

PLATJA MAR

**SPEISEKARTE**

## ZUM TEILEN

Natürliche Austern **8€/u**



Austern natur mit Ponzu-Sauce **8€/u**



Garnelen mit knoblauch **24€**



Krake mit cremiger kartoffel **34€**



Andalusischer tintenfisch mit wasabi-mayonnaise **23€**



Hausgemachte iberische schinken-kroketten **19€**



Iberischer Schinken aus Eichelmast **42€**

Rustikales brot un Oliveöl **6€ (p.p.)**

## VORSPEISEN

Gazpacho mit iberischem schinken **24€**



Artisan Burrata geöffnet mit Tomaten und Feigen von Ses Cases Velles **34€**



Salat mit salat, gorgonzola, walnüssen und birne **28€**



Quinoa tabouleh-salat **24€**



Tomaten, avocado-und herzmuschel-tartar **28€**



Seebarsch-Ceviche **27€**



Meeresfrüchte-cannelloni **34€**



Mallorquinische Rote Garnele **Tagespreis**



Hummer und avocadosalat **56€**



## KAVIAR

50g Osetra-Kaviar serviert mit traditionellen Blinis und Butter **280€**



## PAELLAS\*

Meeresfrüchte-Paella mit  
Miesmuscheln und Garnelen **38€**



Paella aus schwarzem Reis  
und Tintenfisch **32€**



Tintenfisch und  
Miesmuschelfideuá **30€**



\*Preise pro Person. Minimum 2 Personen

## HAUPTGÄNGE

Linguine mit Karabinero-  
Garnelen **66€**



Steinbutt mit Panko  
panierter **42€**



Goldbrassen "a la espalda"  
mit Knoblauch und Chili **43€**



Tataki von Balfegó-Thunfisch  
mit Bloody Mary-Schaum **46€**



Hochwertiges Rinderfilet mit  
Foie-Poelé-Medaillon **48€**



Bun-Burger aus gereiftem  
Rindfleisch mit geräuchertem  
Cheddar-Käse, Guanciale  
und Buchenpilzen **32€**  
*Foie gras hinzufügen + 9 €*



## ALLERGEN

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

## BEILAGEN FÜR FLEISCH UND FISCH

Sautiertes Gemüse

Hausgemachte Pommes

Kartoffelpüree

Grüner Spargel

Grüner Salat

## NACHSPEISEN

HAUSGEMACHT, HERGESTELLT  
VON UNSEREN KONDITOREN

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

## KINDERMENÜ (bis 10 Jahre)

Bologneser Rigatoni    	16€	Pommes frites    	4€
Hühnernuggets  	16€	Weißer Reis	4€
Rindfleischburger mit Käse   	18€	Salat	4€
Hähnchen-Pallarda	18€		

PLATJA MAR

**CARTA DE VINOS  
WINE MENU  
WEINKARTE**

## VINOS BLANCOS WITHE WINE WEISSWEIN

### MALLORCA.

CAN AXARTELL BLANC. **33€**  
Malvasía, giró ros, viogner,  
prenal blanc. **Copa/Glass**  
**10€**

TRIAVA BLANC. **79€**  
Prenal blanc.

TORRE DES CANONGE **63€**  
2021. Giró ros.

971. Sauvignon blanc. **46€**

RIBAS BLANC. Prenal  
blanc, giró ros. **48€**

### CARIÑENA

PARTICULAR **Copa/Glass**  
Chardonnay **7,5€**

### RUEDA

MENADE. Verdejo. **29€**

### RIBERA DEL DUERO

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

### RIOJA

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

### RÍAS BAIXAS

EULOGIO POMARES **59€**  
CARRALCOBA 2021.  
Albariño.

### VALDEORRAS

QUINTA DO SOL. Godello. **40€**  
O SORO 2021. Godello. **550€**

### RIBERA DEL DUERO

BELONDRADE Y **79€**  
LURTON 2022. Verdejo.

## VINOS ROSADOS ROSÉ WINE ROSÉWEINE

### MALLORCA.

CAN AXARTELL **33€**  
ROSADO. Manto negro,  
merlot, pinot noir y callet. **Copa/Glass**  
**10€**

ANAVA SOMNI. Manto  
Negro, Merlot y Callet. **43€**

### RIBERA DEL DUERO

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

### RIOJA

LETARGO. **Copa/Glass**  
Garnacha. **7,5€**

MARQUÉS DE **76€**  
MURRIETA PRIMER ROSÉ.  
Mazuelo.

## VINOS TINTOS

### RED WINE

### ROTWEIN

### VIN ROUGE

#### MALLORCA.

CAN AXARTELL TINTO 2021. Callet, manto negro, merlot, syrah y gorgollassa. **33€**  
**Copa/Glass**  
**10€**

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

4 KILOS 2022. Callet, fogoneu. **65€**

#### RIOJA

HERACLIO ALFARO **Copa/Glass**  
Garnacha, Graciano, **7,5€**  
Tempranillo

CASTILLO DE YGAY **336€**  
GRAN RESERVA  
ESPECIAL 2012.  
Tempranillo, Mazuelo.

RIBERA DEL DUERO **95€**  
EL NOGAL 2019.  
Tinto fino.

PRIORAT **93€**  
ESCALA DEI  
L'HERETGE 2021.  
Cariñena.

RIBERA DEL DUERO  
ARTADI VIÑA EL PISÓN **398€**  
2018. Tempranillo

## ESPUMOSOS

### SPARKLING WINE

### SHAUMWEINE

### MOUSSEUX

#### CORPINAT.

TURÓ D'EN MOTA 2008. **150€**  
Xarel·lo.

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

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

#### CHAMPAGNE

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

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

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

LAURENT PERRIER **169€**  
CUVÉE ROSÉ BRUT.  
Pinot noir.

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) 8€  
blanco/rosé/rosso

RICARD 8€  
FINO/MANZANILLA 8€  
APEROL SPRITZ 15€

## SMOOTHIES

**GREEN POWER.** Piña, espinaca, pepino, 12€  
kale y zumo de manzana/ Pineapple,  
spinach, cucumber, kale, and apple juice .

**VITALITY.** Plátano, fresas y zumo de 12€  
manzana / Banana, strawberries, and apple  
juice .

**COLADA.** Plátano, piña, coco y zumo de 12€  
manzana / Banana, pineapple, coconut, and  
apple juice.

**NATURE.** Zanahoria, mango, piña y 12€  
maracuyá. Carrot, mango, pineapple, and  
passion fruit. .

**HEALTHY.** Aguacate, col rizada, plátano y 12€  
ralladura limón / Avocado, kale, banana,  
and lemon zest.

**REFRESH.** Sandía, fresa, mango y chía / 12€  
Watermelon, strawberry, mango, 12€ and  
chia.

## COCKTAILS KMO

**SPRITZ BIANCO 12€**  
**FORMENTOR.** Na Blanca  
Formentor, aperol, soda.

**MOJITO MEDITERRANEO. 12€**  
Hierbas Tunel, limón, menta  
fresca y soda / Hierbas Tunel,  
lemon, fresh mint and soda.

**VERMUT SPLASH. Vermut 12€**  
Muntaner blanco, tónica y  
perfume de cítricos de  
nuestro huerto / White  
Vermouth Muntaner, tonic,  
and citrus perfume from our  
garden.

**PINK SPRITZ. Vermut 12€**  
Muntaner rosé, refresco de  
pomelo rosa y pomelo fresco  
/ Rosé Vermouth Muntaner,  
pink grapefruit soda, and  
fresh grapefruit.

## COCKTAILS

BLOODY MARY 15€

MOJITO 15€

CAIPIRINHA 15€

PIÑA COLADA 15€

DAIKIRI 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 **15,5€**  
GIN MARE **15,5€**  
HENDRICKS **15,5€**  
G'VINE PALMA **15,5€**

## TEQUILA

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

## VODKA

ABSOLUT **12€**  
GREY GOOSE **14€**  
BELVEDERE **17€**

## RON

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

## GIN COCKTAILS

### BLENDDED.

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€
-------------	-----