchten des Tages, geschnitten und serviert, fertig zum Genießen.

*JOP ist eine sehr traditionelle Eismarke aus Mallorca!

CAVAS & CHAMPAGNE

COPA DE CAVA DE LA CASA D. O. Cava		3.5-	
CODORNIU BENJAMÍN 3/4 D. O. Cava			6.5-
FREIXENET CARTA NEVADA, SEMISECO D. O. Cava			15.5-
FREIXENET CORDON NEGRO, BRUT D. O. Cava			19.5-
JUVÉ & CAMPS, BRUT D. O. Cava			24-
ANNA CODORNIU, BRUT D. O. Cava			22-
BICICLETTE E PESCI, PROSECCO D. O. Prosecco (Italia)		4.5-	19-
FREIXENET ICE, CUVEÉ D. O. Champagne A.O.C		5-	19-
MOËT & CHANDON, BRUT D. O. Champagne A.O.C			59-

SANGRÍA

WEIN-SANGRÍA-GLAS 4.5-

KRUG (1L.) 12-

KRUG (2L.) 18-

CAVA-SANGRIA-GLAS 7.5-

KRUG (1L.) 18-

KRUG (2L.) 22-

WEIßWEINE

EL COTO 3/8 D. O. Rioja			8-
GATAO, VINHO VERDE D. O. DOC Vinho Verde (Portugal)			13-
EL COTO, RIOJA D. O. Rioja			14-
BICICLETAS Y PECES, SAUVIGNON D. O. Rueda		4.5-	17-
NAIROA, RIBEIRO D. O. Ribeiro			15-
FINCA FABIÁN, CHARDONNAY D. O. V.T. de Castilla			14-
PROTOS, VERDEJO D. O. Rueda		4-	16-
JOSÉ PARIENTE, VERDEJO D. O. Rueda			19-
SANGARIDA, GODELLO D. O. Bierzo			23-
MARTÍN CÓDAX, ALBARIÑO D. O. Rias Baixas			22-
MAR DE FRADES, ALBARIÑO D. O. Rias Baixas			32-
TERRAS GAUDA, ALBARIÑO D. O. Rias Baixas			28-

ROTWEINE

EL COTO 3/8 D. O. Cava			9.5-
EL COTO D. O. Rioja			17.5-
JOSÉ L. FERRER D. O. Binissalem (Mallorca)			24-
OBAC BINIGRAU D. O. Binissalem (Mallorca)			35-
RAMÓN BILBAO D. O. Rioja		5.5-	20-
LUIS CAÑAS D. O. Rioja			26-
VIÑA POMAL RESERVA CENTENARIO D. O. Rioja			34-
JUPITER CARMÉ D. O. Rioja			23.5-
MATARROMERA D. O. Ribera del Duero			41-
PAGO DE CARROVEJAS D. O. Ribera del Duero			60-

ROSÉWEINE

BACH VIÑA EXTRÍSSIMA ROSADO 3/8 D. O. Catalunya		6-
MATEUS ROSÉ D. O. Douro		12-
EL COTO ROSADO D. O. Rioja		14-
L'ESCARELLE ROSÉ "PALM" ECO Vinos de Cotes de Provence (Francia)		18.5-
RAMÓN BILBAO D. O. Rioja		17-
TIANNA VELOROSÉ ROSADO ECO D. O. IGP Mallorca		22-

GLUTEN · KREBSTIERE · EI · FISCH · ERDNUSS · SOJA · MILCH

SCHALENFRÜCHTE · SELLERIE · SENF · SESAMSAMEN · SCHWEFELDIOXID & SULFITE · MOLLUSKE · LUPINE