



PLATJA MAR



DIE  
SPEISE.

# TAPAS.

## IBERISCHER SCHINKEN UND BROT MIT TOMATEN.

28.



## PATATAS BRAVAS.

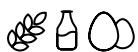
15.



## SCHINKEN-KROKETTEN.

3 pro Krokette.

41A8BC



## GEDÄMPFTE FELSENMUSCHELN MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND KRÄUTERN.

15.



## CALAMARI NACH ANDALUSISCHER ART, LIMETTEMAYONNAISE.

19.



## RUSSISCHEN SALAT.

15.



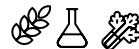
### ALLERGEN.

Gluten	Laktose	Sulfite
Ei	Meeresfruechte	Erdnuss
Fisch	Krustentiere	Soja
Nüsse	Staudensellerie	Senf
Sesam		

# VORSPEISEN.

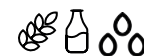
## ANDALUSISCHE GAZPACHO

12.



## GRIECHISCHER SALAT MIT BABA GANOUSH.

17.



## TOMATENSALAT MIT THUNFISCH UND FRÜHLINGSZWIEBELN.

17.



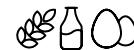
## RIGATONI MIT BOLOGNESESOSSE.

16.



## SPIEGELEIER MIT IBERISCHEM SCHINKEN UND KARTOFFELN.

19.



## CARPACCIO VOM KALB MIT PARMESAN UND RUCOLA.

20.



## GARNELEN-CARPACCIO, UND LIMETTEN-VINAIGRETTE.

24.



## PA AMB OLI, GEBRATENE AUBERGINE, SOBRASSADA UND MAHÓN KÄSE.

16.

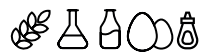


# BURGERS.

## PLATJA MAR BURGER.

RINDFLEISCH, SALAT, TOMATE, ZWIEBELN, ESSIGGURKEN, SPECK UND MAHON-KÄSE MIT POMMES.

21.



## FRISCHER THUNFISCH-BURGER.

SALAT, TOMATE UND KARAMELLISIERTE ZWIEBELN MIT POMMES FRITES ALS BEILAGE.

21.



## VEGGIE-BURGER MIT SALAT.

21.



# FISCH.

## THUNFISCH-TATAKI MIT GERÖSTETER PAPRIKA.

24.



## GEGRILLTE CALAMARI MIT TRAMPÓ.

24.



## SEETEUFELSCHWANZ NACH PLATJA-MAR-ART.

26.



# FLEISCH.

## HÜHNERPALLARDA MIT POMMES FRITES.

18.



## ROASTBEEF MIT SENFSOSSE UND KARTOFFELPÜREE.

24.



## RINDERLENDE MIT PIQUILLO-PAPRIKA.

25.

# REIS und FIDEUA.

## PAELLA MIT SCHWARZEM REIS, TINTENFISCH UND JAKOBSMUSCHELN.\*

24.



## PAELLA "DEL SENYORET" MIT TINTENFISCH UN KRABBen.\*

27.



## FISCH FIDEUA.\*

22.



# NACHSPAISEN.

## OBSTSALAT.

9.

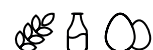
## BROWNIE MIT DUNKLER SCHOKOLADE UND VANILLEEIS.

11.



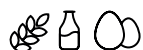
## KÄSEKUCHEN MIT HIMBEERSOSSE.

11.



## LEMON PIE.

11.



## VANILLE UND SCHOKOLADENEIS.

9.



## ZITRONENSORBET.

9.



# SMOOTHIES.

**GREEN POWER.** Ananas, Spinat, Gurke, Grünkohl und Apfelsaft. 8.

**VITALITY.** Banane, Erdbeere und Apfelsaft. 8.

**COLADA.** Banane, Ananas, Kokosnuss und Apfelsaft. 8.

# GETRÄNKE.

**FASSBIER 0,3 L.** 6.

**FASSBIER 0,5 L.** 8.

**BIER 33 CL.** 6.

**BIER 0,0 33CL.** 6.

**GLAS CAVA.** 6.

**MARTINI DRY/BLANCO/ROSSO.** 7.

**VERMUT MUNTANER BLANCO/ROSÉ/ROSSO.** 7.

**RICARD.** 7.

**FINO / MANZANILLA.** 7.

**FIERO by Martini.** 8.

# KALTE TEES.

**MIT MINZE UND ZITRONE TEE.** 7.

**PFIRSENTEE.** 7.

**ZITRONENTEE.** 7.

# COCKTAILS KMO.

**SPRITZ BIANCO FORMENTOR.** Weißwein aus Formentor Na Blanca, Aperol und Soda. 12.

**MOJITO MEDITERRÁNEO.** Túnel-Kräuter, Zitrone, frische Minze und Soda. 12.

**VERMUT SPLASH.** Vermut Muntaner Bianco, Tonic und Zitrusduft aus unserem Obstgarten. 12.

**PINK SPRITZ.** Vermut Muntaner Rosé, rosa Grapefruit und frisches Grapefruit-Soda. 12.

# WEINE aus FORMENTOR.

Der Weinberg ist eines der Schmuckstücke von Formentor. Unsere Weine werden nach den Grundsätzen des biologischen Weinbaus mit geringen Eingriffen und unter Berücksichtigung der Umwelt angebaut.

Das Klima der Gegend in Verbindung mit der Meeresbrise und der Orographie des Anwesens, die den Weinberg vor den Tramuntana-Winden schützt, sind verantwortlich für den einzigartigen Wein, der alle Arten von Gaumen überrascht.

## WEISSE WEINE.

**NA BLANCA FORMENTOR.** Viogner, Giró ros, Malvasia und Prensal blanc.  
Glass 6. | Flasche 21.

## ROSÉ-WEINE.

**U CAP FORMENTOR.** Callet, Prensal blanc and Syrah.  
Glass 6. | Flasche 21.

## ROT WEINE.

**L'ILLOT FORMENTOR.** Cabernet Sauvignon, Callet and Syrah.  
Glass 6. | Flasche 23.

## WEISSWEIN-SANGRIA.

37,5 CL | 18.  
75 CL | 27.

# WEISSE WEINE.

## MALLORCA.

**MANDIA VELL CUVEÉ BLANC.** Chardonnay, Viogner ECO. 35.

## RUEDA.

**BICICLETAS Y PECES.** Verdejo ECO. 23,50.  
**MARQUÉS DE RISCAL.** Sauvignon Blanc. 26.

## VALDEORRAS.

**EL AERONUATA.** Godello. 28.

# ROSÉ- WINES.

## MALLORCA.

**ES TREN ROSAT.** Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon. 21.

**TIANNA "VELOROSE".** Manto Negro ECO. 26,50.

## PENEDÉS.

**FRAGANCIA DE MARTA.** Sauvignon Blanc, Pinot Noir VEGANO. 27.

# ROTWEINE.

## MALLORCA.

**PROYECTE TERRA.** Callet ECO. 26,50.

## RIOJA.

**MARQUÉS DE RISCAL.** Tempranillo. 33.

## V.T. CASTILLA-LEÓN.

**ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL.** Tinta Fina, Cabernet. 52.

# SEKT.

## CAVA.

**RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE.** 22.

**RAVENTÓS ROIG BRUT NATURE ROSÉ.** 22.

## CORPINNAT.

**GRAMONA IMPERIAL GRAN RESERVA.** 39.

## CHAMPAGNE.

**MOËT BRUT IMPERIAL.** 71.

**MOËT BRUT ROSÉ.** 86.

**MOËT ICE.** 97.

# COCKTAILS.

**KIR.** Weißwein und Cassis-Creme.

7.

**KIR ROYAL.** Cava und Cassis-Creme.

8

**FIERO SPRITZ.** Martini Fiero und Cava.

8.

**BLOODY MARY.** Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Perrins Sauce und Tabasco.

14.

**MOJITO.** Ron, Limette, frische Minze und Soda.

14.

**CAIPIRINHA.** Cachaça und Limette.

14.

**PIÑA COLADA.** Ron, Kokosnussmilch und Ananassaft.14.

**DAIKIRI.** Ron und Limettensaft.

14.

**MARGARITA.** Tequila, Cointreau und Limettensaft.

14.

# TEQUILA.

**PATRON SILVER.**

10.

**PATRON REPOSADO.**

12.

# WODKA\*.

**ERISTOFF.**

11,5.

**GREY GOOSE.**

14,5.

\*Premium-Tonikum zur Ergänzung. 1.

\*\*Ergänzung Whisky Soft Drink. 2,5.

# GIN\*.

**BOMBAY DRY.**

11,5.

**BOMBAY SAPHIRE.**

15,5.

**BOMBAY BRAMBLE.**

15,5.

**BROCKMAN'S.**

16,5.

**HENDRICKS.**

16,5.

# RON.

**BACARDI BLANCO.**

11,5.

**BACARDI RESERVA 8.**

12,5.

**SANTA TERESA GRAN RESERVA.**

18,5.

# WHISKY\*\*.

**DEWARD'S WL.**

9.

**FOUR ROSES.**

9.

**JACK DANIEL'S.**

10.

**JAMESON.**

9.

**DEWARD'S 8.**

10.

**J.W. BLACK LABEL.**

10.

**DEWARD'S 12.**

16.

**GLENFIDDICH.**

16.



# PLATJA MAR

@formentorbeach | [www.formentorbeach.es](http://www.formentorbeach.es)

