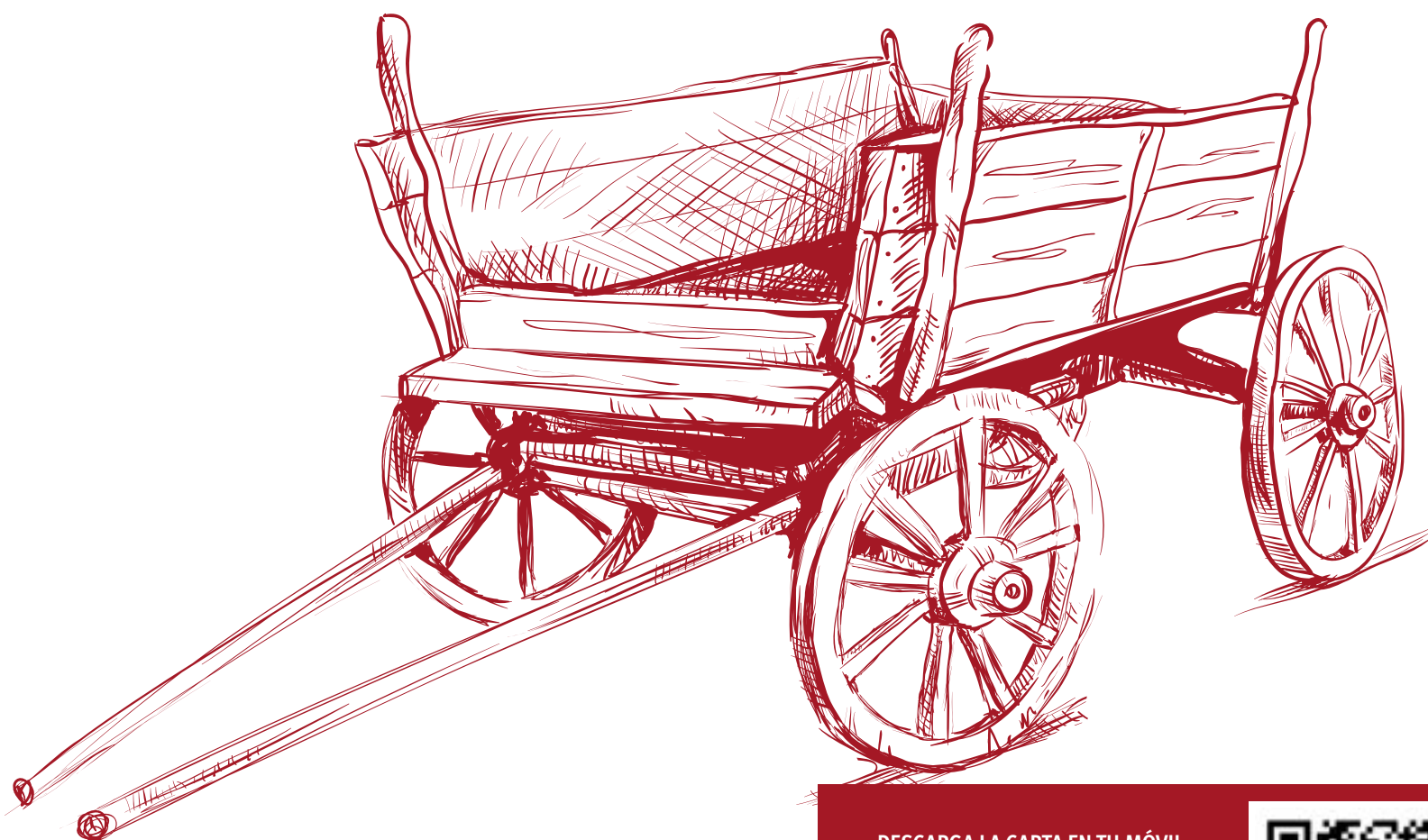


Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asadon

Català Español English Deutsch Français

Vins / Vinos / Wines / Weine / Vins



**Comida para llevar
Takeaway**

DESCARGA LA CARTA EN TU MÓVIL.
CUIDAMOS DE TU SALUD!

DOWNLOAD THE MENU ON YOUR MOBILE.
WE TAKE CARE OF YOUR HEALTH!

LADEN SIE DAS MENÜ AUF
IHR HANDY HERUNTER.
WIR KÜMMERN UNS UM IHRE GESUNDHEIT!



Vins

PER PICAR EN FRED

	€
• olives	1,50
• Pa	1,50
• Pa sense gluten amb tomàtiga, all i oli Solivellas DO Mallorca (p/p)	4,50
• Pa Mallorquí amb tomàtiga, all i oli Solivellas DO Mallorca (p/p)	4,50
• Pernil Ibèric	26,90
• Anxoves del Cantàbric amb tomàtiga i oli Solivellas DO Mallorca	19,90
• Carpaccio de salmó	19,90
• Carpaccio de vedella gallega	24,90
• Vedella en escabetxo	22,90

PER A PICAR CALENTS

	€
• Ous estrellats amb patates fregides i botifarra de Burgos	16,50
• Ous estrellats amb patates fregides i botifarra	16,50
• “Empanades criolla” casolanes	7,50
• Choriço criollo casolà a la brasa amb patates (per a compartir)	16,90
• Provoleta (formatge provolone a la graella)	15,50
• Pop a la graella	25,50
• Musclos al vi blanc	19,50
• Gambes a l'all	18,90
• Gambes a la plancha (6 unitats)	28,50
• Botifarra de Burgos a les graelles	12,50
• Pebrots de Padró	10,90
• Truita espanyola	12,00



SOPES I ENSALADES

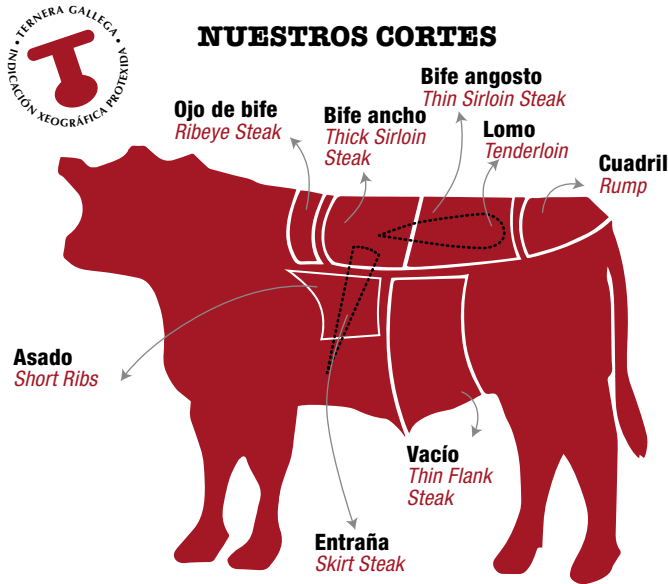
	€
• Sopa crema	8,50
• Ensalada Placeta Garden (rúcula, xampinyons, pera, pinyons, formatge de cabra)	18,90
• La nostra ensalada (ensalada de gambes, mezclum, tomàtiga, palmitos)	18,90
• Parrillada de verdures a la graella amb salsa romescu	21,90
• Ensalada de Mozzarella D. O. Campana amb tomàtiga i alfàbrega	18,50
• Ensalada verde (amb ceba morada)	9,50
• Gaspaxo	8,50
• Carxofes a la brasa amb amaniment de llimona i mel	13,90



TOTES LES NOSTRES CARNS A LA GRAELLA €

Carns Vermelles

• Costella gallega Galicia Ox	36,50
• Costella de vedella gallega 1000gr. (per a 2 pers)	72,50
• Rellom de vedella gallega	35,50
• Entrecot de vedella gallega	31,50



ALTRES CARNS €

• Rellom de porc 🍖	26,50
• Costelletes de lletó a la graella amb patates	29,90
• Pollastre a la llimona 🍋	22,50
• Pollastre campero 🍷	23,50

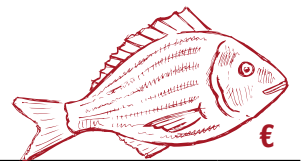
PLATS TÍPICS MALLORQUINS €

• Porcella acompanyat de patates fregides i pebrot de Padró	29,90
• Espatlla de mè al forn amb romaní acompanyat de patates fregides i pebrot de Padró	29,90
• Llom amb col acompanyat de patates fregides i pebrot de Padró 🍷	29,90



PEIXOS A LA GRAELLA €

• Turbot 🐟	S.P.M.
• Llobarro o dorada 🐟	26,90
• Rap acompanyat de salsa de llimona 🍋 🍷	S.P.M.
• Salmó norueg 🐟	27,90



EXTRES €

• Patates fregides	6,50
• Patates grill	5,50
• Ensalada mixta	5,50
• Acompanyament de la carn	6,50
(albergínies en vinagreta, pebrots vermells, salsa criolla)	

SALSES €

• Pebre bo 🍷	4,50
• Roquefort 🍷	4,50
• Chimichurri a provar	4,50

ARROSSOS (paelles mínim 2 persones) P.P.P.

€

- Paella mixta 🍷🍷🍷 P.P.P. 23,90
- Paella de bacallà amb verdures 🍷🍷 P.P.P. 25,50
- Paella negra cega 🍷🍷 P.P.P. 26,90
(amb sípia, cloïsses, musclos i rap)
- Paella de peix i marisc 🍷🍷🍷 P.P.P. 25,00
- Paella cega de peix i marisc 🍷🍷🍷 P.P.P. 26,90
- Paella de l'hort 🍷 P.P.P. 21,90
(arròs bomba, verdures de temporada)
- Arròs caldós de marisc 🍷🍷 P.P.P. 26,90

PASTES FRESQUES

€

- Tagliatelle amb verdures i formatge parmigiano 🍷🍷 17,50
- Tagliatelle al pesto amb nous o a la salsa bolonyesa 🍷🍷 17,00
- Raviolis d'espínacs amb oli verge extra D.O. Mallorca (Solivellas) 🍷🍷 17,50
- Spaghetti Frutti di Mare 🍷🍷🍷 24,90
- Canelons casolans d'espínacs amb salsa bolonyesa (opció sense gluten) 🍷🍷 21,50
- Canelons casolans d'espínacs amb salsa de tomàtiga (opció sense gluten) 🍷🍷🍷 ✓ 20,50

MENÚ NINS

€

- Pitera de pollastre a les graelles amb patates fregides 8,50
- Raviolis de verdura amb oli y formatge 🍷🍷 8,50
- Spaghetti bolonyesa 🍷🍷 8,00
- Peix a la romana amb chips 🍷🍷🍷 8,00
- Truita francesa feta al moment 🍷🍷 8,50
- Paella nins (mínim 2 persones) P.P.P. 9,50



POSTRES

€



• Fruita variada	7,50
• Arròs amb llet casolà  	5,50
(amb fruits vermells, canyella i pistatxos)	
• Sorbet de taronja o llimona amb cava	7,50
• Crepe Suzette casolà (opció sense gluten)   	7,50
• Panqueque de “dulce de leche” (opció sense gluten)   	6,50
• Panqueque de poma casolà al ron (opció sense gluten)  	8,00
• Selecció de formatges del país  	19,90
(4 o 5 amb codony o figues en almívar)	
• Crema catalana casolana  	5,50
• Coulant de xocolata casolà servit amb gelat de vainilla    	7,50
(20' temps d'elaboració)	
• Brownie casolà amb gelat de vainilla    	7,50
• Mousse de xocolata amarga i praliné d'ametlla  	7,00
• Ensaimada amb crema cremada  	6,50
• Gató amb gelat d'ametlles i xocolata 	7,50
• Gelats vainilla / fresa / xocolata / llimona / mango / taronja	1 bola 4,50
2 boles	7,00
• Cardenal amb xarop de maduixa casolà i charlotte  	9,50
• Pastís de formatge La Viña 	8,50
• Don Pedro (gelat de vainilla, whisky i nous)   	12,00
• Copa de cava	6,00
• Copa d'Oporto Noval Tawny Port (Ten year old)	6,50
• Vi dolç de Mallorca	6,50
• Amaretto Disaronno	6,00



“REGLAMENT (EU) nº 1169/2011 · ESTABLIMENT AMB INFORMACIO DISPONIBLE EN MATERIA D'ALERGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOLICITI INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES.”



Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador

Vins

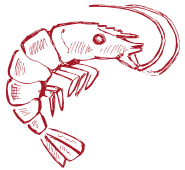
Vinos

PARA PICAR EN FRÍO

	€
• Aceitunas	1,50
• Pan 🍷	1,50
• Pan sin gluten con tomate, ajo y aceite Solivellas DO Mallorca (p/p)	4,50
• Pan Mallorquín con tomate, ajo y aceite Solivellas DO Mallorca (p/p) 🍷	4,50
• Jamón Ibérico	26,90
• Anchoas del Cantábrico con tomates, aceite Solivellas DO Mallorca 🍷	19,90
• Carpaccio de salmón 🍷	19,90
• Carpaccio de ternera gallega 🍷	24,90
• Ternera en escabeche	22,90

PARA PICAR CALIENTES

	€
• Huevos estrellados con patatas fritas y morcilla de Burgos 🍷	16,50
• Huevos estrellados con patatas fritas y butifarra 🍷	16,50
• Empanadas criolla casera	7,50
• Chorizo criollo casero a la brasa con patatas (para compartir)	16,90
• Provoleta (queso provolone a la parrilla) 🍷	15,50
• Pulpo a las brasas 🍷	25,50
• Mejillones al vino blanco 🍷	19,50
• Gambas al ajillo 🍷	18,90
• Gambas a la plancha (6 unidades) 🍷	28,50
• Morcilla de Burgos a las brasas	12,50
• Pimientos de Padrón	10,90
• Tortilla española 🍷	12,00



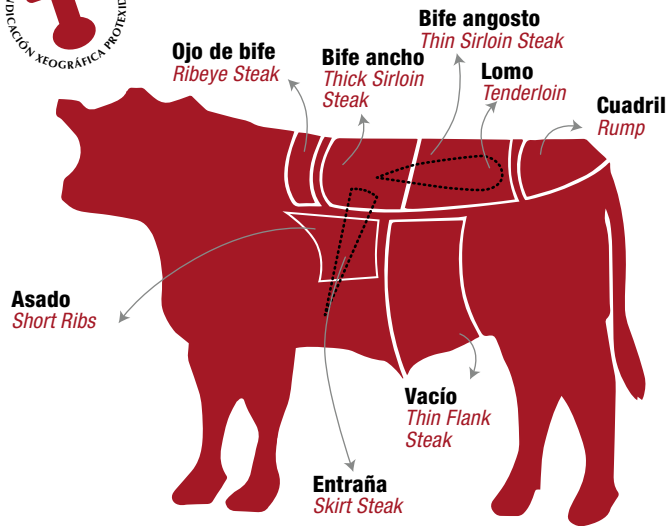
SOPAS Y ENSALADAS

	€
• Sopa crema 🍷 🍷	8,50
• Ensalada Placeta Garden 🍷 🍷	18,90
(rúcula, champiñones, pera, piñones, queso de cabra)	
• Nuestra ensalada 🍷	18,90
(ensalada de gambas, mezclum, tomate, palmitos)	
• Parrillada de verduras a la brasa con salsa romescu 🍷	21,90
• Ensalada de Mozzarella D. O. Campana con tomate y albahaca 🍷	18,50
• Ensalada verde	9,50
(con cebolla morada)	
• Gazpacho	8,50
• Alcachofas a la brasa con aliño de limón y miel	13,90





NUESTROS CORTES



TODAS NUESTRAS CARNES A LA BRASA DE ENCINA €

Carnes Rojas

- Chuleta gallega Galicia Ox..... 36,50
- Chuleta de ternera gallega 1000gr. (para 2 pers.) 72,50
- Solomillo de ternera gallega..... 35,50
- Entrecot de ternera gallega..... 31,50



OTRAS CARNES €

- Solomillo de cerdo ① 26,50
- Chuletitas de cordero lechal a las brasas con patatas 29,90
- Pollo al limón ① ② 22,50
- Pollo campero ① ② 23,50

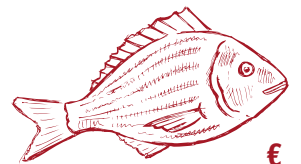
PLATOS TÍPICOS MALLORQUINES €

- Lechona acompañado de patatas fritas y pimiento de Padrón..... 29,90
- Paletilla de cordero al horno con romero acompañado de patatas fritas y pimiento de Padrón 29,90
- Lomo con col acompañado de patatas fritas y pimiento de Padrón ② 29,90



PESCADOS A LA BRASA €

- Rodaballo ② S.P.M.
- Lubina o dorada ② 26,90
- Rape acompañado de salsa de limón ② ① ② S.P.M.
- Salmón noruego ② 27,90



EXTRAS €

- Patatas fritas 6,50
- Patatas grill..... 5,50
- Ensalada mixta 5,50
- Acompañamiento de la carne 6,50
(berenjenas en vinagreta, pimientos rojos, salsa criolla)

SALSAS €

- Pimienta ① 4,50
- Roquefort ① 4,50
- Chimichurri a degustar 4,50

ARROCES (paellas mínimo 2 personas) P.P.P.

€

- Paella mixta 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 23,90
- Paella de bacalao con verduras 🍷 🍷 P.P.P. 25,50
- Paella negra ciega 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
(con sepia, almejas, mejillones y rape)
- Paella de pescado y marisco 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 25,00
- Paella ciega de pescado y marisco 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
- Paella de la huerta 🍷 P.P.P. 21,90
(arroz bomba, verduras de temporada)
- Arroz caldoso de marisco 🍷 🍷 P.P.P. 26,90

PASTAS FRESCAS

€

- Tagliatelle con verduras y queso parmigiano 🍷 🍷 17,50
- Tagliatelle al pesto con nueces o a la salsa boloñesa 🍷 🍷 17,00
- Raviolis de espinacas con aceite virgen extra D.O. Mallorca (Solivellas) 🍷 🍷 17,50
- Spaghetti Frutti di Mare 🍷 🍷 🍷 24,90
- Canelones caseros de espinacas con salsa boloñesa (opción sin gluten) 🍷 🍷 21,50
- Canelones caseros de espinacas con salsa de tomate (opción sin gluten) 🍷 🍷 ✓ 20,50

MENÚ NIÑOS

€

- Pechuga de pollo a las brasas con patatas fritas 8,50
- Raviolis de verdura con aceite y queso 🍷 🍷 8,50
- Spaghetti boloñesa 🍷 🍷 8,00
- Pescado a la romana con chips 🍷 🍷 🍷 8,00
- Tortilla francesa hecha al momento 🍷 🍷 8,50
- Paella niños (minimo 2 personas) P.P.P. 9,50



POSTRES

€



• Fruta variada	7,50
• Arroz con leche casero  	5,50
(con frutos rojos, canela y pistachos)	
• Sorbete de naranja o limón con cava	7,50
• Crepe Suzette casero (opción sin gluten)  	7,50
• Panqueque de dulce de leche (opción sin gluten)  	6,50
• Panqueque de manzana casero al ron (opción sin gluten)  	8,00
• Selección de quesos del país  	19,90
(4 o 5 con membrillo o higos en almíbar)	
• Crema catalana casera  	5,50
• Coulant de chocolate casero servido con helado de vainilla    	7,50
(20' tiempo de elaboración)	
• Brownie casero con helado de vainilla    	7,50
• Mousse de chocolate amargo y praliné de almendra   	7,00
• Ensaimada con crema cremada  	6,50
• Gató con helado de almendras y chocolate 	7,50
• Helados vainilla / fresa / chocolate / limón / mango / naranja	1 bola 4,50
2 bolas	7,00
• Cardenal con sirope de fresa casero y charlotte  	9,50
• Tarta de queso La Viña 	8,50
• Don Pedro (helado de vainilla, whisky y nueces)   	12,00
• Copa de cava	6,00
• Copa de Oporto, Noval Tawny Port (Ten year old)	6,50
• Vi dolç de Mallorca	6,50
• Amaretto Disaronno	6,00



“REGLAMENTO (EU) nº 1169/2011 · ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.”




 Restaurant
PLACETA GARDEN
 & Asador

Vinos

Wines

COLD APPETIZERS

	€
• Olives	1,50
• Bread 🍞	1,50
• Bread without gluten with tomato, garlic and oil Solivellas DO Mallorca (p/p).....	4,50
• Mallorquín bread with tomato, garlic and oil Solivellas DO Mallorca (p/p) 🍞	4,50
• Iberico ham	26,90
• Cantabrian anchovies with tomatoes and oil Solivellas DO Mallorca 🐟	19,90
• Salmon Carpaccio 🐟	19,90
• Galician Beef Carpaccio 🥩	24,90
• Beef “Escabèche”	22,90

HOT APPETIZERS

	€
• Starry eggs with chips and blood sausage from Burgos 🍳	16,50
• Starry eggs with chips and sausage 🍳	16,50
• Homemade “criollo” pies	7,50
• Homemade chargrilled “criollo” chorizo with chips	16,90
(to share)	
• Provoleta (grilled Argentinian Provolone cheese) 🥩	15,50
• Chargrilled octopus 🐙	25,50
• Mussels in a white wine sauce 🦪	19,50
• Garlic prawns 🍤	18,90
• Grilled prawns (6 prawns) 🍤	28,50
• Chargrilled blood sausage from Burgos	12,50
• Peppers “Padrón”	10,90
• Spanish omelette 🍳	12,00



SOUPS AND SALADS

	€
• Soup cream 🍲 🥩	8,50
• Placeta Garden salad 🥗 🍷	18,90
(rocket, mushrooms, pear, pine nuts and goat's cheese)	
• Our salad 🥗	18,90
(with prawns, mixed lettuce leaves, tomato, palm hearts)	
• Chargrilled vegetable platter with Romesco sauce 🍷	21,90
• Salad with Mozzarella di Bufala Campana (PDO), tomato and basil 🥗	18,50
• Green salad	9,50
(with red onion)	
• Chilled gazpacho soup	8,50
• Grilled artichokes with lemon and honey dressing	13,90

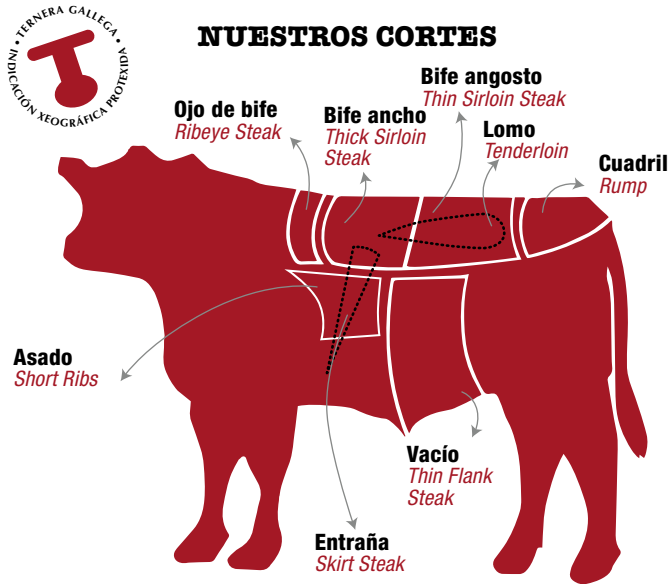
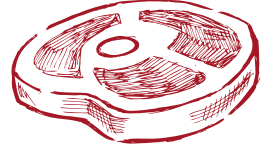


ALL OUR MEAT DISHES FROM THE HOLM OAK WOOD GRILL

€

Red Meat

- Galician steak "Galicia Ox" 36,50
- Galician rib steak 1000g (for 2 people)..... 72,50
- Galician Sirloin steak..... 35,50
- Galician Entrecôte steak..... 31,50



OTHER MEAT DISHES

€

- Pork tenderloin ① 26,50
- Chargrilled suckling lamb chops with chips..... 29,90
- Chicken with lemon ① ② 22,50
- Free range chicken ① ② 23,50

TRADITIONAL MALLORCAN DISHES

€

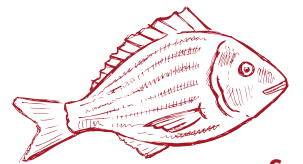
- Suckling pig accompanied by chips and Padrón peppers..... 29,90
- Oven roasted shoulder of lamb with rosemary accompanied by chips and Padrón peppers 29,90
- Pork loin with cabbage accompanied by chips and Padrón peppers ② 29,90



GRILLED FISH

€

- Turbot ② S.P.M.
- Sea bass or sea bream ② 26,90
- Monkfish accompanied with lemon sauce ② ① ② S.P.M.
- Norwegian salmon ② 27,90



EXTRAS

€

- Chips..... 6,50
- Grilled potatoes..... 5,50
- Mixed salad..... 5,50
- Accompaniments far meat 6,50
(aubergines in vinaigrette, red peppers, criolla sauce)

SAUCES

€

- Black pepper ① 4,50
- Roquefort ① 4,50
- Chimichurri to try..... 4,50

RICE DISHES (Paellas for 2 people) P.P.P.

€

- Mixed paella 🍷🍷🍷 P.P.P. 23,90
- Cod and vegetable paella 🍷🍷 P.P.P. 25,50
- “Blind man’s” black paella (with no bones or shells) 🍷🍷 P.P.P. 26,90
(with cuttlefish, clams, mussels and monkfish)
- Fish and seafood paella 🍷🍷🍷 P.P.P. 25,00
- Fish and seafood blind paella (with no bones or shells) 🍷🍷🍷 P.P.P. 26,90
- Vegetable paella 🍷 P.P.P. 21,90
(“Bomba” rice, seasonal vegetables)
- Seafood rice stew 🍷🍷 P.P.P. 26,90



FRESH PASTA

€

- Tagliatelle with vegetables and Parmesan cheese 🍷🍷 17,50
- Tagliatelle with walnut pesto or Bolognese sauce 🍷🍷 17,00
- Spinach ravioli with Mallorca Solivellas extra virgin olive oil (PDO) 🍷🍷 17,50
- Spaghetti Frutti di Mare 🍷🍷🍷 24,90
- Homemade spinach cannelloni with Bolognese sauce (gluten-free option) 🍷🍷 21,50
- Homemade spinach cannelloni with tomato sauce (gluten-free option) 🍷🍷✓ 20,50

CHILDREN’S MENU

€

- Grilled chicken breast with Chips 8,50
- Vegetable ravioli with olive oil and cheese 🍷🍷 8,50
- Spaghetti Bolognese 🍷🍷 8,00
- Battered fish and chips 🍷🍷🍷 8,00
- Freshly plain omelette 🍷🍷 8,50
- Children’s paella (Paellas for 2 people) P.P.P. 9,50



DESSERTS

€



• Selection of fruit	7,50
• Homemade rice pudding  	5,50
(with red berries, cinnamon and pistachios)	
• Orange or lemon sorbet with cava	7,50
• Homemade Crêpe Suzette (gluten-free option)  	7,50
• Toffee caramel pancake (gluten-free option)   	6,50
• Homemade apple pancake with rum (gluten-free option)  	8,00
• Cheeseboard of Spanish cheeses  	19,90
(4 or 5 cheeses with quince paste or figs in syrup)	
• Homemade Catalan crème brûlée  	5,50
• Homemade chocolate coulant served with vanilla ice cream    	7,50
((20' preparation time))	
• Homemade brownie with vanilla ice cream    	7,50
• Dark chocolate mousse with almond praliné   	7,00
• Ensaimada with crème brûlée  	6,50
• Gató with almond and chocolate ice cream 	7,50
• Vanilla / strawberry / chocolate / lemon / mango / orange ice cream	1 scoop 4,50
2 scoops	7,00
• Cardenal with homemade strawberry syrup and charlotte  	9,50
• La Viña cheesecake 	8,50
• Don Pedro (vanilla ice cream, whiskey and nuts)   	12,00
• Cava glass	6,00
• Oporto glass Noval Tawny Port (Ten year old)	6,50
• Mallorcan sweet wine	6,50
• Amaretto Disaronno	6,00



“REGULATION (EU) n° 1169/2011 · ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES PLEASE ASK OUR STAFF FOR INFORMATION. THANK YOU”



Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador

Wines

Weine

ZUM TEILEN - KALTE HÄPPCHEN

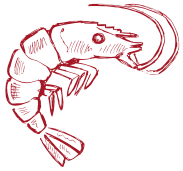
€

• Oliven	1,50
• Brot 🍞	1,50
• Brot ohne Gluten mit Tomaten, Knoblauch und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p)	4,50
• Mallorquín Brot mit Tomaten, Knoblauch und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p) 🍞	4,50
• Iberico-Schinken	26,90
• Anchovis aus dem kantabrischen Meer mit Tomaten und Öl Solivellas DO Mallorca 🐟	19,90
• Carpaccio vom Lachs 🐟	19,90
• Carpaccio vom galizisches Rindfleisch 🥩	24,90
• Kalbfleisch mariniert "Escabèche"	22,90

ZUM TEILEN - WARME HÄPPCHEN

€

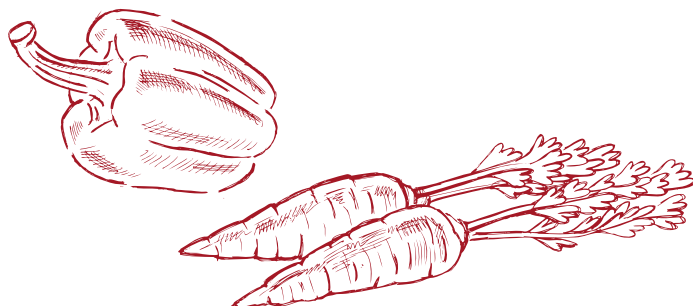
• Spiegeleier mit Pommes und katalanischer Blutwurst aus Burgos 🍳	16,50
• Spiegeleier mit Pommes und katalanischer Presswurst 🍳	16,50
• Hausgemachte gefüllte Teigtaschen auf kreolische Art	7,50
• Hausgemachte kreolische Chorizo-Wurst vom Grill mit Pommes frites	16,90
(zum Teilen)	
• Provoleta (Gegrillter Provolone-Käse) 🧀	15,50
• Gegrillter Tintenfisch 🦑	25,50
• Miesmuscheln in Weißwein 🦪	19,50
• Garnelen in scharfem Knoblauchöl 🍤	18,90
• Garnelen vom Grill (6 Stück) 🍤	28,50
• Blutwurst aus Burgos vom Grill	12,50
• Grüne Paprika "Padrón" (scharf)	10,90
• Spanisches Omelett 🍳	12,00



SUPPEN UND SALATE

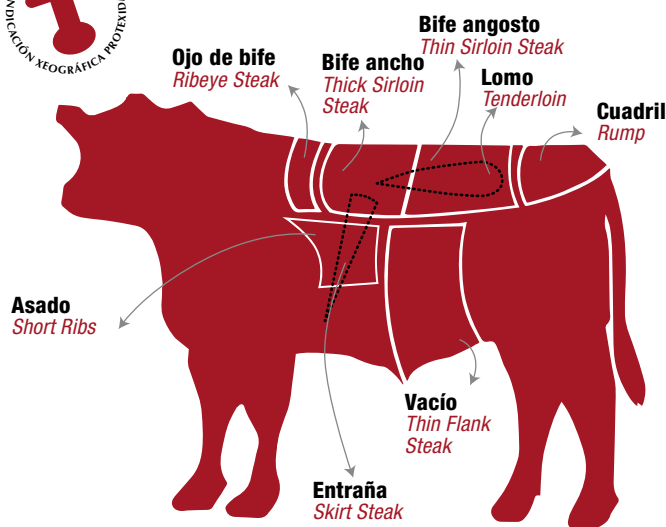
€

• Cremesuppen 🍲	8,50
• Salat "Placeta Garden" 🥗	18,90
(Rucola, Pilze, Birnen, Pinienkerne, Ziegenkäse)	
• Unser Salat 🥗	18,90
(Salat aus Garnelen, gemischten Blattsalaten, Tomaten, Palmherzen)	
• Grillgemüse mit Romesco-Soße 🍷	21,90
• Mozzarella mit Ursprungsbezeichnung Campana, Tomaten und Basilikum 🍅	18,50
• Grüner Salat	9,50
(mit roten Zwiebeln)	
• Gazpacho (kalte Tomatensuppe)	8,50
• Gegrillte Artischocken mit Zitronen-HonigDressing	13,90





NUESTROS CORTES



ALLE UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN AUF EICHENGLUT GEGRILLT

Rotes Fleisch

- Galizisches Kotelett "Galicia Ox" 36,50
- Galizisches Rinderkotelett 1000gr. (für 2 Personen) 72,50
- Galizisches Rinderfilet 35,50
- Galizisches Entrecôte 31,50



ANDERE FLEISCHSORTEN

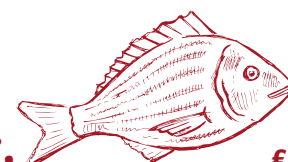
- Schweinelende 🍖 26,50
- Lammkoteletts vom Grill mit Pommes frites (5 Stück) 29,90
- Hähnchen mit Zitronen 🍗 22,50
- Freilandhähnchen 🍗 23,50

TYPISCH MALLORQUINISCHE GERICHTE

- Spanferkel serviert mit Pommes frites und Padrón-Paprika 29,90
- Ofengebratene Lammschulter mit Rosmarin serviert mit Pommes frites und Padrón-Paprika 29,90
- Lende mit Kohl serviert mit Pommes frites und Padrón-Paprika 🍖 29,90



FISCHGERICHTE VOM GRILL



- Steinbutt 🐟 S.P.M.
- Seebarsch oder Goldbarsch 🐟 26,90
- Seeteufel serviert mit Zitronensauce 🐟 S.P.M.
- Norwegischer Lachs 🐟 27,90

EXTRAS

- Pommes frites 6,50
- Grillkartoffeln 5,50
- Gemischter Salat 5,50
- Beilagen zum Fleisch 6,50
(Auberginen in Vinaigrette, Paprika, Criolla-Sauce)

SOSSEN

- Pfeffer 🌶️ 4,50
- Roquefort 🧀 4,50
- Chimichurri zum Probieren 4,50

REISGERICHTE (Paellas für 2 Personen) P.P.P.

€

- Gemischte Paella 🍷🍷🍷 P.P.P. 23,90
- Paella mit Kabeljau und Gemüse 🍷🍷 P.P.P. 25,50
- Blinde schwarze Paella (ohne Kochen oder Gräten) 🍷🍷 P.P.P. 26,90
(mit Sepia, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Seeteufel)
- Paella mit Fisch und Meeresfrüchten 🍷🍷🍷 P.P.P. 25,00
- Paella mit Fisch und Meeresfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten) 🍷🍷🍷 P.P.P. 26,90
- Paella mit Gemüse 🍷 P.P.P. 21,90
(Bomba-Reis, Saison-Gemüse)
- Reiseintopf mit Meeresfrüchten 🍷🍷 P.P.P. 26,90



FRISCHE NUDELGERICHTE

€

- Tagliatelle mit Gemüse und Parmesan 🍷🍷 17,50
- Tagliatelle mit Nusspesto oder Bolognese-Soße 🍷🍷 17,00
- Spinat-Ravioli mit nativem Olivenöl mit Ursprungsbezeichnung Mallorca (Solivellas) 🍷🍷 17,50
- Spaghetti mit Meeresfrüchten 🍷🍷🍷 24,90
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Bolognese (glutenfreie Option) 🍷🍷 21,50
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Tomaten soße (glutenfreie Option) 🍷🍷 ✓ 20,50

KINDERMENÜ

€

- Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites 8,50
- Gemüse-Ravioli mit Öl und Käse 🍷🍷 8,50
- Spaghetti Bolognese 🍷🍷 8,00
- Panierter Fisch mit Pommes frites 🍷🍷🍷 8,00
- Frisch zubereitetes Omelett 🍷🍷 8,50
- Kinderpaella (Paellas für 2 Personen) P.P.P. 9,50



NACHSPEISEN

€



• Verschiedene Früchte	7,50
• Hausgemachter Milchreis 🍷 🌱 (mit roten Früchten, Zimt und Pistazien)	5,50
• Orangen- oder Zitronensorbet mit Sekt	7,50
• Hausgemachte Crêpe Suzette (glutenfreie Option) 🌱 🍷 🌱	7,50
• Pfannkuchen mit Karamellcreme (glutenfreie Option) 🌱 🍷 🌱	6,50
• Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Rum (glutenfreie Option) 🌱 🍷	8,00
• Auswahl spanischer Käsesorten 🍷 🌱 (4 oder 5 Sorten mit Quittenbrot oder Feigen in Sirup)	19,90
• Hausgemachte katalanische Creme 🍷 🌱	5,50
• Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem weichen Kern und Vanilleeis 🌱 🌱 🌱 🍷	7,50
((20' Bearbeitungszeit))	
• Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis 🌱 🍷 🌱 🌱	7,50
• Dunkle Schokoladencreme mit Mandelpraline 🍷 🌱 🌱	7,00
• Ensaimada mit Crème brûlée 🍷 🌱	6,50
• Gató mit Vanille- und Schokoladeneis 🌱	7,50
• Eis: Vanille / Erdbeere / Schokolade / Zitrone / Mango / Orange	1 Kugel Eis 4,50 2 Kugeln Eis 7,00
• Cardenal mit hausgemachtem Erdbeersirup und Charlot 🌱 🍷	9,50
• La Viña Käsekuchen 🍷	8,50
• Don Pedro (Vanilleeis, Whiskey und Nüsse) 🌱 🍷 🌱	12,00
• Glas Cava	6,00
• Oporto Glas Noval Tawny Port (Ten year old)	6,50
• Mallorquinischer Süsswein	6,50
• Amaretto Disaronno	6,00



“(EU)-VERORDNUNG Nr. 1169/2011 • DAS RESTAURANT VERFÜGT ÜBER INFORMATIONEN ZU NAHRUNGSMITTELALLERGIEN- UND UNVERTRÄGLICHKEITEN. WENDEN SIE SICH HIERZU BITTE AN UNSERE MITARBEITER. DANKE.”



Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador

Weine

Vins

PLATS FROIDS À GRIGNOTER

	€
• Olives	1,50
• Pain	1,50
• Pain sans gluten avec tomate, ail et huile Solivellas DO Mallorca (w/w).	4,50
• Pan Mallorquí avec tomate, ail et huile Solivellas DO Mallorca (w/w)	4,50
• Jambon ibérique	26,90
• Anchois du golfe de Gascogne (tomates, huile Solivellas DO Mallorca)	19,90
• Carpaccio de saumon	19,90
• Carpaccio boeuf de Galice	24,90
• Veau mariné "Escabèche"	22,90

PLATS CHAUDS À GRIGNOTER

	€
• Œufs frits avec pommes de terre sautées et boudin de Burgos	16,50
• Œufs frits avec pommes de terre sautées et saucisses	16,50
• Empanadas criollas maison (sorte de friand)	7,50
• Chorizo criollo maison à la braise, pommes frites. (à partager)	16,90
• Provoleta (fromage provolone grillé)	15,50
• Poulpe à la braise	25,50
• Moules au vin blanc	19,50
• Gambas à l'ail	18,90
• Gambas à la plancha (6 unités)	28,50
• Boudin de Burgos à la braise	12,50
• Poivrons de Padrón	10,90
• Omelette espagnole	12,00



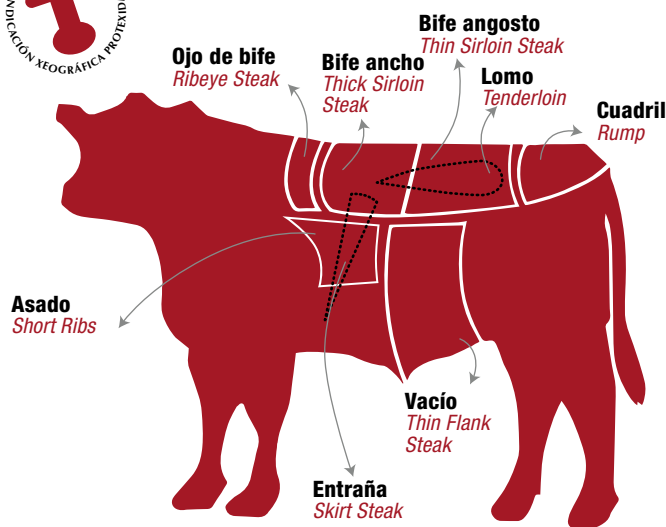
SOUPES ET SALADES

	€
• Soupes veloutés	8,50
• Salade Placeta Garden (rroquette, champignons de Paris, poire, pignons, fromage de chèvre)	18,90
• Notre salade (salade de gambas, mesclun, tomate, cœurs de palmier)	18,90
• Grillade de légumes à la braise, à la sauce romesco	21,90
• Salade de mozzarella AOC Campana à la tomate et au basilic	18,50
• Salade verte (à l'oignon violet)	9,50
• Gaspacho	8,50
• Artichauts grillés avec vinaigrette au citron et au miel	13,90





NUESTROS CORTES



TOUTES NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE DE CHÊNE VERT

€

Viandes rouges

- Côte de veau galicienne Galice Ox 36,50
- Côte de veau galicienne 1000 g (pour 2 personnes) 72,50
- Filet mignon de veau galicienne 35,50
- Entrecôte galicienne 31,50



AUTRES VIANDES

€

- Filet mignon de porc ① 26,50
- Côtelettes d'agneau de lait à la braise et pommes frites (5 unités) 29,90
- Poulet au citron ① ② 22,50
- Poulet fermier ① ② 23,50

PLATS MAJORQUINS TYPIQUES

€

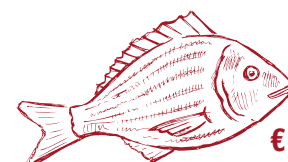
- Cochon de lait accompagné de pommes de terre frites et de poivrons Padrón 29,90
- Épaule d'agneau au four au romarin accompagné de pommes de terre frites 29,90
- et de poivrons Padrón
- Filet de porc au chou accompagné de pommes de terre frites et de poivrons Padrón ② ... 29,90



POISSON GRILLÉ

€

- Turbot ② S.P.M.
- Bar ou dorade ② 26,90
- Baudroie accompagné d'une sauce au citron ② ③ ④ S.P.M.
- Saumon norvégien ② 27,90



SUPPLÉMENTS

€

- Pommes frites 6,50
- Pommes de terre grillées 5,50
- Salade mixte 5,50
- Accompagnement de viande 6,50
- (Aubergines en vinaigrette, poivrons rouges, sauce créole)

SAUCES

€

- Au poivre ① 4,50
- Au roquefort ① 4,50
- Chimichurri à déguster 4,50

RIZ (paellas au moins 2 personnes) P.P.P.

€

- Paella mixte 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 23,90
- Paella à la morue et aux légumes 🍷 🍷 P.P.P. 25,50
- Paella à l'encre de calmar et aux fruits de mer décortiqués 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
(seiche, palourdes, moules et baudroie)
- Paella au poisson et aux fruits de mer 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 25,00
- Paella au poisson et aux fruits de mer, aveugle (sans os ni coquille) 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
- Paella du potager 🍷 P.P.P. 21,90
(riz bomba, légumes de saison)
- Riz au bouillon de fruits de mer 🍷 🍷 P.P.P. 26,90

PÂTES FRAÎCHES

€

- Tagliatelle aux légumes et au parmesan 🍷 🍷 17,50
- Tagliatelle au pesto aux noix ou à la sauce bolognaise 🍷 🍷 17,00
- Raviolis d'épinards à l'huile vierge extra AOC Majorque (Solivellas) 🍷 🍷 17,50
- Spaghetti Frutti di Mare 🍷 🍷 🍷 24,90
- Cannellonis aux épinards maison à la sauce bolognaise (option sans gluten) 🍷 🍷 21,50
- Cannellonis aux épinards maison à la sauce tomate (option sans gluten) 🍷 🍷 20,50

MENU ENFANTS

€

- Blanc de poulet à la braise et pommes de terre frites 8,50
- Raviolis aux légumes, à l'huile et au fromage 🍷 🍷 8,50
- Spaghetti à la bolognaise 🍷 🍷 8,00
- Poisson à la romaine et chips 🍷 🍷 🍷 8,00
- Omelette faite sur le moment 🍷 🍷 8,50
- Paella enfants (paellas au moins 2 personnes) P.P.P. 9,50



DESSERTS

€



• Fruits variés	7,50
• Riz au lait maison  	5,50
(aux fruits rouges, à la cannelle et aux pistaches)	
• Sorbet à l'orange ou au citron au cava	7,50
• Crêpe Suzette maison (option sans gluten)   	7,50
• Crêpe à la confiture de lait (option sans gluten)   	6,50
• Crêpe aux pommes maison au rhum (option sans gluten)  	8,00
• Assortiment de fromages du pays  	19,90
(4 ou 5 avec pâte de coing ou figues au sirop)	
• Crème catalane maison  	5,50
• Coulant au chocolat maison et glace à la vanille    	7,50
(délai de traitement de 20')	
• Brownie maison avec glace à la vanille    	7,50
• Mousse au chocolat noir avec praliné aux amandes   	7,00
• Ensaimada à la crème brûlée  	6,50
• Gató avec glace aux amandes et au chocolat 	7,50
• Glace vanille / fraise / chocolat / citron / mangue / orange	1 boule 4,50
	2 boules 7,00
• Cardenal avec sirop de fraises maison et charlotte  	9,50
• Gâteau au fromage La Viña 	8,50
• Don Pedro (glace vanille, whisky et noix)   	12,00
• Verre de champagne	6,00
• Coupe Oporto Noval Tawny Port (Ten year old)	6,50
• Vin doux de Mallorca	6,50
• Amaretto Disaronno	6,00



« REGLEMENT (UE) n° 1169/2011 · ETABLISSEMENT DISPOSANT D'INFORMATIONS EN MATIERE D'ALLERGIES ET D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ DEMANDER CES INFORMATIONS À NOTRE PERSONNEL. MERCI BEAUCOUP. »



Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador

Vins



Aperitivos

Para Empezar

- Palo de Mallorca y soda/sifon 8,50
- Vermut Muntaner Blanco (Mallorca) 6,00
- Vermut Muntaner Rojo (Mallorca) 6,00
- Vermut Muntaner Rosado (Mallorca) 6,00
- Aperol Spritz 8,50
- Pink Gin tonic 9,00
- Negroni 9,00
- Limoncello Spritz 8,50
- Martini de James Bond 12,00

Sin Alcohol

- Pink Gin tonic 9,00
- Gin tonic 9,00
- Martini 6,00
- Cocktail San Francisco 8,50

Cocktail Sin Alcohol

- San Francisco 8,50

Refrescos

3,50

Vinos

Vino de la casa

Mallorquin

TINTO / ROSADO / BLANCO

- Carros i Someres (Binissalem) 25,00

Copas de Vino

TINTO / ROSADO / BLANCO

- De la casa Mallorca (Binissalem) 5,00
- TINTO / ROSADO / BLANCO
- Verdejo 5,00
- Rioja TINTO 5,00
- Tinto de Verano 6,50

Mallorca

- Mortitx Añada (Mallorca) 27,90
Syrah, Cabernet sauvignon y Merlot
- Butxet (Pla i LLevant) 26,90
Syrah
- Butxet (Pla i LLevant) 26,90
Cabernet y Sauvignon
- Butxet (Pla i LLevant) 26,90
Merlot de son Claret
- Vi Rei es Gall Negre (Pla i LLevant) 26,90
Mantonegro Callet
- So del Xiprer Ca'n Vidalet (Mallorca) 28,90
Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah
- Terra Fusca Ca'n Vidalet (Mallorca) 35,90
Syrah
- 1856 Macià Batle (Mallorca) 27,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- AN Ànima Negra (Mallorca) 46,50
Callet, Mantonegro-Fogoneu
- AN/2, Ànima Negra (Mallorca) 32,90
Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah
- Tianna Bocchoris Negre (Mallorca) 32,90
Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet
- Castell Miquel (Mallorca) 29,90
Cabernet Sauvignon
- Veritas Vinyes Velles José L. Ferrer (Binissalem) 28,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet y Sirah
- Ses Nines Tinto (Binissalem) 28,90
Manto negro, Syrah, Callet, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Veritas Reserva José L. Ferrer (Binissalem) 38,00
Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon
- Montnegre Ca Sa Padrina (Binissalem) 26,90
Mantonegro, Syrah, Cabernet y Merlot
- Gran Padrina Ca Sa Padrina (Binissalem) 28,90
Mantonegro y Merlot

Tintos

Rioja

- Viña Pomal Crianza (Rioja) 26,90
Tempranillo
- Finca Valdepoleo Pujanza (Rioja) 29,90
Tempranillo
- La Caba de Viña Eizaga (Rioja) 29,90
Tempranillo
- Marqués de Riscal (Rioja) 29,90
Tempranillo, Graciano
- Marqués de Caceres Crianza (Rioja) 23,90
Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano

Ribera del Duero

- Legaris Crianza (Ribera del Duero) 27,90
Cabernet sauvignon
- Páramos de Legaris (Ribera del Duero) 30,90
Tinto Fino
- Conde de San Cristobal (Ribera del Duero) 31,90
Tinto Fino

Mendoza (Argentina)

- Septima (Mendoza) 28,90
Malbec
- Saleintein (Mendoza) 31,90
Malbec
- Pedriel (Mendoza) 33,00
Malbec



Sangría Casera

Homemade Sangria

- COPA 1,5 L.
- Sangría Red Wine 8,50 28,90
- White Sangría (Cava) 31,90

La Casa recomienda

Tinto

Tianna Bocchoris Negre
Veritas Reserva
Marqués de Cáceres

Blanco

Mollet

Rosado

Veritas Roig

Blancos

Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador



Rosados

Mallorca

- Mollet Ca sa Padrina (Binissalem) 26,90
Chardonnay y Prensai
- Butxet (Pla i Llevant) 26,90
Prensai, Giro Blanc y Chardonnay
- Macia Batle Prensai Blanc (Mallorca) 28,90
Prensai Blanc
- Mortitx Malvasia (Mallorca) 28,90
Malvasia, Chardonnay
- Veritas Blanc José L. Ferrer (Binissalem) 30,90
Moll y Chardonnay
- Quibia Ànima Negra (Mallorca) 31,90
Callet, Prensai
- Tianna Bocchoris (Mallorca) 32,90
Sauvignon Blanc, Giró Blanc, Prensai Blanco
- Can Axartell Blanco (Mallorca) 27,90
Malvasia, Prensai blanc
- Castell Miquel (Mallorca) 30,90
Sauvignon Blanc
- Ses Nines Seleccio Blanc/ECO (Binissalem) 27,90
Prensai blanc, Chardonnay y Moscatel ecológicos
- Vi Rei es Gall Blanc (Pla i Llevant) 26,90
Mantonegro Callet

Rioja

- Viña Pomal (Rioja) 26,90
Malvasia, Viura
- Marqués de Cáceres (Rioja) 22,90
Viura

Galicia

- Do Ferreiro (Rias Baixas) 28,90
Albariño
- Finca Garabelos (Rias Baixas) 32,00
Albariño

Valdeorras

- A Coroa (Valdeorras) 26,90
Godello

Rueda

- Menade (Rueda) 28,90
Verdejo
- Castelo de Medina (Rueda) 26,00
Verdejo
- Excellens Verdejo (Rueda) 22,90
Verdejo

Txakolí

- Itsasmendi 7 (Bizkaiko Txakolina) 23,90
Hondarrabi Zuri, Hondarrabi zuri zerratie, Riesling

Blanco Frances

- Louis Latour (Chablis, Bourgogne) 35,90
Chardonnay

Mallorca

- Veritas Roig José L. Ferrer (Binissalem) 28,90
Mantonegro, Callet y Syrah
- Macia Batle Rosado (Mallorca) 26,00
Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- Flaires de Mortitx (Mallorca) 29,90
Monastrell, Syrah, Cabernet
- Blanc de Negres Ca'n Vidalet (Mallorca) 31,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
- Daima Butxet (Pla i Llevant) 26,90
Manto Negro
- Vi Rei es Gall Rose (Pla i Llevant) 26,90
Mantonegro Callet
- Velórosé Tianna Negre (Mallorca) 29,90
Manto Negro
- Can Axartell Rosado (Mallorca) 26,50
Pinot Noir, Callet, Syrah, Merlot
- Castell Miquel Rosé (Mallorca) 29,90
Shiraz, Tempranillo
- Rosat Ca Sa Padrina (Binissalem) 23,90
Mantonegro y Merlot
- ANR Ànima Negra (Mallorca) 28,95
Callet

Rioja

- Excellens Rosé Marqués de Cáceres 22,90
(Rioja) Garnacha y Tempranillo

Cava & Champagne

Vinos Espumosos

- Veritas Brut Nature José L. Ferrer 32,90
(Mallorca) Moll

Cava

- Juve & Camps (Cava) 35,90
- Anna Blanc de Blancs (Cava) 27,00
- Anna Brut Rosé (Cava) 27,00

Champagne

- L. Roederer Collection Brut (Champagne) 80,00

Placeta Garden

Un emplazamiento realmente
mágico para celebrar
Bodas, Comuniones,
Bautizos, Reuniones, Catering

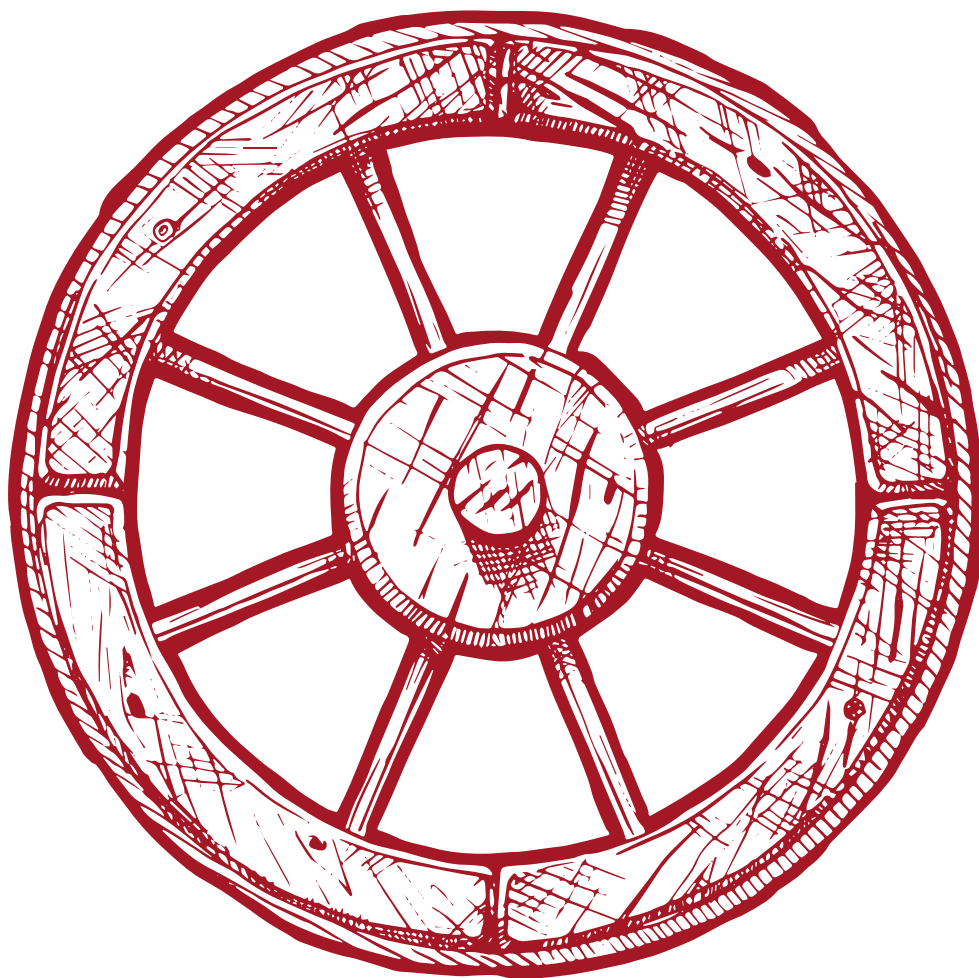
Menú mediodía
último Domingo
de cada mes

Menú
para ciclistas
cada día hasta
las 16.00 h.

Celebra tu evento
con nosotros
+ info
Tel. 680 198 564

Abierto de
Martes a Domingo

Comida para
llevar
Takeaway



Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador
