

PIATJA MAR

SPEISEKARTE

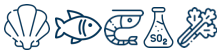

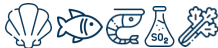
ZUM TEILEN.

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer.		25€.
Garnelen mit Knoblauch.		23€.
Krake mit cremiger Kartoffel.	 	31€
Andalusischer Tintenfisch mit Wasabi-Mayonnaise.	   	21€.
Hausgemachte iberische Schinkenkroketten.	 	18€.
Iberischer Schinken aus Eichelmast.		35€.
Rustikales Brot und Olivenöl (p.p).		6€.
Majorcan olivenöl.		4,5€.

VORSPEISEN.

Tomaten, Avocado-und Herzmuschel-Tartar.		28€.
Sautierte Miesuscheln.	 	22€.
Meeresfrüchte-Cannelloni.	      	24€.
Gazpacho mit iberischem Schinken.		18€.
Offene hausgemachte Burrata mit Tomaten und Birne.		26€.
Salat mit Salat, Gorgonzola, Walnüssen und Birne.	 	19€.
Inselkäsekuchen, Bio-Sobrasada und Pollença-Honig.	 	22€.
Quinoa Tabouleh-Salat.	   	19€.

PAELLAS*

- Meeresfrüchte-Paella mit Miesmuscheln und Garnelen.  34€.
- Paella aus schwarzem Reis und Tintenfisch.  28€.
- Tintenfisch und Miesmuschelfideuá.  24€.





*Preise pro Person. Minimum 2 Personen.

HAUPTGÄNGE.

- Steinbutt mit Panko paniertes.  30€.
- Goldbrassen " a la espalda" mit Knoblauch und Chili.  34€.
- Hochwertiges Rinderfilet mit Foie-Poelé-Medaillon.  43€.
- Landhähnchen-Cannelloni mit Foie-Creme.  28€.
- Reifer Rindfleischburger (200 Gramm) mit Salat,  Speck, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Sheddar-Käse.* 23€.
















*Zusätzliches Foie Gras. 8€.

BEILAGEN FÜR FLEISCH UND FISCH.

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| Sautiertes Gemüse. | 8€. | Hausgemachte Pommes.  | 8€. |
| Kartoffelpüree.  | 8€. | Grüner Spargel. | 8€. |
| Grüner Salat.  | 8€. | Mc&Cheese.  | 8€. |

PLATJA MAR

NACHSPEISEN.

Käsekuchen.	 	11€.
Lemon pie.	  	11€.
Vanille-Bisquit mit heißer Schokolade.	  	11€.
Fruchtsalat.		11€.
Auswahl an handwerklich hergestellten Eissorten.		11€.
Mit Pistazieneis gefüllte Ensaimada.	     	11€.

ALLERGEN.

 Gluten	 Nuts
 Krustentiere	 Staudensellerie
 Ei	 Senf
 Fisch	 Sesam
 Erdnüsse	 Sulfite
 Soja	 Lupinen
 Laktose	 Meeresfruechte

KINDERMENÜ *(bis 10 Jahre)*

Bologneser Rigatoni.     16€.

Hühnernuggets.   16€.

Rindfleischburger mit Käse.    18€.

Hähnchen-Pallarda. 18€.

Pommes frites.     4€.

Weißer Reis. 4€.

Salat. 4€.

PLATJA MAR

CARTA DE VINOS

WINE MENU

WEINKARTE

CARTE DES VINS

VINOS BLANCOS / WITHE WINE / WEISSWEIN / VIN BLANC

MALLORCA.

CAN AXARTELL BLANC. Malvasía, giró ros,
viogner, prensal blanc. 33€
Copa / Glass 8€

TRIAVA BLANC. Prensal blanc. 79€

TORRE DES CANONGE 2021. Giró ros. 63€

971. Sauvignon blanc. 46€

RIBAS BLANC. Prensal blanc, giró ros. 48€

RUEDA.

MENADE. Verdejo. 29€

RIBERA DEL DUERO.

TERRITORIO LUTHIER BLANCO LARA O BLANCO. 48€
Albillo Mayor, Pirulés.

RIOJA.

QUE BONITO CACAREABA 2020. Garnacha 76€
Blanca, Viura, Malvasía.

RÍAS BAIXAS

EULOGIO POMARES CARRALCOBA 2021. 59€
Albariño.

VALDEORRAS.

QUINTA DO SOL. Godello. 40€

O SORO 2021. Godello. 550€

RIBERA DEL DUERO.

BELONDRADE Y LURTON 2022. Verdejo. 79€

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINE / ROSÉWEINE / VIN ROSÉ.

MALLORCA.

CAN AXARTELL ROSADO. Manto negro, merlot,
pinot noir y callet. 33€
Copa / Glass 8€

ANAVAL SOMNI. Manto Negro, Merlot y Callet. 43€

RIBERA DEL DUERO.

TERRITORIO LUTHIER BLANCO LARA O CLARETE. 50€
Tempranillo, Garnacha, Albillo Mayor.

RIOJA.

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ. Mazuelo. 76€

VINOS TINTOS / RED WINE / ROTWEIN / VIN ROUGE.

MALLORCA.

CAN AXARTELL TINTO 2021. Callet, manto negro,
merlot, syrah y gorgollassa. 33€
Copa / Glass 8€

RIBAS DE CABRERA 2021. Manto Negro, Syrah,
Cabernet Sauvignon. 115€

4 KILOS 2022. Callet, fogoneu. 65€

RIOJA.

CASTILLO DE YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL 366€
2012. Tempranillo, Mazuelo.

RIBERA DEL DUERO.

EL NOGAL 2019. Tinto fino. 95€

PRIORAT.

ESCALA DEI L'HERETGE 2021. Cariñena. 93€

RIBERA DEL DUERO.

ARTADI VIÑA EL PISÓN 2018. Tempranillo. 398€

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE / SHAUMWEINE / MOUSSEUX.

CORPINAT.

TURÓ D'EN MOTA 2008. Xarel·lo. 150€

GRAMONA PINOT NOIR ROSÉ GRAN RESERVA BRUT. Pinot noir. 60€

LLOPART RESERVA BRUT NATURE. Macabeo, Xarel·lo. 51€

CHAMPAGNE.

KRUG GRANDE CUVÉE. Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier. 410€

RUINART BRUT. Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier. 115€

FRANÇOIS SECONDE BRUT GRAN CRU. Chardonnay, Pinot noir, Vinos de reserva. 73€
Copa / Glass 20€

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT. Pinot noir. 169€

PLATJA MAR

BEBIDAS

DRINKS

APERITIVOS.

CERVEZA BARRIL / DRAFT BEER 0,3L	6€
CERVEZA BARRIL / DRAFT BEER 0,5L	8€
CERVEZA / BEER 33CL	6€
0,0% CERVEZA / BEER 33CL	6€
CAVA. COPA / GLASS	9€
CINZANO DRY/ROSSO/BIANCO	8€
VERMUT MUNTANER (Mallorca) BIANCO/ROSÉ/ROSSO	8€
RICARD	8€
FINO/MANZANILLA	8€
APEROL SPRITZ	15€

SMOOTHIES.

GREEN POWER. Piña, espinaca, pepino, kale y zumo de manzana / Pineapple, spinach, cucumber, kale, and apple juice .	12€
VITALITY. Plátano, fresas y zumo de manzana / Banana, strawberries, and apple juice .	12€
COLADA. Plátano, piña, coco y zumo de manzana / Banana, pineapple, coconut, and apple juice.	12€
NATURE. Zanahoria, mango, piña y maracuyá. Carrot, mango, pineapple, and passion fruit. .	12€
HEALTHY. Aguacate, col rizada, plátano y ralladura limón / Avocado, kale, banana, and lemon zest.	12€
REFRESH Sandía, fresa, mango y chía / Watermelon, strawberry, mango, and chia.	12€

COCKTAILS KM0.

SPRITZ BIANCO FORMENTOR. Na Blanca Formentor, aperol, soda.	12€
MOJITO MEDITERRANEO. Hierbas Tunel, limón, menta fresca y soda / Hierbas Tunel, lemon, fresh mint and soda.	15€
VERMUT SPLASH. Vermut Muntaner blanco, tónica y perfume de cítricos de nuestro huerto / White Vermouth Muntaner, tonic, and citrus perfume from our garden.	15€
PINK SPRITZ. Vermut Muntaner rosé, refresco de pomelo rosa y pomelo fresco / Rosé Vermouth Muntaner, pink grapefruit soda, and fresh grapefruit.	15€

COCKTAILS.

BLOODY MARY	15€
MOJITO	15€
CAIPIRINHA	15€
PIÑA COLADA	15€
DAIKIRI	15€
MARGARITA	15€

MOCKTAILS.

VIRGIN MARY	12€
MOJITO	12€
PIÑA COLADA	12€
GIN TONIC. Tanqueray 0,0.	12€

GIN COCKTAILS.

BOMBAY DRY con lima, menta fresca y Schweppes con flor de hibiscus / with lime, fresh mint, and Schweppes with hibiscus flower. 15€

BOMBAY SAPHIRE con piel de limón, jengibre y Schweppes con pimienta rosa / with lemon peel, ginger, and Schweppes with pink peppercorn. 16,5€

BOMBAY BRAMBLE con frutos rojos y Schweppes clásica / with red berries and classic Schweppes. 16,5€

BULLDOG con canela en rama, piel de naranja y Schweppes de pimienta rosa / with cinnamon stick, orange peel, and Schweppes with pink peppercorn. 17,5€

GIN MARE con romero, albahaca y Schweppes de pimienta rosa / with rosemary, basil, and Schweppes with pink peppercorn. 17,5€

HENDRICKS con rodajas de pepino y Schweppes clásica / with cucumber slices and classic Schweppes. 17,5€

G'VINE con uvas y Schweppes clásica / with grapes and classic Schweppes. 18,5€

PALMA con naranja, limón y Schweppes con un toque de lima / with orange, lemon, and Schweppes with a hint of lime. 18,5€

GIN.

BOMBAY DRY 14€

SEAGRAMS 14€

BOMBAY SAPHIRE 15,5€

BOMBAY BRAMBLE 15,5€

BULLDOG 16,5€

GIN MARE 16,5€

HENDRICKS 16,5€

G'VINE 17,5€

PALMA 17,5€

TEQUILA.

PATRON SILVER	19€
PATRON REPOSADO	19€
MEZCAL 400 CONEJOS	19€

VODKA.

ABSOLUT	12€
GREY GOOSE	14€
BELVEDERE	17€

RON.

BACARDI BLANCO	12€
BACARDI RESERVA 8	12,5€
BRUGAL	13€
MATUSALEM	13€
SANTA TERESA GRAN RESERVA	13€

WHISKY.

BLENDED.

BALLANTINES 12€

CHIVAS REGAL XV 18€

DEWARS 15 18€

BOURBON.

FOUR ROSES 12€

TENNESSEE SOUR MASH.

JACK DANIEL'S 13€

IRISH.

JAMESON 12€

CANADIAN.

CANADIAN CLUB 12€

SPEYSIDE.

GLENFIDDICH 18 32€

MACALLAN 12 25€

HIGHLANDS.

DALWHINNIE 18€

GLENMORANGIE 17€

ISLAY.

LAGAVULIN 8 25€