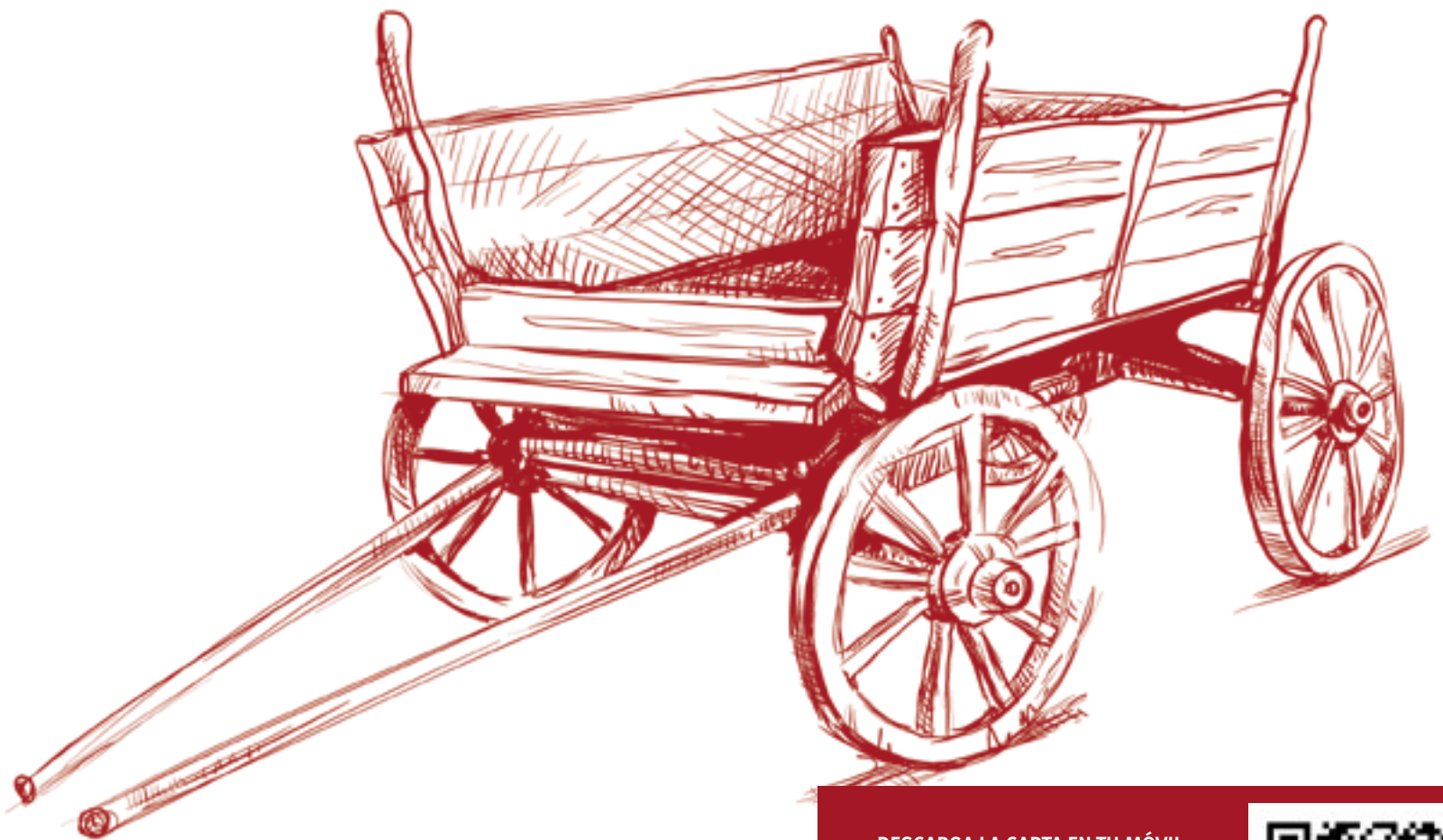


Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asadon

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!



PER PICAR EN FRED

€

• Pa 🍞	2,50
• Degustació de pans fets a casa a l'estil mallorquí 🍞 (amb tomàquet, oli local de mallorca, allioli all negre p/p)	6,50
• Pa sense gluten	4,50
amb tomàquet, all i oli Solivellas DO Mallorca (p/p)	
• Olives	2,50
• Degustació d'olives locals	5,50
• Pernil Ibèric 100gr	26,90
• Anxoves del Cantàbric 🐟	19,90
amb tomàquets, oli Solivellas de Mallorca	
• Carpaccio de salmó 🐟	19,90
• Carpaccio de vedella gallega 🥩	26,90
• Vedella en escabetx	26,90
• Taula de formatges vegans	21,90
• Alioli d'all negre	4,50



PER PICAR CALENTS

€

• Croquetes de pollastre fetes a casa (5 unitats)	9,00
• Ous estrellats amb patates 🍳 fregides i botifarra de Burgos amb ous de camp mallorquins	23,90
• Ous estrellats amb patates fregides i botifarra	23,90
amb ous de camp mallorquins	
• Empanades criolla casolana	7,50
• Xoriço crioll casolà a la brasa amb patates (per compartir)	16,90
• Provoleta (formatge provolone a la graella) 🍷	15,50
• Pop a les brases 🍷	25,50
• Musclos al vi blanc 🍷	19,50
• Gambes amb allada 🍷	18,90
• Gambes a la planxa (6 unitats) 🍷	28,50
• Botifarra de Burgos a les brases	12,50
• Pebrots de Padró	10,90
• Truita espanyola amb ous campers mallorquins 🍳	17,90

SOPEES I AMANIDES

€

• Sopa crema 🍲	9,50
• Amanida Placeta Garden 🥗 (rúcula, xampinyons, pera, pinyons, formatge de cabra)	18,90
• Graellada de verdures a la brasa amb salsa romescu 🍷	21,90
• Amanida Gourmet 🍷 (burrata, cor de carxofa en vinagre, tomàquet rostit, rúcula, pinyons, melmelada, oli d'oliva de mallorca, crema balsàmica i tomàquets secs)	26,90
• Amanida verda (amb ceba morada)	9,50
• Gaspaxo	9,50
• Carxofes a la brasa amb amaniment de llimona i mel (només en temporada)	13,90

PLATS TÍPICS MALLORQUINS

€

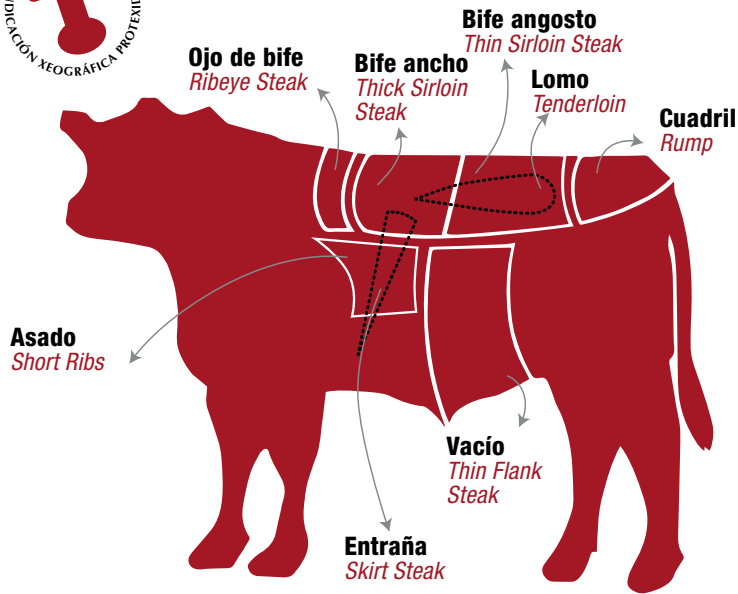
• Porcella acompanyat de patates fregides i pebrot de Padró (amb salsa de cervesa i llimona)	29,90
• Mè al forn 🍷 (romer, vi blanc i un toc de menta acompanyat amb patates fregides i pebrots padró)	29,90
• Llom amb col 🍷 acompanyat de patates fregides i pebrot de Padró	29,90



I.V.A inclòs



NUESTROS CORTES



ALTRES CARNS A LA BRASA €

- Filet de porc acompanyat 26,50
amb pure de poma, patates fregides i pebrot Padró
- Costelles de mè 29,90
a les brases amb patates i pebrots padró
- Pollastre a la llimona 🍋 🍷 24,90
(salsa amb all, llimona i mostassa)
- Hamburguesa casolana de carn gallega 🍖 24,90
(carn 100% gallega, picada i preparada al nostre restaurant.
A la graella, sucosa i plena de sabor. Acompanyada de pa
artesanal i salsa de la casa)

SALSES

- Pebre 🌶️ 4,50
- Roquefort 🧀 4,50
- Chimichurri a degustar 🍷 4,50
- Salsa de la casa (Xurrinesa) 🍷 4,50

EXTRES

- Patates Frites 5,50
- Patates Grill 5,50
- Amanida Mixta 5,50
- Albergínies a la Vinagreta 5,50
- Salsa Criolla (vinagreta amb pebrots) 5,50

TOTES LES NOSTRES CARNS A LA BRASA D'ALZINA

Acompanyades de patates fregides i pebrots de Padrón

- Xuleta gallega Galícia Ox 38,50
- Xuleta de vedella gallega 1kg. (para 2 pers.) 78,50
- Filet de vedella gallega 37,00
- Entrecot de vedella gallega 31,50

PEIXOS A LA BRASA

- Lubina o daurada 🐟 29,90
- Salmó noruec 🐟 28,90
- Rap acompanyat 🐟 S.P.M
amb salsa de llimona i verdures rostides

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

- Paella mixta 🍷 🍷 🍷 P.P.P. (amb carn i marisc) 24,90
- Paella de bacallà amb verdures 🍷 🍷 P.P.P. 25,50
- Paella negra cega 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
(amb sípia, cloïsses, musclos)
- Paella de peix i marisc 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 25,00
- Paella cega de peix i marisc 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
- Paella de l'horta 🍷 P.P.P. Vegana 21,90
(arròs bomba, verdures de temporada)
- Arròs caldós de marisc 🍷 🍷 P.P.P. 27,90



REGLAMENT (UE) núm. 1169/2011 - ESTABLECIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE SOBRE AL·LERGIES I INTOLUCIONS ALIMENTÀRIES I INTOLERANCES ALIMENTÀRIES DEMANEU INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL. MOLTES GRÀCIES."

PASTES FRESQUES

ARTESANALS FETES A CASA



€

- Tagliatelle placeta garden  23,90
(amb salsa, pesto, tomàquet cherry, rúcula, nous i parmigian)
- Tagliatelle amb verdures i formatge parmigià   21,90
- amb nous oa la salsa bolonyesa   20,90
opció vegetariana
- Spaghetti Frutti di Mare    28,90
- Raviols de verdura (espinacs) a la bolonyesa 23,90
opció vegetariana
- Raviolis d'espinacs   21,90
amb oli verge extra D.O. Mallorca (Solivellas) 5 unitats
- Canelons casolans d'espinacs   23,50
amb salsa bolonyesa (opció sense gluten y vegetariana)
- Canelons casolans d'espinacs    22,50
amb salsa de tomàquet (opció sence gluten)



MENÚ NENS

€

- Hamburgueses (fetes a casa) amb carn gallega 8,50
- Croquetes de pollastre (fetes a casa) 8,50
amb patates fregides
- Aletes de pollastre a la graella (2 unitats) 8,50
- Raviols d'espinacs casolans 8,50
- Pit de pollastre a les brases amb patates fregides 8,50
- Spaghetti bolonyesa   8,50
- Peix a la romana amb xips    8,50
- Paella nens (mínim 2 persones) P.P.P. 9,50



POSTRES

€

- Fruta variada 7,50
- Arròs amb llet casolana   5,50
(amb fruits vermells, canyella i festucs)
- Sorbet de taronja o llimona amb cava 7,50
- Crepe Suzette casolà (opció sense gluten)    8,00
- Pancakes de dolç de llet (opció sense gluten)    6,50
- Pancakes de poma casolana al rom   8,00
(opció sense gluten)
- Selecció de formatges del país   21,90
(amb codony o figues en almívar)
- Crema catalana casolana   6,50
- Coulant de xocolata casolana servit     9,00
amb gelat de vainilla (20' temps d'elaboració)
- Brownie casolà amb gelat de vainilla     8,00
- Mousse de xocolata amarga i praliné d'ametlla    7,00
- Gelats
vainilla / maduixa / xocolata / llimona / mànec / taronja
1 bola 4,50
2 bolas 7,00
- Tasta de formatge La Viña (tipica del nord d'espanya)  8,50
- Tart d'Ametlles feta a casa  8,50
- Don Pedro (gelat de vainilla, whisky i nous)    12,00
- Copa de cava 6,50
- Copa de Porto, Noval Tawny Port (Ten year old) 6,50
- Vaig veure dolç de Mallorca 6,50
- Amaretto Disaronno 7,00



TÍPICS POSTRES

MALLORQUINES

€

- Gató (pastís d'ametlles) servit amb gelat    8,50
apte per a celíacs
- Cardenal de lloseta, pastís de bescuit   9,50
i merenga enforat
- Ensaimada amb crema cremada  6,50





PLATS VEGETARIANS

PER PICAR EN FRED

	€
• Alioli d'All Negre	4,50
• Olives	2,50
• Degustació d'olives locals	2,50
• Pa 🍞	2,50
• Degustació de pans fet a casa a l'estil mallorquí, tomàquet ramallet, oli local DO Mallorca, allioli de all negre P/P	6,50

PER PICAR CALENTS

	€
• Ous estrellats amb ous de camp mallorquins 🍳	23,90
• Provoleta (formatge provolone a la grill)	15,50
• Pebrots de Padró	10,90
• Truita Espanyola amb ous campers mallorquins 🍳	17,90
• Verdura al Grill amb salsa romesco	24,50

ARROSSOS

(paelles mínim 2 persones) P.P.P.

• Paella de l'horta 🍷 P.P.P.	21,90
-----------------------------------	-------



EXTRES

	€
• Patates Frites	5,50
• Patates Grill	5,50
• Amanida Mixta	5,50
• Albergínies a la Vinagreta	5,50
• Salsa Criolla (vinagreta amb pebrots)	5,50

POSTRES

	€
• Fruta variada	7,50
• Sorbet de llimona amb cava	7,50

TÍPICS POSTRES MALLORQUINES

	€
• Gató (pastís d'ametlles) servit amb gelat apte per a celíacs 🍷	8,50
• Cardenal de lloseta, pastís de bescuit i merenga enfornat	9,50
• Ensaïmada amb crema cremada 🍷	6,50

SOPEES I AMANIDES

	€
• Sopa Crema Verdures 🍷	9,50
• Amanida verda (amb ceba morada)	9,50
• Amanida Mixta	9,50
(varietat d'enciams, pebrots diversos colors, ceba i vinagreta)	
• Gaspaxo típica sopa andalucia	9,50
(sopa freda de tomàquet)	
• Carxofes a la brasa marinades amb llimona i mel	16,90
(només en temporada)	
• Amanida Placeta Garden 🍷 🍷 (rúcula, xampinyons, pera, pinyons, formatge de cabra)	18,90
• Graellada de Verdures amb salsa romesco 🍷	24,90
• Amanida Gourmet 🍷	26,90
burrata, carxofa en vinagre casolanes, tomàquet rostit, rú- cula, pinyons, melmelada de tomàquet casolana, oli d'olivat mallorca, crema balsàmica i tomàquets secs)	

PASTES FRESQUES

ARTESANALS FETES A CASA

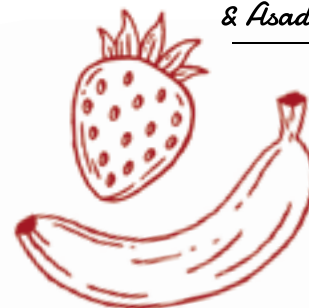
	€
• Raviols de Verdura (espinacs i mató) 🍷 🍷	23,90
a la Bolognesa (feta amb soja texturitzada) 5 unit.	
• Pappardelle de Verdures i Formatge parmeigià 🍷	21,90
• Pappardelle al pesto amb Nous i Formatge parmeigià 🍷	20,90
• Pappardelle a la Bolognesa (feta amb soja texturitzada) 🍷 🍷	20,90
• Raviols d'Espinacs 🍷 5 unit.	21,90
amb Oli do Mallorquin i Formatge parmeigià	
• Canelons casolans d'espinacs amb salsa de tomàquet	22,50
• Pappardelle Placeta Garden (amb salsa al pesto, tomàquet cherry, rúcula, nous i parmeigià) 🍷	23,90
• Spaghetis Bolognesa (feta amb soja texturitzada) 🍷	21,90
• Spaghetis al Pesto	21,90
• Lasagna Casolana amb Bolognesa 🍷 🍷	23,90
(feta amb soja texturitzada) Formatge de cabra, Beixamel i Formatge parmeigià	



Restaurant

Vins

PLACETA GARDEN
& Asador



PARA PICAR EN FRÍO

€

• Pan 🍞	2,50
• Degustación de panes hechos en casa al estilo mallorquin 🍷 (con tomate, aceite local de mallorca, alioli ajo negro p/p)	6,50
• Pan sin gluten	4,50
con tomate, ajo y aceite Solivellas DO Mallorca (p/p)	
• Aceitunas	2,50
• Degustacion de aceitunas locales	5,50
• Jamón Ibérico 100gr.	26,90
• Anchoas del Cantábrico 🍷	19,90
con tomates, aceite Solivellas DO Mallorca	
• Carpaccio de salmón 🍷	19,90
• Carpaccio de ternera gallega 🍷	26,90
• Ternera en escabeche	26,90
• Tabla de quesos veganos	21,90
• Alioli de ajo negro	4,50



PARA PICAR CALIENTES

€

• Croquetas de pollo hechas en casa (5 unidades)	9,00
• Huevos estrellados con patatas fritas y morcilla de Burgos 🍷	23,90
• Huevos estrellados con patatas fritas y butifarra 🍷 con huevos de campo mallorquines	23,90
• 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 con huevos camperos mallorquines 🍷	17,90

SOPAS Y ENSALADAS

€

• Sopa crema 🍷 🍷	9,50
• Ensalada Placeta Garden 🍷 🍷 (rúcula, champiñones, pera, piñones, queso de cabra)	18,90
• Parrillada de verduras a la brasa con salsa romescu 🍷	21,90
• Ensalada Gourmet 🍷 🍷 (burrata, corazón de alcachofa en vinagre, tomate asado, rúcula, piñones, mermelada, aceite de oliva de mallorca, crema balsamica y tomates secos)	26,90
• Ensalada verde (con cebolla morada)	9,50
• Gazpacho	9,50
• Alcachofas a la brasa con aliño de limón y miel (solo en temporada)	13,90

PLATOS TÍPICOS MALLORQUINES

€

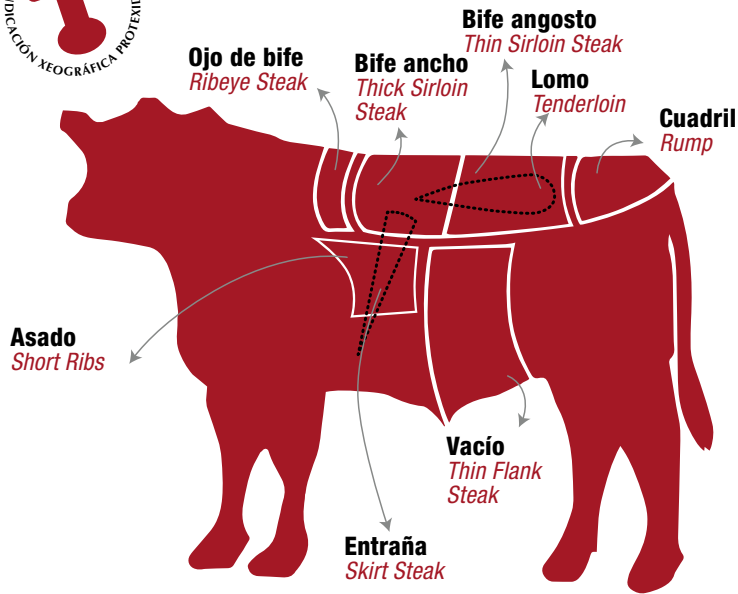
• Lechona cocida a baja temperatura (con salsa de cerveza y limón acompañado de patatas fritas y pimientos de padrón)	29,90
• Cordero al horno 🍷 (romero, vino blanco y un toque de menta acompañado con patatas fritas y pimientos padrón)	29,90
• Lomo con col 🍷 acompañado de patatas fritas y pimiento de Padrón	29,90



I.V.A incluido



NUESTROS CORTES



OTRAS CARNES A LA BRASA €

- Solomillo de cerdo acompañado con pure de manzana, patatas fritas y pimiento Padrón 26,50
- Chuletitas de cordero lechal a las brasas con patatas y pimientos padrón 29,90
- Pollo al limón 🍋🌶️ (salsa con ajo, limon y mostaza) 24,90
- Hamburguesa Casera de Carne Gallega 24,90
(carne 100% gallega, molida y preparada en nuestro restaurant. A la parrilla, jugosa y llena de sabor. Acompañada de pan artesanal y salsa de la casa) 🍷

SALSAS €

- Pimienta 🌶️ 4,50
- Roquefort 🧀 4,50
- Chimichurri a degustar 🍷 4,50
- Salsa de la casa (churrinesa) 🍷 4,50

EXTRAS €

- Patatas fritas 5,50
- Patatas grill 5,50
- Ensalada mixta 5,50
- berenjenas a la vinagreta 5,50
- Salsa Criolla (vinagreta de pimientos rojos) 5,50

TODAS NUESTRAS CARNES A LA BRASA DE ENCINA

Acompañadas de patatas fritas y pimientos de padrón €

- Chuleta gallega Galicia Ox 38,50
- Chuleta de ternera gallega 1kg. (para 2 pers.) 78,50
- Solomillo de ternera gallega 37,00
- Entrecot de ternera gallega 31,50

PESCADOS A LA BRASA €

- Lubina o dorada 🐟 29,90
- Salmón noruego 🐟 28,90
- Rape acompañado con salsa de limon 🍋 y verduras asadas S.P.M

ARROCES

(paellas mínimo 2 personas) P.P.P. €

- Paella mixta 🍷🍷🍷 P.P.P. (con carne y mariscos) 24,90
- Paella de bacalao con verduras 🍷🍷 P.P.P. 25,50
- Paella negra ciega 🍷🍷 P.P.P. (con sepia, almejas, mejillones) 26,90
- 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. Vegana (arroz bomba, verduras de temporada) 21,90
- Arroz caldoso de marisco 🍷🍷 P.P.P. 27,90



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

PASTAS FRESCAS

ARTESANALES HECHAS EN CASA



€

- Tagliatelle Placeta Garden 🍷 🍷 23,90
(con salsa, pesto, tomate cherry, rúcula, nueces y parmigian)
- Tagliatelle con verduras y queso parmigiano 🍷 🍷 21,90
- Tagliatelle al pesto con nueces o a la salsa boloñesa
opción vegetariana 🍷 🍷 20,90
- Spaghetti Frutti di Mare 🍷 🍷 🍷 28,90
- Ravioles de verdura (espinacas) a la boloñesa opción
vegetariana..... 23,90
- Raviolis de espinacas con aceite virgen extra
D.O. Mallorca (Solivellas) 5 unidades 🍷 🍷 21,90
- Canelones caseros de espinacas con salsa boloñesa
(opción sin gluten y vegetariana) 🍷 🍷 23,50
- Canelones caseros de espinacas 🍷 🍷 🍷 con salsa de 22,50
tomate (opción sin gluten)



MENÚ NIÑOS

€

- Hamburguesas (hechas en casa) con carne gallega 8,50
- Croquetas de pollo (hechas en casa) con patatas fritas 8,50
- Alitas de pollo a la parrilla (2 unidades) 8,50
- Ravioles de espinaca caseros 8,50
- Pechuga de pollo a las brasas con patatas fritas 8,50
- Spaghetti boloñesa 🍷 🍷 8,50
- Pescado a la romana con chips 🍷 🍷 🍷 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) 🍷 🍷 🍷 8,00
- Panqueque de dulce de leche (opción sin gluten) 🍷 🍷 🍷 6,50
- Panqueque de manzana casero al ron 🍷 🍷 8,00
(opción sin gluten)
- Selección de quesos del país 🍷 🍷 21,90
(con membrillo o higos en almíbar)
- Crema catalana casera 🍷 🍷 6,50
- Coulant de chocolate casero servido con helado de
vainilla 🍷 🍷 🍷 🍷 (20' tiempo de elaboración) 9,00
- Brownie casero con helado de vainilla 🍷 🍷 🍷 8,00
- Mousse de chocolate amargo y praliné de almendra 🍷 🍷 🍷 7,00
- Helados vainilla / fresa / chocolate / limón / mango /
naranja.....
1 bola 4,50
2 bolas 7,00
- Tarta de queso La Viña (típica del norte de España) 🍷 8,50
- Tarte de Almendras hecha en casa 🍷 8,50
- Don Pedro (helado de vainilla, whisky y nueces) 🍷 🍷 🍷 12,00
- Copa de cava 6,50
- Copa de Oporto, Noval Tawny Port (Ten year old)..... 6,50
- Vi dolç de Mallorca 6,50
- Amaretto Disaronno 7,00



TÍPICOS POSTRES MALLORQUINES

€

- Gató (tarta de almendras) 🍷 🍷 🍷 8,50
servido con helado apto para celíacos
- Cardenal de lloseta, tarta de biscocho 🍷 🍷 9,50
y merengue horneado
- Ensaimada con crema cremada 🍷 6,50



I.V.A incluido



PLATOS VEGETARIANOS

PARA PICAR EN FRÍO

	€
• Alioli de ajo negro.....	4,50
• Aceitunas.....	2,50
• Degustación de aceitunas locales.....	2,50
• Pan 🍞.....	2,50
• Degustación de panes hechos en casa..... al estilo mallorquín, tomate ramallet, aceite local de mallorca, alioli de ajo negro P/P	6,50
• Alioli de ajo negro.....	4,50

PARA PICAR CALIENTES

	€
• Huevos estrellados con huevos de campo mallorquines 🍳.....	23,90
• Provoleta (queso provolone a la grill).....	15,50
• Pimientos de Padrón.....	10,90
• Tortilla española con huevos camperos mallorquines 🍳.....	17,90
• Verdura al Grill con salsa romesco.....	24,50

ARROCES

(paellas mínimo 2 personas) P.P.P.

	€
• Paella de la huerta 🍷 P.P.P.	21,90



EXTRAS

	€
• Patatas fritas.....	5,50
• Patatas grill.....	5,50
• Ensalada mixta.....	5,50
• berenjenas a la vinagreta.....	5,50
• Salsa Criolla (vinagreta de pimientos rojos).....	5,50

POSTRES

	€
• Fruta variada.....	7,50
• Sorbete de limón con cava.....	7,50

TÍPICOS POSTRES MALLORQUINES

	€
• Gató (tarta de almendras) servido con helado apto para celiacos 🍷🍷🍷🍷.....	8,50
• Cardenal de lloseta, tarta de biscocho y merengue horneado 🍷🍷🍷.....	9,50
• Ensaimada con crema cremada 🍷🍷.....	6,50

SOPAS Y ENSALADAS

	€
• Sopa Crema Verduras 🍷🍷.....	9,50
• Ensalada verde (con cebolla morada).....	9,50
• Ensalada Mixta..... (variedad de lechugas, pimientos varios colores, cebolla y vinagreta)	9,50
• Gazpacho típica sopa andalucía (sopa fría de tomate).....	9,50
• Alcachofas a la brasa marinadas con limón y miel (solo en temporada).....	16,90
• Ensalada Placeta Garden 🍷🍷..... (rúcula, champiñones, pera, piñones, queso de cabra)	18,90
• Parrillada de Verduras a con salsa romesco 🍷.....	24,90
• Ensalada Gourmet 🍷..... (burrata, alcachofa en vinagre caseras, tomate asado, rúcula, piñones, mermelada de tomate casera, aceite de oliva do mallorca, crema balsámica y tomates secos)	26,90

PASTAS FRESCAS

ARTESANALES HECHAS EN CASA

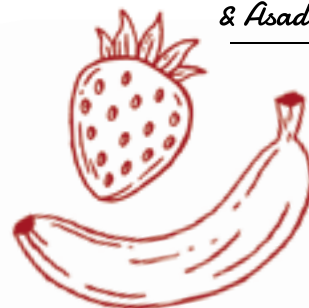
	€
• Ravioles de Verdura (espinacas y requesón) 🍷🍷..... a la Bolognesa (hecha con soja texturizada) 5 unid.	23,90
• Pappardelle de Verduras y Queso parmesano 🍷.....	21,90
• Pappardelle al pesto con Nueces y Queso parmesano 🍷.....	20,90
• Pappardelle a la Bolognesa (hecha con soja texturizada) 🍷🍷.....	20,90
• Ravioles de Espinacas 🍷 5 unid..... con Aceite do Mallorquin y Queso parmesano	21,90
• Canelones Caseros de Espinacas con salsa de tomate.....	22,50
• Pappardelle Placeta Garden 🍷..... (con salsa al pesto, tomate cherry, rúcula, nueces y parmesano)	23,90
• Spaghettis Bolognesa (hecha con soja texturizada) 🍷.....	21,90
• Spaghettis al Pesto.....	21,90
• Lasaña Casera con Bolognesa 🍷🍷..... (hecha con soja texturizada) Queso de cabra, Bechamel y Queso parmesano	23,90



Vins

Restaurant

PLACETA GARDEN
& Asadon



COLD APPETIZERS

€

- Bread 🍞 2,50
- Tasting of homemade breads mallorquin style 🍷 6,50
(with tomato, local mallorquin oil, black garlic aioli p/p)
- Gluten free bread 4,50
with tomato, garlic and oil Solivellas DO Mallorca (p/p)
- Olives 2,50
- Tasting of local olives 5,50
- Iberian ham 100gr 26,90
- Cantabrian anchovies 🐟 19,90
with tomatoes, Solivellas DO Mallorca oil
- Salmon Carpaccio 🐟 19,90
- Galician Beef Carpaccio 🍷 26,90
- Beef "Escabèche" 26,90
- Vegan cheese board 21,90
- Black garlic aioli 4,50



HOT APPETIZERS

€

- Homemade chicken croquettes (5 units) 9,00
- Starry eggs with chips and blood sausage from Burgos 🍷 23,90
with Majorcan country eggs
- Starry eggs with chips and sausage 🍷 23,90
with Majorcan country eggs
- 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 shrimps (6 units) 🍷 28,50
- Chargrilled blood sausage from Burgos 12,50
- Peppers "Padrón" 10,90
- Spanish omelette with Majorcan free range eggs 🍷 17,90

SOUPS AND SALADS

€

- Soup cream 🍷 🍷 9,50
- Placeta Garden Salad 🍷 🍷 18,90
(rocket, mushrooms, pear, pine nuts and goat's cheese)
- Chargrilled vegetable platter with Romesco sauce 🍷 21,90
- Gourmet Salad 🍷 26,90
(burrata, pickled artichoke heart, roasted tomato, rúcula, pine nuts, jam, mallorcan olive oil, balsamic cream and dried tomatoes)
- Green salad (with red onion) 9,50
- gazpacho soup 9,50
- Grilled artichokes 13,90
with lemon and honey dressing (only in season)

TYPICAL DISHES MALLORQUINES

€

- Suckling pig cooked at low temperature 29,90
(with beer and lemon sauce accompanied with french fries and Padrón peppers)
- Baked lamb 🍷 29,90
(rosemary, white wine and a touch of mint accompanied with french fries and Padrón peppers)
- Tenderloin with cabbage 🍷 29,90
served with french fries and Padrón peppers



V.A.T. Included

ALL OUR MEAT DISHES FROM THE HOLM OAK WOOD GRILL

Served with french fries
and Padrón peppers

€

- Galician steak "Galicia Ox" 38,50
- Galician rib steak 1kg. (for 2 people) 78,50
- Galician Sirloin steak 37,00
- Galician Entrecôte steak 31,50

GRILLED FISH

€

- Sea bass or sea bream 🐟 29,90
- Norwegian salmon 🐟 28,90
- Monkfish 🐟 S.P.M
with lemon sauce and grilled vegetables and roasted vegetables

RICE DISHES

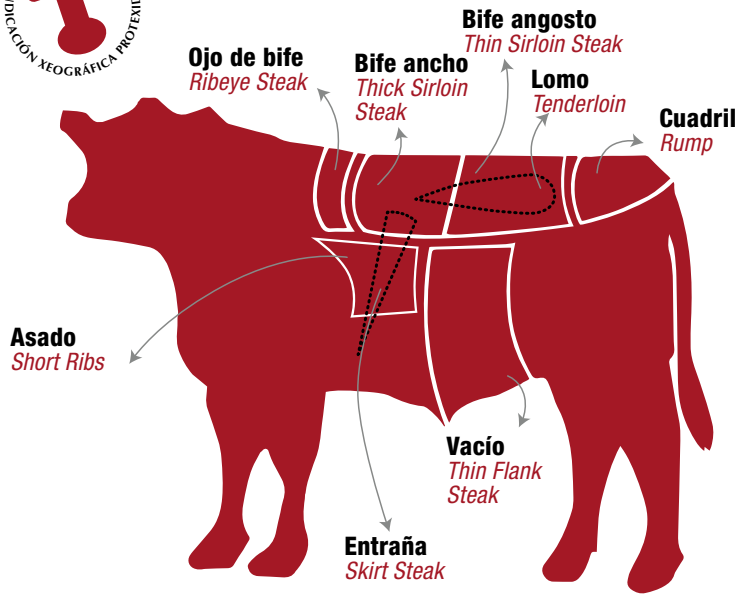
(Paellas for 2 people) P.P.P.

€

- Mixed paella 🐟🐟🐟 P.P.P. (with meat and seafood) 24,90
- Cod and vegetable paella 🐟🥕 P.P.P. 25,50
- "Blind man's" black paella (with no bones or shells) 🐟🐟 26,90
P.P.P. (with cuttlefish, clams, mussels and monkfish)
- Fish and seafood paella 🐟🐟🐟 P.P.P. 25,00
- Fish and seafood blind paella 🐟🐟🐟 P.P.P. 26,90
(with no bones or shells)
- Vegetable paella 🥕 P.P.P. 21,90
("Bomba" rice, seasonal vegetables)
- Seafood rice stew 🐟🐟 P.P.P. 27,90



NUESTROS CORTES



OTHER MEAT DISHES

€

- Pork tenderloin with apple puree, french fries and Padrón peppers 26,50
- Grilled suckling lamb chops with french fries and Padrón peppers 29,90
- Chicken with lemon 🍋 24,90
(garlic, lemon and mustard sauce)
- Homemade Galician Meat Burger 🍔 24,90
(100% Galician meat, ground and prepared in our restaurant. Grilled, juicy and full of flavor. Accompanied by homemade bread and house sauce)

SAUCES

€

- Pepper 🌶️ 4,50
- Roquefort 🧀 4,50
- Chimichurri to taste 🌶️ 4,50
- House sauce (churrinesa) 🌶️ 4,50

EXTRAS

€

- French Fries 5,50
- Grilled Potatoes 5,50
- Mixed Salad 5,50
- Eggplants with Vinaigrette 5,50
- Salsa Criolla (vinaigrette with peppers) 5,50

CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APO



MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMODIOXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS

MOLUSCOS



ALTRAMUZES

"REGULATION (EU) No. 1169/2011 - ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ON ALLERGIES AND FOOD INTOLUTIONS
AND FOOD INTOLERANCES PLEASE ASK OUR STAFF FOR INFORMATION. THANK YOU VERY MUCH."

FRESH PASTA

HOMEMADE ARTISAN PASTA



€

- Tagliatelle placeta garden  23,90
(with sauce, pesto, cherry tomatoes, rúcula, walnuts and parmigian)
- Tagliatelle with vegetables and Parmesan cheese   21,90
- Tagliatelle   20,90
with walnut pesto or Bolognese sauce vegetarian option
- Spaghetti Frutti di Mare   28,90
- Vegetable ravioli 23,90
(spinach) with bolognese sauce vegetarian option
- Spinach ravioli   5 units 21,90
with Mallorca Solivellas extra virgin olive oil (PDO)
- Homemade spinach cannelloni  23,50
with bolognese sauce (gluten free and vegetarian option)
- Homemade spinach cannelloni  22,50
with tomato sauce (gluten free option)



CHILDREN MENU

€

- Hamburgers (homemade) with Galician beef 8,50
- Chicken croquettes (homemade) with french fries 8,50
- Grilled chicken wings (2 units) 8,50
- Homemade spinach ravioli 8,50
- Grilled chicken breast with french fries 8,50
- Spaghetti bolognese  8,50
- Battered fish and chips   8,50
- Paella for children (minimum 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 Crepe Suzette (gluten free option)   8,00
- Toffee caramel pancake (gluten free option)   6,50
- Homemade apple pancake with rum (gluten-free option)   8,00
- Cheeseboard of Spanish cheeses  21,90
(with quince jelly or figs in syrup)
- Homemade Catalan crème brûlée  6,50
- Homemade chocolate coulant served with vanilla ice cream (20' preparation time)    9,00
- Homemade brownie with vanilla ice cream   8,00
- Dark chocolate mousse with almond praliné  7,00
- Vanilla / strawberry / chocolate / lemon
/ mango / orange ice creams
1 scoop 4,50
2 scoops 7,00
- La Viña cheesecake (typical from northern Spain)  8,50
- Homemade almond tart  8,50
- Don Pedro (vanilla ice cream, whiskey and nuts)   12,00
- Glass of cava 6,50
- Glass of Port, Noval Tawny Port (Ten year old) 6,50
- Vi dolç de Mallorca 6,50
- Amaretto Disaronno 7,00



TYPICAL DESSERTS MALLORQUINES

€

- Gató (almond cake) served with ice cream   8,50
suitable for celiacs
- Cardenal de lloseta, biscuit cake and baked meringue   9,50
- Ensaimada with burnt cream  6,50



V.A.T. Included



VEGETARIAN DISHES

COLD APPETIZERS

	€
• Black Garlic Aioli	4,50
• Olives	2,50
• Tasting of Local Olives	2,50
• Bread	2,50
• Tasting of homemade Mallorcan estillo bread, "Ramallet" tomato, local mallorcan olive oil, black garlic aioli P/P	6,50
• Black garlic aioli	4,50

HOT APPETIZERS

	€
• Fried eggs with mallorcan country eggs	23,90
• Provoleta (grilled provolone cheese)	15,50
• Padrón peppers	10,90
• Spanish omelette with Majorcan country eggs	17,90
• Grilled vegetables with romesco sauce	24,50

RICE

(paellas minimum 2 persons) P.P.P. €

• Paella from the garden P.P.P.	21,90
--------------------------------------	-------



EXTRAS

	€
• French Fries	5,50
• Grilled Potatoes	5,50
• Mixed Salad	5,50
• Eggplants with Vinaigrette	5,50
• Salsa Criolla (vinaigrette with peppers)	5,50

DESSERTS

	€
• Assorted fruit	7,50
• Lemon sorbet with cava	7,50

TYPICAL MALLORCAN DESSERTS

	€
• Gató (almond cake) served with ice cream suitable for celiacs	8,50
• Cardenal de lloseta, biscuit cake and baked meringue	9,50
• Ensaimada with custard cream	6,50

SOUPS AND SALADS

	€
• Cream of Vegetable Soup	9,50
• Green Salad (with red onion)	9,50
• Mixed Salad	9,50
(variety of lettuce, different colored peppers, onion and vinaigrette)	
• Gazpacho typical Andalusian soup (cold tomato soup) ...	9,50
• Grilled artichokes marinated in lemon and honey	16,90
(only in season)	
• Placeta Garden Salad	18,90
(rocket, mushrooms, pear, pine nuts, goat cheese)	
• Grilled Vegetables a with romesco sauce	24,90
• Gourmet Salad (burrata, homemade pickled artichoke, roasted tomato, arugula, pine nuts, homemade tomato jam, mallorcan olive oil, balsamic cream and sundried tomatoes).	26,90

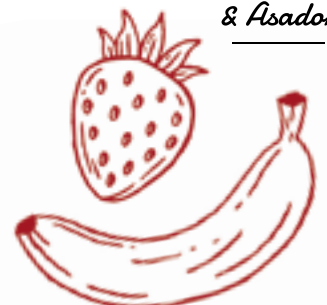
HOMEMADE FRESH

HOMEMADE ARTISAN PASTA	€
• Vegetable ravioli (spinach and ricotta)	23,90
bolognese style (made with texturized soya) 5 pcs.	
• Pappardelle vegetables and parmigiano cheese	21,90
• Pappardelle with pesto, walnuts and parmigiano cheese	20,90
• Pappardelle bolognese style (made with textured soya)	20,90
• Spinach ravioli with mallorquin olive oil 5 pcs.	21,90
And parmesan cheese	
• Homemade spinach cannelloni with tomato sauce	22,50
• Pappardelle placeta garden	23,90
(with pesto sauce, cherry tomatoes, rúcula, walnuts and parmegiano)	
• Spaghetti bolognese (made with textured soy)	21,90
• Spaghetti with pesto	21,90
• Homemade lasagna with bolognese	23,90
(made with textured soya beans) goat cheese, bechamel sauce and parmesan cheese	



Restaurant

Vins PLACETA GARDEN & Asadon



ZUM TEILEN - KALTE HÄPPCHEN

€

- Brot  2,50
- Verkostung von hausgemachtem Brot, mallorquinische Art  6,50
mit Tomaten, Knoblauch und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p)
- Brot ohne Gluten 4,50
mit Tomaten, Knoblauch und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p)
- Oliven 2,50
- Verkostung von lokalen Oliven 5,50
- Iberico-Schinken 100gr 26,90
- Anchovis aus dem kantabrischen Meer  19,90
mit Tomaten und Öl Solivellas DO Mallorca
- Carpaccio vom Lachs  19,90
- Carpaccio vom galizisches Rindfleisch  26,90
- Gemarkineerd kalbsvlees 26,90
- Kalbfleisch mariniert "Escabèche" 21,90
- Aioli mit schwarzem Knoblauch 4,50



ZUM TEILEN - WARME HÄPPCHEN

€

- Hausgemachte Hühnerkroketten (5 Stück) 9,00
- Spiegeleier mit Pommes und katalanischer Blutwurst aus Burgos mit mallorquinischen Freilandeiern  23,90
- Spiegeleier mit Pommes und katalanischer Presswurst  23,90
mit mallorquinischen Freilandeiern
- Hausgemachte Empanadas criolla 7,50
- Hausgemachte kreolische Chorizo-Wurst vom Grill 16,90
mit Pommes frites (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" 10,90
- Spanisches Omelett mit mallorquinischen Freilandeiern  17,90

SUPPEN UND SALATE

€

- Cremesuppen   9,50
- Salat "Placeta Garden"   18,90
(Rucola, Pilze, Birnen, Pinienkerne, Ziegenkäse)
- Grillgemüse mit Romesco-Soße  21,90
- Gourmet-Salat  26,90
(Burrata, eingelegtes Artischockenherz, geröstete Tomate, Rúcula, Pinienkerne, Marmelade, mallorquinisches Olivenöl, Balsamico-Creme und getrocknete Tomaten)
- Grüner Salat (mit roten Zwiebeln) 9,50
- Gazpacho (kalte Tomatensuppe) 9,50
- Gegrillte Artischocken mit Zitronen-HonigDressing 13,90
(nur saisonal)

TYPISCH MALLORQUINISCHE GERICHTE

€

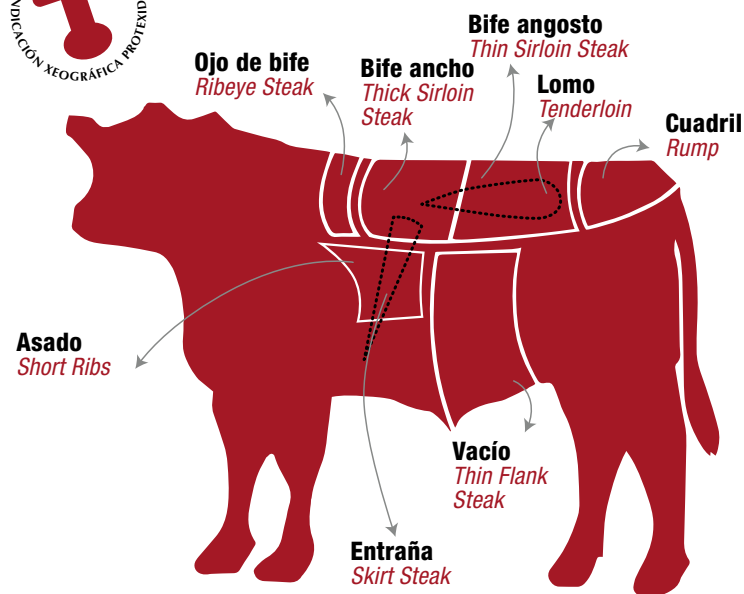
- Bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel 29,90
(mit Bier- und Zitronensauce, dazu Bratkartoffeln und Padrón-Paprika)
- Lammbraten  29,90
(mit Rosmarin, Weißwein und einem Hauch von Minze, dazu Pommes frites und Padron-Paprika)
- Lende mit Kohl  29,90
serviert mit Pommes frites und Padrón-Paprika



MwSt. inklusive



NUESTROS CORTES



ANDERES GEGRILLTES FLEISCH

€

- Schweinelende mit Apfelmus 26,50
mit Apfelpüree, Pommes frites und Padrón-Paprika
- Baby-Lammkoteletts gegrillt mit Kartoffeln und Padrón-Paprika 29,90
- Hähnchen mit Zitrone 24,90
(saus met knoflook, citroen en mosterd)
- Hausgemachter galicischer Rindfleisch-Burger 24,90
(100% galicisches Fleisch, gemahlen und zubereitet in unserem Restaurant. Gegrillt, saftig und voller Geschmack. Begleitet von hausgemachtem Brot und Haussauce)

SOSSEN

€

- Pfeffer 4,50
- Roquefort 4,50
- Chimichurri zum Probieren 4,50
- Haussauce (churrinesa) 4,50

EXTRA'S

€

- Pommes frites 5,50
- Gegrillte Kartoffeln 5,50
- Gemischter Salat 5,50
- Auberginen mit Vinaigrette 5,50
- Salsa Criolla (rote Paprikavinaigrette) 5,50

ALLE UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN AUF EICHENGLUT GEGRILLT

Begleitet von gebackenen Kartoffeln und Padrón-Paprika.

€

- Galizisches Kotelett "Galicia Ox" 38,50
- Galizisches Rinderkotelett 1000gr. (für 2 Personen) 78,50
- Galizisches Rinderfilet 37,00
- Galizisches Entrecôte 31,50

FISCHGERICHTE VOM GRILL

€

- Wolfsbarsch oder Seebrasse 29,90
- Norwegischer Lachs 28,90
- Seeteufel mit Zitronensauce und gegrilltem Gemüse S.P.M

REISGERICHTE

(Paellas für 2 Personen) P.P.P.

€

- Gemischte Paella P.P.P. 24,90
(mit Fleisch und Meeresfrüchten)
- 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" P.P.P. 26,90
(ohne Knochen und Gräten)
- Paella mit Gemüse P.P.P. Vegetarische 21,90
Bomba-Reis, Saison-Gemüse)
- Reiseintopf mit Meeresfrüchten P.P.P. 27,90



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUZES

"VERORDENING (EU) NR. 1169/2011 · VESTIGING MET BESCHIKBARE INFORMATIE OVER ALLERGIEËN EN VOEDSELINTOLERANTIES. VRAAG INFORMATIE AAN BIJ ONS PERSONEEL. ONTZETTEND BEDANKT."

HUISGEMAAKTE ARTISANALE VERSE PASTA



€

- Tagliatelle placeta garden (mit Sauce, Pesto, 🌱 🌱 🌱 23,90
Kirschtomaten, Rucola, Walnüssen und Parmigiano)
- Tagliatelle mit Gemüse und Parmesan 🌱 🌱 21,90
- Tagliatelle 🌱 🌱 20,90
met pesto en walnoten of bolognesesaus vegetarische optie
- Spaghetti mit Meeresfrüchten 🌱 🌱 🌱 28,90
- Gemüseravioli (Spinat) 23,90
mit Bolognese als vegetarische Option
- Spinat-Ravioli mit nativem Olivenöl 🌱 🌱 21,90
mit Ursprungsbezeichnung Mallorca (Solivellas)
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni 🌱 🌱 23,50
mit Bolognese (glutenfreie Option)
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni 🌱 🌱 22,50
mit Tomaten soße (glutenfreie Option)



KINDERMENÜ

€

- Hamburger (hausgemacht) mit galizischem Fleisch 8,50
- Hähnchenkroketten (hausgemacht) mit Pommes frites 8,50
- Gegrillte Hähnchenflügel (2 Stück) 8,50
- Gemüse-Ravioli mit Öl und Käse 8,50
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites 8,50
- Spaghetti bolognese 🌱 🌱 8,50
- Panierter Fisch mit Pommes frites 🌱 🌱 🌱 8,50
- Kinderpaella (Paellas für 2 Personen) P.P.P. 9,50



NACHSPEISEN

€

- Verschiedene Früchte 7,50
- Hausgemachter Milchreis 🌱 🌱 5,50
(mit roten Früchten, Zimt und Pistazien)
- Orangen- oder Zitronensorbet mit Sekt ... 7,50
- Hausgemachte Crêpe Suzette (glutenfreie Option) 🌱 🌱 🌱 8,00
- Pfannkuchen mit Karamellcreme (glutenfreie Option) 🌱 🌱 🌱 6,50
- Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Rum 🌱 🌱 8,00
(glutenfreie Option)
- Auswahl spanischer Käsesorten 🌱 🌱 21,90
(mit Quittenbrot oder Feigen in Sirup)
- Hausgemachte katalanische Creme 🌱 🌱 6,50
- Hausgemachter Schokoladenkuchen 🌱 🌱 🌱 🌱 9,00
mit flüssigem weichen Kern und Vanilleeis
(20' Bearbeitungszeit)
- Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis 🌱 🌱 🌱 🌱 8,00
- Dunkle Schokoladencreme mit Mandelpraline 🌱 🌱 🌱 7,00
- Eis: Vanille / Erdbeere / Schokolade / Zitrone / Mango /
Orange
1 Kugel Eis 4,50
2 Kugeln Eis 7,00
- La Viña Käsekuchen (typisch für Nordspanien) 🌱 8,50
- Hausgemachter Mandelkuchen 🌱 8,50
- Don Pedro (Vanilleeis, Whiskey und Nüsse) 🌱 🌱 🌱 12,00
- Glas cava 6,50
- Oporto Glas Noval Tawny Port (Ten year old) 6,50
- Mallorquinischer Süsswein 6,50
- Amaretto Disaronno 7,00



TYPISCHE NAGERECHTEN MALLORQUINES

€

- Gató (Mandelkuchen) 🌱 🌱 🌱 8,50
mit Eis, geeignet für Zöliakiebetreffende
- Cardenal de Iloseta, 🌱 🌱 9,50
Biskuitkuchen mit gebackenem Baiser
- Ensaimada mit Crème fraîche 🌱 6,50





VEGETARISCHE GERICHTE

ZUM TEILEN - KALTE HÄPPCHEN

	€
• Aioli mit schwarzem Knoblauch	4,50
• Oliven	2,50
• Verkostung von lokalen Oliven	2,50
• Brot	2,50
• Verkostung von hausgemachtem Brot Tomaten nach mallorquinischer Art, Ramallet-Tomaten, lokales mallorquinisches Olivenöl, schwarze Knoblauch-Allioli P/P	6,50
• Schwarze Knoblauch-Allioli	4,50

ZUM TEILEN - WARME HÄPPCHEN

	€
• Spiegeleier mit mallorquinischen Eiern aus Freilandhaltung	23,90
• Provoleta (gegrillter Provolone-Käse)	15,50
• Padrón-Paprika	10,90
• Spanisches Omelett mit mallorquinischen Eiern aus Freilandhaltung	17,90
• Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	24,50

REIS (Paellas für 2 Personen) P.P.P.

• Paella aus dem Garten P.P.P.	21,90
--------------------------------	-------



EXTRA'S

	€
• Pommes frites	5,50
• Gegrillte Kartoffeln	5,50
• Gemischter Salat	5,50
• Auberginen mit Vinaigrette	5,50
• Salsa Criolla (rote Paprikavinaigrette)	5,50

NAGERECHTEN

	€
• Gemischtes Obst	7,50
• Zitronensorbet mit Cava	7,50

TYPISCHE NAGERECHTEN MALLORQUINES

	€
• Gató (Mandelkuchen) mit Eis, geeignet für Zöliakiebetreffende	8,50
• Cardenal de Iloseta, Biskuitkuchen mit gebackenem Baiser	9,50
• Ensaimada mit Crème fraîche	6,50

SUPPEN UND SALATE

	€
• Gemüsecremesuppe	9,50
• Grüner Salat (mit roten Zwiebeln)	9,50
• Gemischter Salat (verschiedene Blattsalate, verschiedenfarbige Paprika, Zwiebel und Vinaigrette)	9,50
• Gazpacho typisch andalusische Suppe (kalte Tomatensuppe)	9,50
• Gegrillte Artischocken, mariniert mit Zitrone und Honig (nur in der Saison)	16,90
• Placeta Garten Salat (Rucola, Champignons, Birne, Pinienkerne, Ziegenkäse)	18,90
• Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce	24,90
• Gourmet-Salat (Burrata, hausgemachte eingelegte Artischocke, geröstete Tomate, Rucola, Pinienkerne, hausgemachte Tomatenmarmelade, mallorquinisches Olivenöl, Balsamicocreme und sonnengetrocknete Tomaten)	26,90

FRISCHE PASTA

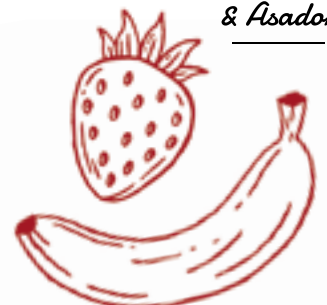
HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA AUS
EIGENER HERSTELLUNG

	€
• Gemüseravioli (Spinat und Ricotta) nach Bolognese-Art (mit texturiertem Soja) 5 st.	23,90
• Gemüse-Pappardelle mit Parmesankäse	21,90
• Pappardelle mit Pesto, Walnüssen und Parmigiano-Käse	20,90
• Pappardelle alla Bolognese (mit texturiertem Soja zubereitet)	20,90
• Spinat-Ravioli 5 st. mit mallorquinischem Olivenöl und Parmesankäse	21,90
• Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Tomatensoße	22,50
• Placeta Garten Pappardelle (mit Pesto-Sauce, Kirschtomaten, Rucola, Walnüssen und Parmegiano)	23,90
• Spaghetti Bolognese (mit texturiertem Soja hergestellt)	21,90
• Spaghetti Pesto	21,90
• Hausgemachte Lasagne mit Bolognese (mit texturiertem Soja) Ziegenkäse, Bechamel und Parmesankäse	23,90



Restaurant

Vins **PLACETA GARDEN**
& Asadon



PLATS FROIDS À GRIGNOTER €

• Pain 🍞	2,50
• Dégustation de pains faits maison dans le style mallorquin (avec tomate, ail et huile Solivellas DO Mallorca (w/w))	6,50
• Pain sans gluten avec tomate, ail et huile Solivellas DO Mallorca (w/w)	4,50
• Olives	2,50
• Dégustation d'olives locales	5,50
• Jambon Ibérique 100gr	26,90
• Anchois du golfe de Gascogne 🐟 (tomates, huile Solivellas DO Mallorca)	19,90
• Carpaccio de saumon 🐟	19,90
• Carpaccio boeuf de Galice 🥩	26,90
• Veau mariné "Escabèche"	26,90
• Plateau de fromages végétaliens	21,90
• Aioli à l'ail noir	4,50



PLATS CHAUDS À GRIGNOTER

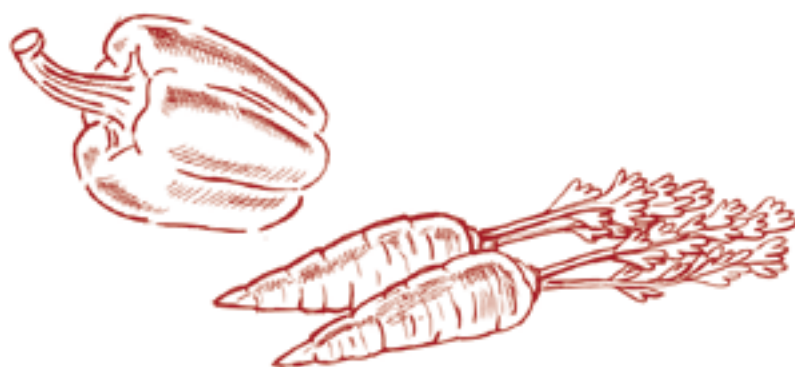
• Croquettes de poulet maison (5 unités)	9,00
• Œufs frits avec pommes de terre sautées 🍳 et boudin de Burgos avec œufs de ferme de Majorque	23,90
• Œufs frits avec pommes de terre sautées et saucisses 🍳 avec œufs de ferme de Majorque	23,90
• Empanadas criollas maison (sorte de friand)	7,50
• Chorizo 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 grillées (6 unités) 🍤	28,50
• Boudin de Burgos à la braise	12,50
• Poivrons de Padrón	10,90
• Omelette espagnole avec œufs de ferme de Majorque 🍳	17,90

SOUPES ET SALADES €

• Soupes veloutés 🍲	9,50
• Salade Placeta Garden 🥗 (roquette, champignons de Paris, poire, pignons, fromage de chèvre)	18,90
• Grillade de légumes à la braise, à la sauce romesco 🍷	21,90
• Salade gourmande 🥗 (burrata, cœur d'artichaut mariné, tomate rôtie, roquette, pignons de pin, confiture, huile d'olive de Majorque, crème balsamique et tomates séchées)	26,90
• Salade verte (à l'oignon violet)	9,50
• Gazpacho	9,50
• Artichauts grillés avec vinaigrette au citron et au miel (uniquement en saison)	13,90

PLATS TYPIQUES MALLORQUINES €

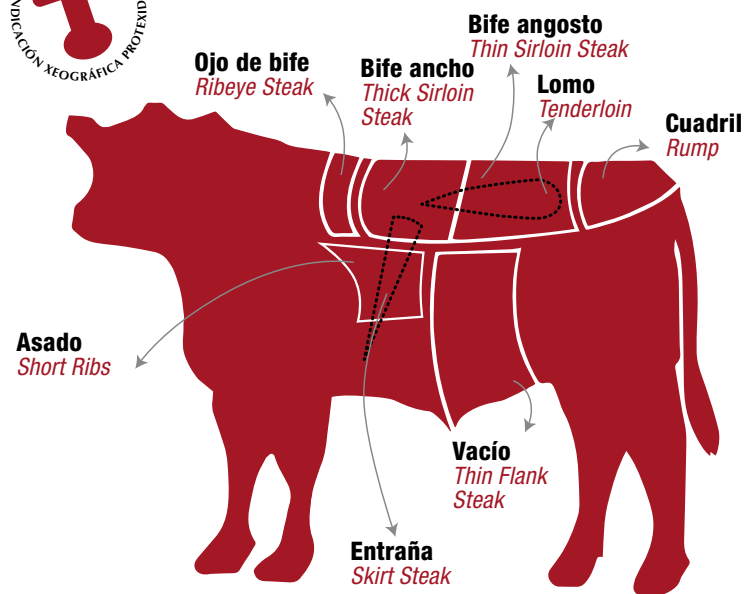
• Cochon de lait cuit à basse température 🐷 (avec sauce à la bière et au citron accompagné de pommes de terre frites et de poivrons Padrón)	29,90
• Agneau au four 🍖 (romarin, de vin blanc et d'une touche de menthe, accompagné de frites et de piments de Padrón)	29,90
• Filet de porc au chou 🍖 accompagné de pommes de terre frites et de poivrons Padrón	29,90



I.V.A. Inclus



NUESTROS CORTES



AUTRES VIANDES GRILLÉES €

- Filet mignon de porc 26,50
avec purée de pommes, frites et poivrons de Padrón
- Côtelettes d'agneau de lait à la braise 29,90
et pommes frites et poivrons de Padrón
- Poulet au citron 🍋 🍷 24,90
(sauce à l'ail, au citron et à la moutarde)
- Burger de viande galicienne fait maison 24,90
(viande 100% galicienne, hachée et préparée dans notre restaurant. Grillé, juteux et plein de saveur. Accompagné de pain maison et de sauce maison)

SAUCES

- Poivre 🌶️ 4,50
- Roquefort 4,50
- Chimichurri à déguster 🍷 🌶️ 4,50
- Sauce maison (churrinesa) 🌶️ 4,50

SUPPLÉMENTS

- Pommes frites 5,50
- Pommes de terre grillées 5,50
- Salade Mixte 5,50
- Aubergines à la vinaigrette 5,50
- Sauce créole (vinaigrette aux poivrons) 5,50

TOUTES NOS VIANDES VIANDES GRILLÉES AU CHÊNE

Accompagné de frites et
de poivrons standard

€

- Côte de veau galicienne Galice Ox 38,50
- Côte de veau galicienne 1kg (pour 2 personnes.) 78,50
- Filet mignon de veau galicienne 37,00
- Entrecôte de veau de Galice 31,50

POISSON GRILLÉ

€

- Bar ou daurade 🐟 29,90
- Saumon norvégien 🐟 28,90
- Lotte servie avec une sauce au citron et légumes grillés 🐟 S.P.M

RIZ

(paellas minimum 2 personnes) P.P.P. €

- Paella mixte 🍷 🐟 🍷 P.P.P. 24,90
(avec viande et fruits de mer)
- Paella à la morue et aux légumes 🍷 🍷 P.P.P. 25,50
- Paella à l'encre de calmar 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
et aux fruits de mer décortiqués (avec seiche, palourdes, moules et boudoir)
- Paella au poisson et aux fruits de mer 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 25,00
- Paella aux poissons et fruits de mer à l'aveugle 🍷 🍷 🍷 P.P.P. 26,90
(sans os ni coquille)
- Paella du potager d 21,90
Vegan (riz bomba, légumes de saison)
- Riz au bouillon de fruits de mer 🍷 🍷 P.P.P. 27,90

CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACÉES



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APRO



MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMODIOXÍDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS

MOLUSCOS



ALÉRGENOS

« RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 - ÉTABLISSEMENTS AYANT DES INFORMATIONS DISPONIBLES SUR LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL POUR OBTENIR DES INFORMATIONS. MERCI BEAUCOUP »

PÂTES FRAÎCHES

ARTISANALES FAITES MAISON



€

- Tagliatelle placeta garden 🌿 23,90
(avec sauce, pesto, tomates cerises, roquette, noix et parmesan)
- Tagliatelles aux légumes et au parmesan 🌿 🍄 21,90
- Tagliatelles au pesto et aux noix ou à la sauce 🌿 🍄 20,90
bolognaise option végétarienne
- Spaghetti Frutti di Mare 🌿 🍷 🍷 28,90
- Raviolis aux légumes (épinards) 23,90
avec sauce bolognaise option végétarienne
- Raviolis aux épinards 5 pièces 🌿 🍷 21,90
à l'huile vierge extra AOC Majorque (Solivellas)
- Cannellonis aux épinards maison 🌿 🍷 23,50
à la sauce bolognaise (sans gluten et option végétarienne)
- Cannellonis aux épinards maison 🌿 🍷 22,50
à la sauce tomate (option sans gluten)



MENU ENFANT

€

- Hamburgers (faits maison) avec viande galicienne 8,50
- Croquettes de poulet (faites maison) avec frites 8,50
- Ailes de poulet grillées (2 unités) 8,50
- Raviolis aux épinards maison 8,50
- Blanc de poulet à la braise et pommes de terre frites 8,50
- Spaghetti à la bolognaise 🌿 🍷 8,50
- Poisson à la romaine et chips 🌿 🍷 🍷 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, cannelle et pistaches)
- Sorbet orange ou citron au cava 7,50
- Crêpe Suzette maison (option sans gluten) 🌿 🍷 🍷 8,00
- Crêpe à la confiture de lait (option sans gluten) 🌿 🍷 🍷 6,50
- Crêpe maison aux pommes et au rhum (option sans gluten) 8,00
- Assortiment de fromages du pays 🍷 🍷 21,90
(avec pâte de coing ou figues au sirop)
- Crème catalane maison 🍷 🍷 6,50
- Coulant au chocolat maison et glace à la vanille 9,00
(délai de traitement de 20')
- Brownie maison avec glace à la vanille 🌿 🍷 🍷 🍷 8,00
- Mousse au chocolat noir et praliné aux amandes 🍷 🍷 🍷 7,00
- Glace vanille / fraise / chocolat / citron / mangue / orange
1 boule 4,50
2 boules 7,00
- Gâteau au fromage La Viña (typique du nord de l'Espagne) 🍷 8,50
- Gâteau aux amandes maison 🍷 8,50
- Don Pedro (glace vanille, whisky et noix) 🍷 🍷 🍷 12,00
- Verre de cava 6,50
- Verre de Porto, Noval Tawny Porto (10 ans) 6,50
- Vin doux de Majorque 6,50
- Amaretto Disaronno 7,00



DESSERTS TYPIQUES MAJORQUIENS

€

- Gató (gâteau aux amandes) 🌿 🍷 🍷 8,50
servi avec de la glace sans gluten
- Cardinal de Lloseta, génoise et meringue cuite 🍷 🍷 9,50
- Ensaimada avec crème brûlée 🍷 6,50





PLATS VÉGÉTARIENS

POUR UNE COLLATION FROIDE

• Alioli à l'ail noir	4,50
• Olives	2,50
• Dégustation d'olives locales	2,50
• Pain	2,50
• Dégustation de pain majorquin fait maison, tomate Ramallet, huile majorquine locale, aioli à l'ail noir P/P	6,50
• Aioli à l'ail noir	4,50

POUR LES COLLATIONS CHAUDES

• Œufs au plat avec œufs fermiers majorquins 🍳	23,90
• Provoleta (fromage provolone grillé)	15,50
• Poivrons Padrón	10,90
• Omelette espagnole aux œufs de poules élevées en plein air de Majorque	17,90
• Légumes grillés à la sauce romesco	24,50

RIZ

(paellas minimum 2 personnes) P.P.P. €

• Paella du jardin 🍷 P.P.P.	21,90
----------------------------------	-------



EXTRAS

• Frites	5,50
• Pommes de terre grillées	5,50
• Salade Mixte	5,50
• Aubergines à la vinaigrette	5,50
• Sauce créole (vinaigrette aux poivrons)	5,50

DESSERTS

• Fruits assortis	7,50
• Sorbet au citron et cava	7,50

TIPICOS POSTRES MALLORQUINES

• Gató (gâteau aux amandes) servi avec de la glace sans gluten 🍷	8,50
• Cardinal de Lloseta, génoise et meringue cuite	9,50
• Ensaimada à la crème crémeuse 🍷	6,50

SOUPES ET SALADES

• Crème de légumes 🍷 🍷	9,50
• Salade verte (avec oignon rouge)	9,50
• Salade mixte	9,50
variété de laitues, poivrons de différentes couleurs, oignon et vinaigrette)	
• Gazpacho, soupe typiquement andalouse	9,50
(soupe froide à la tomate)	
• Artichauts grillés marinés au citron et au miel	16,90
(selon la saison)	
• Salade Placeta du Jardin 🍷 🍷	18,90
(roquette, champignons, poire, pignons de pin, fromage de chèvre)	
• Légumes grillés à la sauce Romesco 🍷	24,90
• Salade gourmande	26,90
(burrata, artichaut mariné maison, tomate rôtie, roquette, pignons de pin, confiture de tomates maison, huile d'olive de Majorque, crème balsamique et tomates séchées au soleil)	

PÂTES FRAÎCHES

ARTISANALES FAITES MAISON

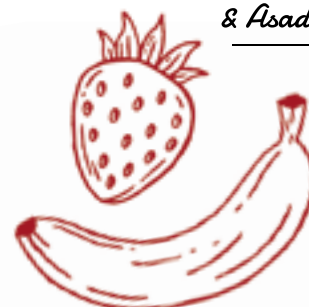
• Raviolis aux légumes (épinards et fromage blanc) 🍷 🍷 ..	23,90
Bolognaise (à base de soja texturé) 5 unités	
• Pappardelle de légumes et fromage Parmegiano 🍷	21,90
• Pappardelle au pesto aux noix et au parmesan 🍷	20,90
• Pappardelle bolognaise (à base de soja texturé) 🍷 🍷	20,90
• Raviolis aux épinards à l'huile de Majorque 🍷 5 unités	21,90
et au parmesan	
• Cannellonis aux épinards maison à la sauce tomate	22,50
• Pappardelle Placeta Garden (avec sauce pesto, 🍷	23,90
tomates cerises, roquette, noix et parmesan)	
• Spaghetti bolognaise (à base de soja texturé) 🍷	21,90
• Spaghetti au pesto	21,90
• Lasagnes maison à la bolognaise 🍷 🍷	23,90
(à base de soja texturé) Fromage de chèvre, béchamel et parmesan	



Restaurant

Vins

PLACETA GARDEN
& Asadon





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

- Mojito 8,50
- Pink Gin tonic 9,00
- Gin tonic 9,00
- Martini 6,00
- Cocktail 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
- 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
- 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 Reserva (Rioja) 31,90
Tempranillo
- Viña Pomal Crianza (Rioja) 26,90
Tempranillo
- La Caba de Viña Eizaga (Rioja) 29,90
Tempranillo
- Marqués de Riscal Reserva (Rioja) 34,00
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
- Conde de San Cristobal (Ribera del Duero) 31,90
Tinto Fino

Mendoza (Argentina)

- Séptima (Mendoza) 28,90
Malbec

Sangria hecha al momento

- | | COPA | 1L. | 1,5L |
|-----------------|-------|-------|-------|
| • Sangría | 9,50 | 23,00 | 28,90 |
| • White | 10,50 | 26,00 | 31,90 |

Sangría Casera

Homemade Sangria

- | | COPA | 1,5 L. |
|------------------------------|-------|--------|
| • Sangría Red Wine | 8,50 | 28,90 |
| • White Sangría (Cava) | 10,50 | 31,90 |

La Casa recomienda

- **Tinto**
AN/2, Ànima Negra
- **Blanco**
Mollet
- **Rosado**
Veritas Roig



Blancos

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

Rioja

- Viña Pomal (Rioja) 29,00
Malvasia, Viura
- Marqués de Cáceres (Rioja) 25,00
Viura

Galicia

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

Rueda

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

Blanco Frances

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

Botellas Pequeñitas

Tintos / Blancos / Rosados

- Marques Cáceres 37.5 cl (Rioja) 15,00

Restaurant
PLACETA GARDEN
& Asador



Rosados

Mallorca

- Veritas Roig José L. Ferrer (Binissalem) 28,90
Mantonegro, Callet y Syrah
- Flaïres de Mortitx (Mallorca) 29,90
Monastrell, Syrah, Cabernet
- Daima Butxet (Pla i Llevant) 26,90
Manto Negro
- Can Axartell Rosado (Mallorca) 26,50
Pinot Noir, Callet, Syrah, Merlot
- Rosat Ca Sa Padrina (Binissalem) 23,90
Mantonegro y Merlot
- ANR Ànima Negra (Mallorca) 28,95
Callet

Rioja

- Excellens Rosé Marqués de Cáceres 25,00
(Rioja) Garnacha y Tempranillo
- Viña Pomal (Rioja) 26,90
Garnacha y Viura

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

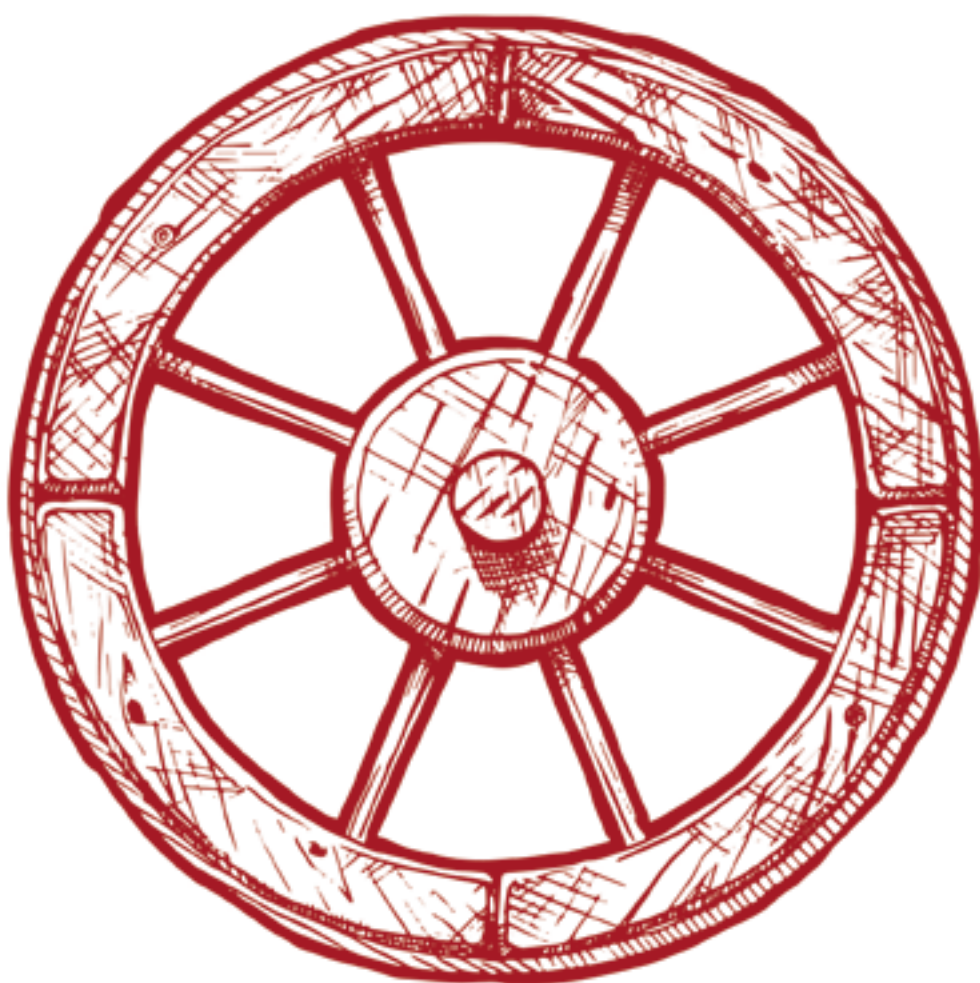
Menú mediodía
último Domingo
de cada mes

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
