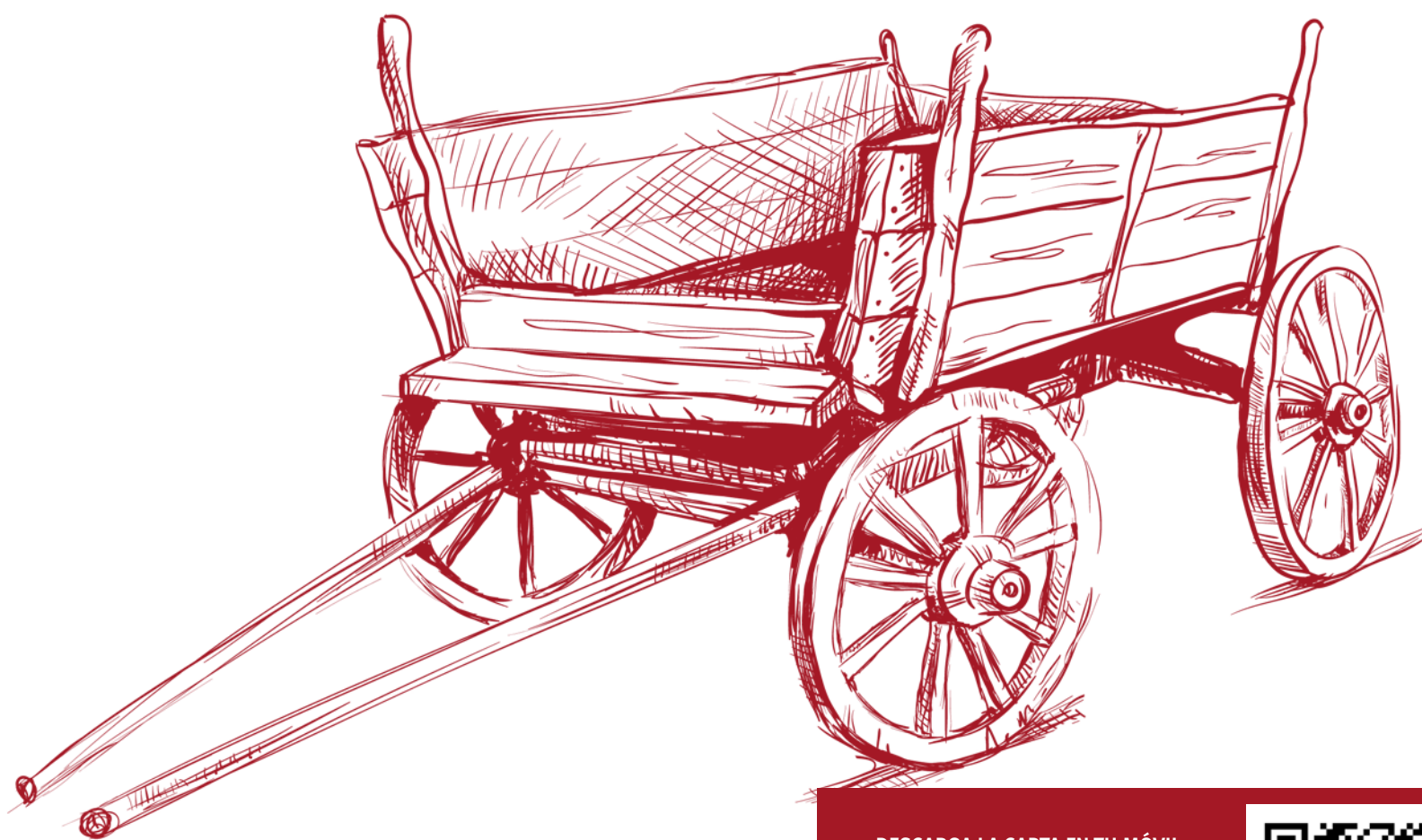




Restaurant **PLACETA GARDEN** *& Asador*



**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!





Català

PER PICAR EN FRED €

- Pa 2,50
- Degustació de pans fets a casa a l'estil mallorquí (amb tomàtiga, oli local de mallorca, allioli all negre p/p) 6,50
- Pa sense gluten amb tomàtiga, all i oli Solivellas DO Mallorca (p/p) 4,50
- Olives 2,50
- Degustació d'olives locals 5,50
- Pernil Ibèric 100gr 26,90
- Anxoves del Cantàbric amb tomàtiga, oli Solivelles de Mallorca 19,90
- Carpaccio de salmó 23,90
- Carpaccio de vedella gallega 27,90
- Vedella en escabetxo 27,90
- Taula de formatges vegans 24,90
- Alioli d'all negre 4,50



PER PICAR CALENTS €

- Aletes de pollastre (2 coccions acabades a la graella) 9,90
- Croquetes de pollastre fetes a casa (5 unitats) 9,90
- Ous estrellats amb patates fregides i botifarra de Burgos amb ous de camp mallorquins 24,90
- Ous estrellats amb patates fregides i botifarra amb ous de camp mallorquins 24,90
- “Empanades criolla” casolana 8,90
- Xoriço crioll casolà a la brasa amb patates (per compartir) 18,00
- Provoleta (formatge provolone a la graella) 15,50
- Pop a les brases 26,50
- Musclos al vi blanc 21,90
- Gambes a l'all 19,90
- Gambes a la planxa (6 unitats) 28,50
- Botifarra de Burgos a les brases 15,90
- Pebrots de Padró 12,00
- Truita espanyola amb ous campers mallorquins 18,90

SOPE I AMANIDES €

- Sopa farcida mallorquina (“típica de Nadal” brou de pollastre amb pasta farcida de carn gallega molta a casa) 11,90
- Sopa crema 11,50
- Amanida Placeta Garden (rúcula, xampinyons, pera, pinyons, formatge de cabra) 19,90
- Graellada de verdures a la brasa amb salsa romescu 25,90
- Amanida Gourmet (burrata, cor de carxofa en vinagre, tomàtiga rostit, rúcula, pinyons, melmelada, oli d'oliva de mallorca, crema balsàmica i tomàtigas secs) 27,90
- Amanida verde (amb ceba morada) 10,90
- Gaspaxo (sopa típica d'Andalusia) 9,50
- Carxofes a la brasa amb amaniment de llimona i mel (només en temporada) 17,90



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

- Paella mixta (amb carn i marisc) P.P.P. 25,90
- Paella de bacallà amb verdures P.P.P. 26,90
- Paella negra cega (amb sípia, cloïsses, musclos) P.P.P. 27,90
- Paella de peix i marisc P.P.P. 26,50
- Paella cega de peix i marisc P.P.P. 27,90
- Paella de l'hort P.P.P. Vegana 25,90 (arròs bomba, verdures de temporada)
- Arròs caldós de marisc P.P.P. 28,90



I.V.A inclòs

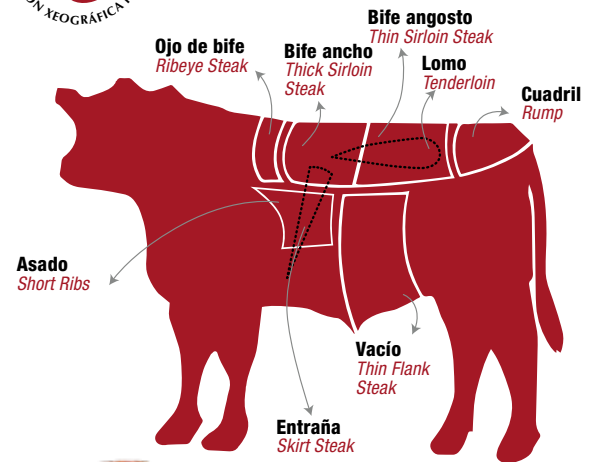


TOTES LES NOSTRES CARNS A LA BRASA D'ALZINA

Acompanyades de patates
fregides i pebrots de Padrón



NUESTROS CORTES



ALTRES CARNS A LA BRASA €

- Filet de porc acompanyat 27,50
amb pure de poma, patates fregides i pebrot Padró
- Costelles de mè 30,90
a les brases amb patates i pebrots padró
- Pollastre a la llimona 26,90
(salsa amb all, llimona i mostassa)
- Hamburguesa casolana de carn gallega 26,90
(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)



- | | € |
|--|-------|
| • Xuleta gallega Galícia Ox | 39,50 |
| • Xuleta de vedella gallega 1kg. (para 2 pers.)..... | 79,90 |
| • Filet de vedella gallega..... | 38,50 |
| • Entrecot de vedella gallega..... | 32,50 |

PLATS TÍPICS MALLORQUINS

- | | € |
|---|-------|
| • Porcella cuïta a baixa temperatura en forn de llenya (amb salsa de cervesa i llimona acompanyat de patates fregides i pebrot de Padró)..... | 35,00 |
| • Mè al forn (romaní, 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 |



PEIXOS A LA BRASA

- | | € |
|---|-------|
| • Lubina o dorada | 29,90 |
| • Salmó norueg | 28,90 |
| • Peix del dia segons mercat i disponibilitat | S.P.M |



EXTRES

- | | € |
|--|------|
| • Patates fregides..... | 6,50 |
| • Patates Grill..... | 5,50 |
| • Amanida Mixta..... | 5,50 |
| • Albergínies a la Vinagreta..... | 5,50 |
| • Salsa Criolla (vinagreta amb pebrots)..... | 5,50 |

SALSES

- | | € |
|---|---|
| • Pebre 5,50 | |
| • Roquefort 5,50 | |
| • Chimichurri a degustar 5,50 | |
| • Salsa de la casa (Xurrinesa) 5,50 | |

I.V.A inclòs



Català

PASTES FRESQUES

ARTESANALS FETES A CASA €

- Tagliattelle placeta garden 25,90
(amb salsa, pesto, tomàtiga cherry, rúcula, nous i parmigian)
- Tagliatelle amb verdures i formatge parmigiano 24,90
- Tagliatelle al pesto amb nous oa la salsa bolonyesa 24,90
- Tagliatelle Nere Frutti di Mare 29,90
- Raviols de verdura (espinacs) a la bolonyesa 24,90
- Raviolis d'espinacs 22,90
amb oli verge extra D.O. Mallorca (Solivellas) 5 unitats
- Canelons casolans d'espinacs 25,00
amb salsa bolonyesa (opció sense gluten)
- Canelons casolans d'espinacs 24,00
amb salsa de tomàtiga (opció sence gluten)



MENÚ NINS €

- Hamburgueses (fetes a casa) amb carn gallega 9,50
- Croquetes de pollastre (fetes a casa) 9,50
amb patates fregides
- Aletes de pollastre a la graella (2 unitats) 8,50
- Raviols d'espinacs casolans 9,50
- Pitera de pollastre a les graelles amb patates fregides 9,50
- Spaghetti bolonyesa 9,00
- Peix a la romana amb chips 9,50
- Paella nins (mínim 2 persones) P.P.P. 10,50



POSTRES €

- Fruta variada 8,50
- Arròs amb llet casolana 6,50
(amb fruits vermells, canyella i festucs)
- Sorbet de taronja o llimona amb cava 7,50
- Crepe Suzette casolà (opció sense gluten) 8,90
- Pancakes de dolç de llet (opció sense gluten) 7,50
- Pancakes de poma casolana al rom 9,00
(opció sense gluten)
- Selecció de formatges del país 23,90
(amb codony o figues en almívar)
- Crema catalana casolana 7,50
- Coulant de xocolata casolana servit 10,90
amb gelat de vainilla (20' temps d'elaboració)
- Brownie casolà amb gelat de vainilla 9,90
- Mousse de xocolata amarga i praliné d'ametlla 8,90
- Gelats vainilla / maduixa / xocolata 1 bola 4,50
/ llimona / mànec / taronja 2 boles 7,90
3 boles 9,90
- Tasta de formatge La Viña (tipica del nord d'espanya) 9,90
- Tart d'Ametlles feta a casa 8,90
- Don Pedro (gelat de vainilla, whisky i nous) 12,90
- Copa de cava 6,50
- Copa de Porto, Noval Tawny Port (Ten year old) 8,00
- Vaig veure dolç de Mallorca 8,00
- Amaretto Disaronno 8,00

TIPICS POSTRES MALLORQUINES

- Gató (pastís d'ametlles) servit amb gelat 8,90
apte per a celíacs
- Cardenal de lloseta, pastís de bescuit 10,90
i merenga enforat
- Ensaimada amb crema cremada 7,50



I.V.A inclòs



Català

PLATS VEGETARIANS

PER PICAR EN FRED

€

- Alioli d'All Negre 4,50
- Degustació d'olives locals 5,50
- Pa 2,50
- Degustació de pans fet a casa 6,50
a l'estil mallorquí, tomàtiga ramallet, oli local DO Mallorca,
allioli de all negre P/P

PER PICAR CALENTS

€

- Ous estrellats amb ous de camp mallorquins 24,90
- Provoleta (formatge provolone a la grill) 15,50
- Pebrots de Padró 12,00
- Truita Espanyola amb ous campers mallorquins 18,90
- Verdura al Grill amb salsa romesco 25,90

SOPE I AMANIDES

€

- Sopa Crema Verdura 11,50
- Amanida verda (amb ceba morada) 10,90
- Amanida Mixta 10,90
(varietat d'enciams, pebrots diversos colors, ceba i vinagreta)
- Gaspaxo típica sopa andalucia (sopa freda de tomàtiga) 9,50
- Carxofes a la brasa marinades amb llimona i mel 17,90
(només en temporada)
- Amanida Placeta Garden 19,90
(rúcula, xampinyons, pera, pinyons, formatge de cabra)
- Graellada de Verdura amb salsa romescu 25,90
- Amanida Gourmet 27,90
burrata, carxofa en vinagre casolanes, tomàtiga rostit,
rúcula, pinyons, melmelada de tomàtiga casolana, oli d'oli-
vat mallorca, crema balsàmica i tomàtigas secs)

ARROSSOS

(paelles mínim 2 persones) P.P.P.

€

- Paella de l'horta 21,90

PASTES FRESQUES

ARTESANALS FETES A CASA

€

- Tagliatelle de Verdura i Formatge parmesà 24,90
- Tagliatelle al pesto amb Nous i Formatge parmesà 24,90
- Tagliatelle a la Bolognesa (feta amb soja texturitzada) 24,90
- Tagliatelle Placeta Garden 25,90
(amb salsa al pesto, tomàtiga cherry, rúcula, nous i parmesà)
- Raviols de Verdura (espinacs i mató) 24,90
a la Bolognesa (feta amb soja texturitzada) 5 unit.
- Raviols d'Espinacs 24,90
amb Oli do Mallorquin i Formatge parmesà
- Canelons casolans d'espinacs amb salsa de tomàtiga 24,00
- Lasagna Casolana amb Bolognesa 25,90
(feta amb soja texturitzada) Formatge de cabra, Beixamel i
Formatge parmesà



EXTRES

€

- Patates Frites 6,50
- Patates Grill 5,50
- Amanida Mixta 5,50
- Albergínies a la Vinagreta 5,50
- Salsa Criolla (vinagreta amb pebrots) 5,50



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.”

I.V.A inclòs



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 23,90
- Carpaccio de ternera gallega 27,90
- Ternera en escabeche 27,90
- Tabla de quesos veganos 24,90
- Alioli de ajo negro 4,50



PARA PICAR CALIENTES €

- Alitas de pollo (2 cocciones acabadas a la parrilla) 9,90
- Croquetas de pollo hechas en casa (5 unidades) 9,90
- Huevos estrellados con patatas fritas y morcilla de Burgos con huevos de campo mallorquines 24,90
- Huevos estrellados con patatas fritas y butifarra 24,90
con huevos de campo mallorquines
- Empanadas criolla casera 8,90
- Chorizo criollo casero a la brasa con patatas 18,00
(para compartir)
- Provoleta (queso provolone a la parrilla) 15,50
- Pulpo a las brasas 26,50
- Mejillones al vino blanco 21,90
- Gambas al ajillo 19,90
- Gambas a la plancha (6 unidades) 28,50
- Morcilla de Burgos a las brasas 15,90
- Pimientos de Padrón 12,00
- Tortilla española con huevos camperos mallorquines 18,90

SOPAS Y ENSALADAS €

- Sopa rellena mallorquina 11,90
("típica de Navidad" caldo de pollo con pasta rellena de carne gallega molida en casa)
- Sopa crema 11,50
- Ensalada Placeta Garden 19,90
(rúcula, champiñones, pera, piñones, queso de cabra)
- Parrillada de verduras a la brasa con salsa romescu 25,90
- Ensalada Gourmet 27,90
(burrata, corazón de alcachofa en vinagre, tomate asado, rúcula, piñones, mermelada, aceite de oliva de mallorca, crema balsamica y tomates secos)
- Ensalada verde (con cebolla morada) 10,90
- Gazpacho (sopa típica de Andalucía) 9,50
- Alcachofas a la brasa con aliño de limón y miel 17,90
(solo en temporada)



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

- Paella mixta P.P.P. (con carne y mariscos) 25,90
- Paella de bacalao con verduras P.P.P. 26,90
- Paella negra ciega P.P.P. 27,90
(con sepia, almejas, mejillones)
- Paella de pescado y marisco P.P.P. 26,50
- Paella ciega de pescado y marisco P.P.P. 27,90
- Paella de la huerta P.P.P. Vegana 25,90
(arroz bomba, verduras de temporada)
- Arroz caldoso de marisco P.P.P. 28,90



I.V.A incluido

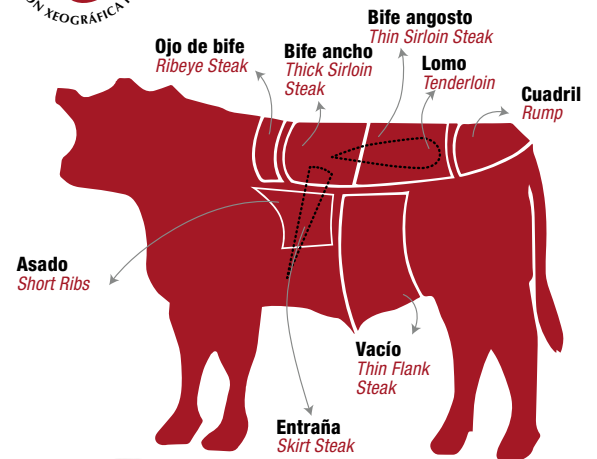


TODAS NUESTRAS CARNES A LA BRASA DE ENCINA

Acompañadas de patatas fritas
y pimientos de padrón



NUESTROS CORTES



OTRAS CARNES

€

- Solomillo de cerdo acompañado 27,50
con pure de manzana, patatas fritas y pimienta Padrón
- Chuletitas de cordero lechal 30,90
a las brasas con patatas y pimientos padrón
- Pollo al limón (salsa con ajo, limón y mostaza) 26,90
- Hamburguesa Casera de Carne Gallega 26,90
(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)



€

- Chuleta gallega Galicia Ox 39,50
- Chuleta de ternera gallega 1kg. (para 2 pers.) 79,90
- Solomillo de ternera gallega 38,50
- Entrecot de ternera gallega 32,50

PLATOS TÍPICOS MALLORQUINES

€

- Lechona cocida a baja temperatura en horno de leña (con salsa de cerveza
y limón acompañado de patatas fritas y pimientos de padrón) 35,00
- 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 pimienta de Padrón 29,90



PESCADOS A LA BRASA

€

- Lubina o dorada 29,90
- Salmón noruego 28,90
- Pescado del día según mercado y disponibilidad S.P.M



EXTRAS

€

- Patatas fritas 6,50
- Patatas grill 5,50
- Ensalada mixta 5,50
- berenjenas a la vinagreta 5,50
- Salsa Criolla (vinagreta de pimientos rojos) 5,50

SALSAS

€

- Pimienta 5,50
- Roquefort 5,50
- Chimichurri a degustar 5,50
- Salsa de la casa (churrinesa) 5,50

I.V.A incluido



PASTAS FRESCAS

ARTESANALES HECHAS EN CASA

€

- Tagliattelle Placeta Garden 25,90 (con salsa, pesto, tomate cherry, rúcula, nueces y parmigian)
- Tagliatelle con verduras y queso parmigiano 24,90
- Tagliatelle al pesto con nueces o a la salsa boloñesa 24,90
- Tagliatelle Nere Frutti di Mare 29,90
- Raviolos de verdura (espinacas) a la boloñesa 24,90
- Raviolis de espinacas con aceite virgen extra 22,90 D.O. Mallorca (Solivellas) 5 unidades
- Canelones caseros de espinacas 25,00 con salsa boloñesa (opción sin gluten)
- Canelones caseros de espinacas 24,00 con salsa de tomate (opción sin gluten)



MENÚ NIÑOS

€

- Hamburguesas (hechas en casa) con carne gallega 9,50
- Croquetas de pollo (hechas en casa) con patatas fritas 9,50
- Alitas de pollo a la parrilla (2 unidades) 8,50
- Raviolos de espinaca caseros 9,50
- Pechuga de pollo a las brasas con patatas fritas 9,50
- Spaghetti boloñesa 9,00
- Pescado a la romana con chips 9,50
- Paella niños (minimo 2 personas) P.P.P. 10,50



POSTRES

€

- Fruta variada 8,50
- Arroz con leche casero 6,50 (con frutos rojos, canela y pistachos)
- Sorbete de naranja o limón con cava 7,50
- Crepe Suzette casero (opción sin gluten) 8,90
- Panqueque de dulce de leche (opción sin gluten) 7,50
- Panqueque de manzana casero al ron 9,00 (opción sin gluten)
- Selección de quesos del país 23,90 (con membrillo o higos en almíbar)
- Crema catalana casera 7,50
- Coulant de chocolate casero servido con helado de vainilla 10,90 (20' tiempo de elaboración)
- Brownie casero con helado de vainilla 9,90
- Mousse de chocolate amargo y praliné de almendra 8,90
- Helados vainilla / fresa / chocolate 1 bola 4,50 / limón / mango / naranja 2 bolas 7,90 3 bolas 9,90
- Tarta de queso La Viña (típica del norte de España) 9,90
- Tarte de Almendras hecha en casa 8,90
- Don Pedro (helado de vainilla, whisky y nueces) 12,90
- Copa de cava 6,50
- Copa de Oporto, Noval Tawny Port (Ten year old) 8,00
- Vi dolç de Mallorca 8,00
- Amaretto Disaronno 8,00

POSTRES MALLORQUINES

€

- Gató (tarta de almendras) 8,90 servido con helado apto para celiacos
- Cardenal de lloseta, tarta de biscocho 10,90 y merengue horneado
- Ensaimada con crema cremada 7,50



I.V.A incluido



Español

PLATOS VEGETARIANOS

PARA PICAR EN FRÍO

€

- Alioli de ajo negro 4,50
- Degustación de aceitunas locales 5,50
- Pan 2,50
- Degustación de panes hechos en casa 6,50
al estilo mallorquín, tomate ramallet, aceite local de mallorca, alioli de ajo negro P/P

PARA PICAR CALIENTES

€

- Huevos estrellados con huevos de campo mallorquines 24,90
- Provoleta (queso provolone a la grill) 15,50
- Pimientos de Padrón 12,00
- Tortilla española con huevos camperos mallorquines 18,90
- Verdura al Grill con salsa romesco 25,90

SOPAS Y ENSALADAS

€

- Sopa Crema Verduras 11,50
- Ensalada verde (con cebolla morada) 10,90
- Ensalada Mixta 10,90
(variedad de lechugas, pimientos varios colores, cebolla y vinagreta)
- Gazpacho típica sopa andalucía (sopa fría de tomate) 9,50
- Alcachofas a la brasa marinadas con limón y miel 17,90
(solo en temporada)
- Ensalada Placeta Garden 19,90
(rúcula, champiñones, pera, piñones, queso de cabra)
- Parrillada de Verduras a con salsa romesco 25,90
- Ensalada Gourmet 27,90
(burrata, alcachofa en vinagre caseras, tomate asado, rúcula, piñones, mermelada de tomate casera, aceite de oliva de mallorca, crema balsámica y tomates secos)

ARROCES

(paellas mínimo 2 personas) P.P.P.

€

- Paella de la huerta 21,90

PASTAS FRESCAS

ARTESANALES HECHAS EN CASA

€

- Tagliatelle de Verduras y Queso parmesano 24,90
- Tagliatelle al pesto con Nueces y Queso parmesano 24,90
- Tagliatelle a la Bolognesa 24,90
(hecha con soja texturizada)
- Tagliatelle Placeta Garden 25,90
(con salsa al pesto, tomate cherry, rúcula, nueces y parmesano)
- Ravioles de Espinacas 5 unid. 24,90
con Aceite de Mallorca y Queso parmesano
- Ravioles de Verdura (espinacas y requesón) 24,90
a la Bolognesa (hecha con soja texturizada) 5 unid.
- Canelones Caseros de Espinacas con salsa de tomate 24,00
- Lasaña Casera con Bolognesa 25,90
(hecha con soja texturizada) Queso de cabra, Bechamel y Queso parmesano



EXTRAS

€

- Patatas fritas 6,50
- Patatas grill 5,50
- Ensalada mixta 5,50
- berenjenas a la vinagreta 5,50
- Salsa Criolla (vinagreta de pimientos rojos) 5,50



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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

I.V.A incluido





English

COLD APPETIZERS €

- Bread 2,50
- Tasting of homemade breads mallorquin style (with tomato, local mallorquin oil, black garlic aioli p/p) 6,50
- 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 with tomatoes, Solivellas DO Mallorca oil 19,90
- Salmon Carpaccio 23,90
- Galician Beef Carpaccio 27,90
- Beef “Escabèche” 27,90
- Vegan cheese board 24,90
- Black garlic aioli 4,50



HOT APPETIZERS €

- Chicken wings (cooked twice and finished on the grill) 9,90
- Homemade chicken croquettes (5 units) 9,90
- Starry eggs with chips and blood sausage from Burgos with Majorcan country eggs 24,90
- Starry eggs with chips and sausage with Majorcan country eggs 24,90
- Homemade “criollo” pies 8,90
- Homemade chargrilled “criollo” chorizo with chips (to share) 18,00
- Provoleta (grilled Argentinian Provolone cheese) 15,50
- Chargrilled octopus 26,50
- Mussels in a white wine sauce 21,90
- Garlic prawns 19,90
- Grilled prawns (6 prawns) 28,50
- Chargrilled blood sausage from Burgos 15,90
- Peppers “Padrón” 12,00
- Spanish omelette with Majorcan free range eggs 18,90

SOUPS AND SALADS €

- Mallorcan stuffed soup (“a traditional Christmas dish” chicken broth with pasta stuffed with home-minced Galician beef) 11,90
- Soup cream 11,50
- Placeta Garden Salad (rocket, mushrooms, pear, pine nuts and goat’s cheese) 19,90
- Chargrilled vegetable platter with Romesco sauce 25,90
- Gourmet Salad (burrata, pickled artichoke heart, roasted tomato, rúcula, pine nuts, jam, mallorcan olive oil, balsamic cream and dried tomatoes) 27,90
- Green salad (with red onion) 10,90
- Gazpacho soup (a traditional soup from Andalusia) 9,50
- Grilled artichokes with lemon and honey dressing (only in season) 17,90



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

- Mixed paella (with meat and seafood) P.P.P. 25,90
- Cod and vegetable paella P.P.P. 26,90
- “Blind man’s” black paella (with no bones or shells) (with cuttlefish, clams, mussels and monkfish) P.P.P. 27,90
- Fish and seafood paella P.P.P. 26,50
- Fish and seafood blind paella (with no bones or shells) P.P.P. 27,90
- Vegetable paella (“Bomba” rice, seasonal vegetables) P.P.P. 25,90
- Seafood rice stew P.P.P. 28,90



V.A.T. Included



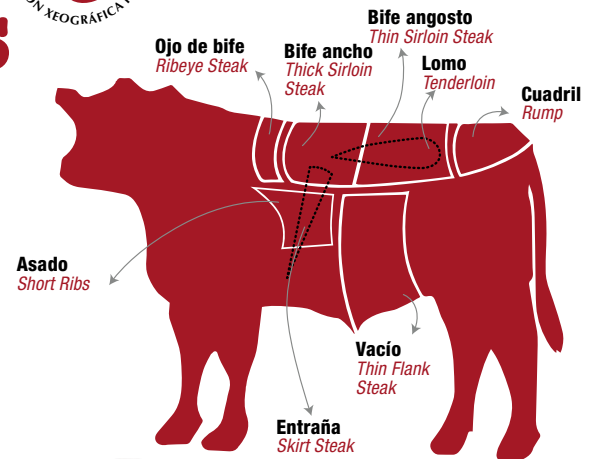


ALL OUR MEAT DISHES FROM THE HOLM OAK WOODGRILL

Served with french fries
and Padrón peppers



NUESTROS CORTES



OTHER MEAT DISHES

€

- Pork tenderloin with apple puree, french fries and Padrón peppers 27,50
- Grilled suckling lamb chops with french fries and Padrón peppers 30,90
- Chicken with lemon 🍋🍋 26,90
(garlic, lemon and mustard sauce)
- Homemade Galician Meat Burger 🍔🍔 26,90
(100% Galician meat, ground and prepared in our restaurant. Grilled, juicy and full of flavor. Accompanied by homemade bread and house sauce)



€

- Galician steak "Galicia Ox" 39,50
- Galician rib steak 1kg. (for 2 people) 79,90
- Galician Sirloin steak 38,50
- Galician Entrecôte steak 32,50

TYPICAL DISHES MALLORQUINES

€

- Suckling pig cooked at low temperature in a wood-fired oven 35,00
(with beer and lemon sauce accompanied with french fries and Padrón peppers)
- Baked lamb 🍖 (rosemary, white wine and a touch of mint accompanied with french fries and Padrón peppers) 29,90
- Tenderloin with cabbage served with french fries and Padrón peppers 🍖 29,90



GRILLED FISH

€

- Sea bass or sea bream 🐟 29,90
- Norwegian salmon 🐟 28,90
- Fish of the day, depending on market availability 🐟 S.P.M



EXTRAS

€

- French Fries 6,50
- Grilled Potatoes 5,50
- Mixed Salad 5,50
- Eggplants with Vinaigrette 5,50
- Salsa Criolla (vinaigrette with peppers) 5,50

V.A.T. Included

SAUCES

€

- Pepper 🌶️ 5,50
- Roquefort 🧀 5,50
- Chimichurri to taste 🌿 5,50
- House sauce (churrinesa) 🍷🌶️ 5,50





English

FRESH PASTA
HOMEMADE ARTISAN PASTA

- Tagliatelle placeta garden 25,90
(with sauce, pesto, cherry tomatoes, rúcula, walnuts and parmigian)
- Tagliatelle with vegetables and Parmesan cheese 24,90
- Tagliatelle with walnut pesto or Bolognese sauce 24,90
- Tagliatelle Nere Frutti di Mare 29,90
- Vegetable ravioli (spinach) with bolognese sauce 24,90
- Spinach ravioli 5 units 22,90
with Mallorca Solivellas extra virgin olive oil (PDO)
- Homemade spinach cannelloni 25,00
with bolognese sauce (gluten free option)
- Homemade spinach cannelloni with tomato sauce 24,00
(gluten free option)



CHILDREN MENU

- Hamburgers (homemade) with Galician beef 9,50
- Chicken croquettes (homemade) with french fries 9,50
- Grilled chicken wings (2 units) 8,50
- Homemade spinach ravioli 9,50
- Grilled chicken breast with french fries 9,50
- Spaghetti bolognese 9,00
- Battered fish and chips 9,50
- Paella for children (minimum for 2 people) P.P.P. 10,50



DESSERTS

- Selection of fruit 8,50
- Homemade rice pudding 6,50
(with red berries, cinnamon and pistachios)
- Orange or lemon sorbet with cava 7,50
- Homemade Crepe Suzette (gluten free option) 8,90
- Toffee caramel pancake (gluten free option) 7,50
- Homemade apple pancake with rum (gluten-free option) 9,00
- Cheeseboard of Spanish cheeses 23,90
(with quince jelly or figs in syrup)
- Homemade Catalan crème brûlée 7,50
- Homemade chocolate coulant served with vanilla ice cream (20' preparation time) 10,90
- Homemade brownie with vanilla ice cream 9,90
- Dark chocolate mousse with almond praliné 8,90
- Vanilla / strawberry / chocolate 1 scoop 4,50
/ lemon / mango / orange ice creams 2 scoops 7,90
3 scoops 9,90
- La Viña cheesecake (typical from northern Spain) 9,90
- Homemade almond tart 8,90
- Don Pedro (vanilla ice cream, whiskey and nuts) 12,90
- Glass of cava 6,50
- Glass of Port, Noval Tawny Port (Ten year old) 8,00
- Vi dolç de Mallorca 8,00
- Amaretto Disaronno 8,00

TYPICAL DESSERTS
MALLORQUINES

- Gató (almond cake) served with ice cream 8,90
suitable for celiacs
- Cardenal de lloseta, biscuit cake 10,90
and baked meringue
- Ensaimada with burnt cream 7,50



V.A.T. Included



English

VEGETARIAN DISHES

COLD APPETIZERS

€

- Black Garlic Aioli 4,50
- Tasting of Local Olives 5,50
- Bread 2,50
- Tasting of homemade Mallorcan estillo bread, "Ramallet" tomato, local mallorcan olive oil, black garlic aioli P/P 6,50

HOT APPETIZERS

€

- Fried eggs with mallorcan country eggs 24,90
- Provoleta (grilled provolone cheese) 15,50
- Padrón peppers 12,00
- Spanish omelette with Majorcan country eggs 18,90
- Grilled vegetables with romesco sauce 25,90

SOUPS AND SALADS

€

- Cream of Vegetable Soup 11,50
- Green Salad (with red onion) 10,90
- Mixed Salad (variety of lettuce, different colored peppers, onion and vinaigrette) 10,90
- Gazpacho typical Andalusian soup (cold tomato soup) ... 9,50
- Grilled artichokes marinated in lemon and honey (only in season) 17,90
- Placeta Garden Salad (rocket, mushrooms, pear, pine nuts, goat cheese) 19,90
- Grilled Vegetables a with romescu sauce 25,90
- Gourmet Salad (burrata, homemade pickled artichoke, roasted tomato, arugula, pine nuts, homemade tomato jam, mallorcan olive oil, balsamic cream and sundried tomatoes) 27,90

RICE

(paellas minimum 2 persons) P.P.P.

€

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

HOMEMADE FRESH

HOMEMADE ARTISAN PASTA

€

- Tagliatelle vegetables and parmigiano cheese 24,90
- Tagliatelle with pesto, walnuts and parmigiano cheese ... 24,90
- Tagliatelle bolognese style (made with textured soya) 24,90
- Tagliatelle placeta garden (with pesto sauce, cherry tomatoes, rúcula, walnuts and parmegiano) 25,90
- Spinach ravioli with mallorquin olive oil 5 pcs. And parmesan cheese 24,90
- Vegetable ravioli (spinach and ricotta) bolognese style (made with texturized soya) 5 pcs. 24,90
- Homemade spinach cannelloni with tomato sauce 24,00
- Homemade lasagna with bolognese (made with textured soya beans) goat cheese, bechamel sauce and parmesan cheese 25,90



EXTRAS

€

- French Fries 6,50
- Grilled Potatoes 5,50
- Mixed Salad 5,50
- Eggplants with Vinaigrette 5,50
- Salsa Criolla (vinaigrette with peppers) 5,50



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

“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.”

V.A.T. Included

ZUM TEILEN - KALTE HÄPPCHEN

• Brot	2,50
• Verkostung von hausgemachtem Brot, mallorquinische Art mit Tomaten, schwarze Knoblauch-Allioli und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p)	6,50
• Brot ohne Gluten mit Tomaten, Knoblauch und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p)	4,50
• Oliven	2,50
• Verkostung von lokalen Oliven	5,50
• Iberico-Schinken 100gr	26,90
• Anchovis aus dem kantabrischen Meer mit Tomaten und Öl Solivellas DO Mallorca	19,90
• Carpaccio vom Lachs	23,90
• Carpaccio vom galizisches Rindfleisch	27,90
• Kalbfleisch mariniert "Escabèche"	27,90
• Vegane Käseplatte	24,90
• Aioli mit schwarzem Knoblauch	4,50



ZUM TEILEN - WARME HÄPPCHEN

• Hähnchenflügel (zweimal gegart und anschließend auf dem Grill fertig gebraten)	9,90
• Hausgemachte Hühnerkroketten (5 Stück)	9,90
• Spiegeleier mit Pommes und katalanischer Blutwurst aus Burgos mit mallorquinischen Freilandeiern	24,90
• Spiegeleier mit Pommes und katalanischer Presswurst mit mallorquinischen Freilandeiern	24,90
• Hausgemachte Empanadas criolla	8,90
• Hausgemachte kreolische Chorizo-Wurst vom Grill mit Pommes frites (zum Teilen)	18,00
• Provoleta (Gegrillter Provolone-Käse)	15,50
• Gegrillter Tintenfisch	26,50
• Miesmuscheln in Weißwein	21,90
• Garnelen in scharfem Knoblauchöl	19,90
• Garnelen vom Grill (6 Stück)	28,50
• Blutwurst aus Burgos vom Grill	15,90
• Grüne Paprika "Padrón"	12,00
• Spanisches Omelett mit mallorquinischen Freilandeiern	18,90

SUPPEN UND SALATE

• Mallorquinische gefüllte Suppe („typisch zu Weihnachten“ – Hühnerbrühe mit Teigklößchen, gefüllt mit hausgemachtem galicischem Hackfleisch)	11,90
• Cremesuppen	11,50
• Salat "Placeta Garden" (Rucola, Pilze, Birnen, Pinienkerne, Ziegenkäse)	19,90
• Grillgemüse mit Romescu-Soße	25,90
• Gourmet-Salat (Burrata, eingelegtes Artischockenherz, geröstete Tomate, Rúcula, Pinienkerne, Marmelade, mallorquinisches Olivenöl, Balsamico-Creme und getrocknete Tomaten)	27,90
• Grüner Salat (mit roten Zwiebeln)	10,90
• Gazpacho („typische Suppe aus Andalusien“ – kalte Tomatensuppe)	9,50
• Gegrillte Artischocken mit Zitronen-HonigDressing (nur saisonal)	17,90



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

• Gemischte Paella (mit Fleisch und Meeresfrüchten)	25,90
• Paella mit Kabeljau und Gemüse	26,90
• Blinde schwarze Paella (ohne Kochen oder Gräten) (mit Sepia, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Seeteufel)	27,90
• Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	26,50
• Paella mit Fisch und Meeresfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten)	27,90
• Paella mit Gemüse P.P.P. Vegetarische (Bomba-Reis, Saison-Gemüse)	25,90
• Reiseintopf mit Meeresfrüchten	28,90



MwSt. inklusive

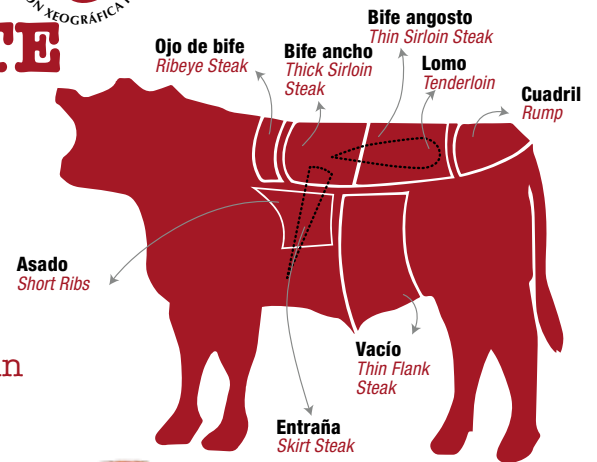


ALLE UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN AUF EICHENGLUT GEGRILLT

Begleitet von gebackenen Kartoffeln
und Padrón-Paprika.



NUESTROS CORTES



ANDERES GEGRILLTES FLEISCH

	€
• Schweinelende mit Apfelpüree, Pommes frites und Padrón-Paprika	27,50
• Lammkoteletts gegrillt mit Kartoffeln und Padrón-Paprika	30,90
• Hähnchen mit Zitrone (Sauce mit Knoblauch, Zitrone und Mustard)	26,90
• Hausgemachter galicischer Rindfleisch-Burger (100% galicisches Fleisch, gemahlen und zubereitet in unserem Restaurant. Gegrillt, saftig und voller Geschmack. Begleitet von hausgemachtem Brot und Haussauce)	26,90



	€
• Galizisches Kotelett "Galicia Ox"	39,50
• Galizisches Rinderkotelett 1000gr. (für 2 Personen)	79,90
• Galizisches Rinderfilet	38,50
• Galizisches Entrecôte	32,50

TYPISCH MALLORQUINISCHE GERICHTE



	€
• Im Holzofen bei niedriger Temperatur gegartes Spanferkel (mit Bier- und Zitronensauce, dazu Bratkartoffeln und Padrón-Paprika)	35,00
• Lamnbraten (mit Rosmarin, Weißwein und einem Hauch von Minze, dazu Pommes frites und Padron-Paprika)	29,90
• Lende mit Kohl serviert mit Pommes frites und Padrón-Paprika	29,90



FISCHGERICHTE VOM GRILL

	€
• Seebarsch oder Goldbarsch	29,90
• Norwegischer Lachs	28,90
• Fisch des Tages, je nach Marktangebot und Verfügbarkeit	S.P.M



EXTRA'S

	€
• Pommes frites	6,50
• Gegrillte Kartoffeln	5,50
• Gemischter Salat	5,50
• Auberginen mit Vinaigrette	5,50
• Salsa Criolla (rote Paprikavinaigrette)	5,50

SOSSEN

	€
• Pfeffer 🌶️	5,50
• Roquefort 🧀	5,50
• Chimichurri zum Probieren 🌿	5,50
• Haussauce (churrinesa) 🌶️	5,50

MwSt. inklusive



HUISGEMAAKTE

ARTISANALE VERSE PASTA

€

- Tagliatelle placeta garden (mit Sauce, Pesto, Kirschtomaten, Rucola, Walnüssen und Parmigiano) 25,90
- Tagliatelle mit Gemüse und Parmesan 24,90
- Tagliatelle mit Nusspesto oder Bolognese-Soße 24,90
- Tagliatelle Nere mit Meeresfrüchten 29,90
- Gemüseravioli (Spinat) mit Bolognese 24,90
- Spinat-Ravioli mit nativem Olivenöl mit Ursprungsbezeichnung Mallorca (Solivellas) 22,90
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Bolognese (glutenfreie Option) 25,00
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Tomaten soße (glutenfreie Option) 24,00



KINDERMENÜ

€

- Hamburger (hausgemacht) mit galizischem Fleisch 9,50
- Hähnchenkroketten (hausgemacht) mit Pommes frites 9,50
- Gegrillte Hähnchenflügel (2 Stück) 8,50
- Gemüse-Ravioli mit Öl und Käse 9,50
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites 9,50
- Spaghetti bolognese 9,00
- Panierter Fisch mit Pommes frites 9,50
- Kinderpaella (Paellas für 2 Personen) P.P.P. 10,50



NACHSPEISEN

€

- Verschiedene Früchte 8,50
- Hausgemachter Milchreis (mit roten Früchten, Zimt und Pistazien) 6,50
- Orangen- oder Zitronensorbet mit Sekt 7,50
- Hausgemachte Crêpe Suzette (glutenfreie Option) 8,90
- Pfannkuchen mit Karamellcreme (glutenfreie Option) 7,50
- Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Rum (glutenfreie Option) 9,00
- Auswahl spanischer Käsesorten (mit Quittenbrot oder Feigen in Sirup) 23,90
- Hausgemachte katalanische Creme 7,50
- Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem weichen Kern und Vanilleeis ((20' Bearbeitungszeit) 10,90
- Hausgemachter Brownie mit Vanilleeis 9,90
- Dunkle Schokoladencreme mit Mandelpraline 8,90
- Eis: Vanille / Erdbeere / Schokolade 1 Kugel Eis 4,50
- Zitronen / Mango / Orange 2 Kugeln Eis 7,90
- 3 Kugeln Eis 9,90
- La Viña Käsekuchen (typisch für Nordspanien) 9,90
- Hausgemachter Mandelkuchen 8,90
- Don Pedro (Vanilleeis, Whiskey und Nüsse) 12,90
- Glas cava 6,50
- Oporto Glas Noval Tawny Port (Ten year old) 8,00
- Mallorquinischer Süsswein 8,00
- Amaretto Disaronno 8,00

TYPISCHE NAGERECHTEN MALLORQUINES

€

- Gató (Mandelkuchen) mit Eis, geeignet für Zöliakiebetreffende 8,90
- Cardenal de Iloseta Biskuitkuchen mit gebackenem Baiser 10,90
- Ensaimada mit Crème fraîche 7,50



MwSt. inklusive



Deutsch

VEGETARISCHE GERICHTE

ZUM TEILEN - KALTE HÄPPCHEN €

- Aioli mit schwarzem Knoblauch 4,50
- Verkostung von lokalen Oliven 5,50
- Brot 2,50
- Verkostung von hausgemachtem Brot 6,50
Tomaten nach mallorquinischer Art, Ramallet-Tomaten, lokales mallorquinisches Olivenöl, schwarze Knoblauch-Allioli P/P

ZUM TEILEN - WARME HÄPPCHEN €

- Spiegeleier mit mallorquinischen Eiern aus Freilandhaltung 24,90
- Provoleta (gegrillter Provolone-Käse) 15,50
- Padrón-Paprika 12,00
- Spanisches Omelett 18,90
mit mallorquinischen Eiern aus Freilandhaltung
- Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce 25,90

SUPPEN UND SALATE €

- Gemüsecremesuppe 11,50
- Grüner Salat (mit roten Zwiebeln) 10,90
- Gemischter Salat 10,90
(verschiedene Blattsalate, verschiedenfarbige Paprika, Zwiebel und Vinaigrette)
- Gazpacho typisch andalusische Suppe (kalte Tomatensuppe) 9,50
- Gegrillte Artischocken, mariniert mit Zitrone und Honig 17,90
(nur in der Saison)
- Placeta Garten Salat 19,90
(Rucola, Champignons, Birne, Pinienkerne, Ziegenkäse)
- Gegrilltes Gemüse mit Romescu-Sauce 25,90
- Gourmet-Salat 27,90
(Burrata, hausgemachte eingelegte Artischocke, geröstete Tomate, Rucola, Pinienkerne, hausgemachte Tomatenmarmelade, mallorquinisches Olivenöl, Balsamicocreme und sonnengetrocknete Tomaten)

REIS (Paellas für 2 Personen) P.P.P. €

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

FRISCHE PASTA

HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA AUS
EIGENER HERSTELLUNG €

- Gemüse-Tagliatelle mit Parmesankäse 24,90
- Tagliatelle mit Nusspesto und Parmigiano-Käse 24,90
- Tagliatelle alla Bolognese 24,90
(mit texturiertem Soja zubereitet)
- Placeta Garten Tagliatelle (mit Pesto-Sauce, Kirschtomaten, Rucola, Walnüssen und Parmegiano) 25,90
- Spinat-Ravioli 5 st. mit mallorquinischem Olivenöl und Parmesankäse 24,90
- Gemüseravioli (Spinat und Ricotta) nach Bolognese-Art (mit texturiertem Soja) 5 st. 24,90
- Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Tomatensoße 24,00
- Hausgemachte Lasagne mit Bolognese (mit texturiertem Soja) Ziegenkäse, Bechamel und Parmesankäse 25,90



EXTRA'S €

- Pommes frites 6,50
- Gegrillte Kartoffeln 5,50
- Gemischter Salat 5,50
- Auberginen mit Vinaigrette 5,50
- Salsa Criolla (rote Paprikavinaigrette) 5,50



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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

MwSt. inklusive

PLATS FROIDS À GRIGNOTER €

- Pain 2,50
- Dégustation de pains faits maison 6,50
dans le style mallorquin (avec tomate, ail et huile
Solivellas DO Mallorca (w/w))
- Pain sans gluten 4,50
avec tomate, ail et huile Solivellas DO Mallorca (w/w)
- Olives 2,50
- Dégustation d'olives locales 5,50
- Jambon Ibérique 100gr 26,90
- Anchois du golfe de Gascogne 19,90
(tomates, huile Solivellas DO Mallorca)
- Carpaccio de saumon 23,90
- Carpaccio boeuf de Galice 27,90
- Veau mariné "Escabèche" 27,90
- Plateau de fromages végétaliens 24,90
- Aioli à l'ail noir 4,50



PLATS CHAUDS À GRIGNOTER €

- Ailes de poulet (cuites deux fois, puis grillées) 9,90
- Croquettes de poulet maison (5 unités) 9,90
- Œufs frits avec pommes de terre sautées 24,90
et boudin de Burgos avec œufs de ferme de Majorque
- Œufs frits avec pommes de terre sautées et saucisses 24,90
avec œufs de ferme de Majorque
- Empanadas criollas maison (sorte de friand) 8,90
- Chorizo criollo maison à la braise, pommes frites (à partager) 18,00
- Provoleta (fromage provolone grillé) 15,50
- Poulpe à la braise 26,50
- Moules au vin blanc 21,90
- Gambas à l'ail 19,90
- Gambas grillées (6 unités) 28,50
- Boudin de Burgos à la braise 15,90
- Poivrons de Padrón 12,00
- Omelette espagnole avec œufs de ferme de Majorque 18,90

SOUPES ET SALADES €

- Soupe majorquine farcie 11,90
(« typique de Noël » : bouillon de poulet avec des pâtes
farcies à la viande de bœuf galicienne hachée maison)
- Soupes veloutés 11,50
- Salade Placeta Garden 19,90
(roquette, champignons de Paris, poire, pignons, fromage de
chèvre)
- Grillade de légumes à la braise, à la sauce romesco 25,90
- Salade gourmande 27,90
(burrata, cœur d'artichaut mariné, tomate rôtie, roquette,
pignons de pin, confiture, huile d'olive de Majorque,
crème balsamique et tomates séchées)
- Salade verte (à l'oignon violet) 10,90
- Gazpacho (soupe typique d'Andalousie) 9,50
- Artichauts grillés avec vinaigrette au citron et au miel 17,90
(uniquement en saison)

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

- Paella mixte (avec viande et fruits de mer) P.P.P. 25,90
- Paella à la morue et aux légumes P.P.P. 26,90
- Paella à l'encre de calmar P.P.P. et aux 27,90
fruits de mer décortiqués (avec seiche, palourdes, moules
et baudroie)
- Paella au poisson et aux fruits de mer P.P.P. 26,50
- Paella aux poissons et fruits de mer à l'aveugle (sans os ni
coquille) P.P.P. 27,90
- Paella du potager (riz bomba, légumes de saison) P.P.P.Vegan 25,90
- Riz au bouillon de fruits de mer P.P.P. 28,90



I.V.A. Inclus

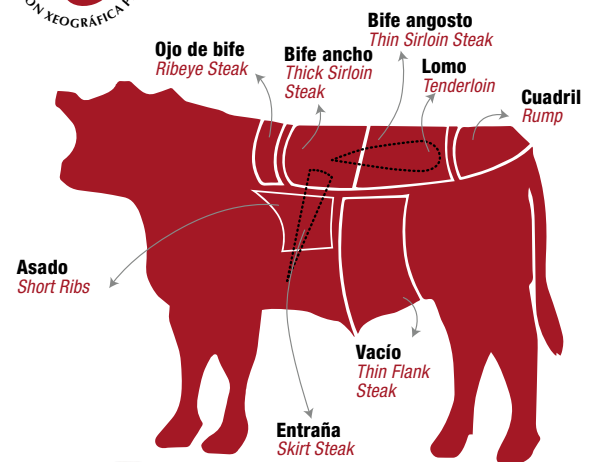


TOUTES NOS VIANDES CUITES À LA BRAISE DE CHÊNE VERT

Accompagné de frites et
de poivrons standard



NUESTROS CORTES



AUTRES VIANDES GRILLÉES €

- Filet mignon de porc 27,50
avec purée de pommes, frites et poivrons de Padrón
- Côtelettes d'agneau de lait à la braise 30,90
et pommes frites et poivrons de Padrón
- Poulet au citron 26,90
(sauce à l'ail, au citron et à la moutarde)
- Burger de viande galicienne fait maison 26,90
(viande 100% galicienne, hachée et préparée dans notre
restaurant. Grillé, juteux et plein de saveur. Accompagné de
pain maison et de sauce maison)



- | | € |
|---|-------|
| • Côte de veau galicienne Galice Ox | 39,50 |
| • Côte de veau galicienne 1kg (pour 2 personnes.) | 79,90 |
| • Filet mignon de veau galicienne | 38,50 |
| • Entrecôte de veau de Galice | 32,50 |

PLATS TYPIQUES MALLORQUINES €



- Cochon de lait cuit à basse température au four à bois (avec sauce à la bière..... 35,00
et au citron accompagné de pommes de terre frites et de poivrons Padrón)
- Agneau au four (romarin, de vin blanc et d'une touche..... 29,90
de menthe, accompagné de frites et de piments de Padrón)
- Filet de porc au chou 29,90
accompagné de pommes de terre frites et de poivrons Padrón



POISSON GRILLÉ €

- Bar ou daurade 29,90
- Saumon norvégien 28,90
- Poisson du jour selon le marché et la disponibilité S.P.M



SUPPLÉMENTS €

- Pommes frites 6,50
- Pommes de terre grillées 5,50
- Salade Mixte 5,50
- Aubergines à la vinaigrette 5,50
- Sauce créole (vinaigrette aux poivrons)..... 5,50

SAUCES €

- Poivre 5,50
- Roquefort 5,50
- Chimichurri à déguster 5,50
- Sauce maison (churrinesa) 5,50

I.V.A. Inclus



PÂTES FRAÎCHES

ARTISANALES FAITES MAISON

€

- Tagliatelle placeta garden 25,90 (avec sauce, pesto, tomates cerises, roquette, noix et parmesan)
- Tagliatelles aux légumes et au parmesan 24,90
- Tagliatelles au pesto et aux noix ou à la sauce bolognaise 24,90
- Tagliatelle Nere Frutti di Mare 29,90
- Raviolis aux légumes (épinards) avec sauce bolognaise 24,90
- Raviolis aux épinards 5 pièces à l'huile vierge extra AOC Majorque (Solivellas) 22,90
- Cannellonis aux épinards maison à la sauce bolognaise (sans gluten) 25,00
- Cannellonis aux épinards maison à la sauce tomate (option sans gluten) 24,00



MENU ENFANT

€

- Hamburgers (faits maison) avec viande galicienne 9,50
- Croquettes de poulet (faites maison) avec frites 9,50
- Ailes de poulet grillées (2 unités) 8,50
- Raviolis aux épinards maison 9,50
- Blanc de poulet à la braise et pommes de terre frites 9,50
- Spaghetti à la bolognaise 9,00
- Poisson à la romaine et chips 9,50
- Paella enfants (paellas au moins 2 personnes) P.P.P. 10,50



DESSERTS

€

- Fruits variés 8,50
- Riz au lait maison (aux fruits rouges, cannelle et pistaches) 6,50
- Sorbet orange ou citron au cava 7,50
- Crêpe Suzette maison (option sans gluten) 8,90
- Crêpe à la confiture de lait (option sans gluten) 7,50
- Crêpe maison aux pommes et au rhum (option sans gluten) 9,00
- Assortiment de fromages du pays (avec pâte de coing ou figues au sirop) 23,90
- Crème catalane maison 7,50
- Coulant au chocolat maison et glace à la vanille (délai de traitement de 20') 10,90
- Brownie maison avec glace à la vanille 9,90
- Mousse au chocolat noir et praliné aux amandes 8,90
- Glace vanille / fraise / chocolat 1 boule 4,50
/ citron / mangue / orange 2 boules 7,90
3 boules 9,90
- Gâteau au fromage La Viña (typique du nord de l'Espagne) 9,90
- Gâteau aux amandes maison 8,90
- Don Pedro (glace vanille, whisky et noix) 12,90
- Verre de cava 6,50
- Verre de Porto, Noval Tawny Porto (10 ans) 8,00
- Vin doux de Majorque 8,00
- Amaretto Disaronno 8,00

DESSERTS TYPIQUES MAJORQUIENS

€

- Gató (gâteau aux amandes) servi avec de la glace sans gluten 8,90
- Cardinal de Lloseta, génoise et meringue cuite 10,90
- Ensaïmada avec crème brûlée 7,50



I.V.A. Inclus



Français

PLATS VÉGÉTARIENS

POUR UNE COLLATION FROIDE

- Alioli à l'ail noir 4,50
- Dégustation d'olives locales 5,50
- Pain 2,50
- Dégustation de pain majorquin fait maison 6,50
tomate Ramallet, huile majorquine locale, aioli à l'ail noir P/P

POUR LES COLLATIONS CHAUDES €

- Œufs au plat avec œufs fermiers majorquins 24,90
- Provoleta (fromage provolone grillé) 15,50
- Poivrons Padrón 12,00
- Omelette espagnole 18,90
aux œufs de poules élevées en plein air de Majorque
- Légumes grillés à la sauce romesco 25,90

SOUPES ET SALADES €

- Crème de légumes 11,50
- Salade verte (avec oignon rouge) 10,90
- Salade mixte 10,90
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 17,90
(selon la saison)
- Salade Placeta du Jardin 19,90
(roquette, champignons, poire, pignons de pin, fromage de chèvre)
- Légumes grillés à la sauce Romesco 25,90
- Salade gourmande 27,90
(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)

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

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

PÂTES FRAÎCHES

ARTISANALES FAITES MAISON €

- Tagliatelle de légumes et fromage Parmegiano 24,90
- Tagliatelle au pesto aux noix et au parmesan 24,90
- Tagliatelle bolognaise (à base de soja texturé) 24,90
- Tagliatelle Placeta Garden 25,90
(avec sauce pesto, tomates cerises, roquette, noix et parmesan)
- Raviolis aux épinards 5 unités 24,90
à l'huile de Majorque et au parmesan
- Raviolis aux légumes (épinards et fromage blanc) 24,90
Bolognaise (à base de soja texturé) 5 unités
- Cannellonis aux épinards maison à la sauce tomate 24,00
- Lasagnes maison à la bolognaise 25,90
(à base de soja texturé) Fromage de chèvre, béchamel et parmesan



EXTRAS €

- Frites 6,50
- Pommes de terre grillées 5,50
- Salade Mixte 5,50
- Aubergines à la vinaigrette 5,50
- Sauce créole (vinaigrette aux poivrons) 5,50

CONTIENE
GLUTEN

CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

APIO



MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMODIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS

MOLUSCOS



ALTRAMUCES

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

I.V.A. Inclus

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 9,50
- Pink Gin tonic 9,00
- Negroni 9,00
- Limoncello Spritz 8,50
- Martini de James Bond 12,00
- Tramuntana Spritz 15,00

(Orange, lime, wild berry, original dry, etc)

Sin Alcohol

- Mojito 12,00
- Pink Gin tonic 9,00
- Gin tonic 9,00
- Martini 6,00
- Cocktail San Francisco 8,50
- Aperol spritz 9,50
- Cuba libre 11,00
- Sangría 10,50
- Botella de vino 24,50
- Refrescos 4,00

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 7,50

La Casa recomienda

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

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 |

Tintos

Mallorca

- Mortitx Añada (Mallorca) 28,90
Syrah, Cabernet sauvignon y Merlot
- Butxet (Pla i LLevant) 27,90
Syrah
- Butxet (Pla i LLevant) 27,90
Cabernet y Sauvignon
- Butxet (Pla i LLevant) 27,90
Merlot de son Claret
- 1856 Macià Batle (Mallorca) 27,90
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah
- AN Ànima Negra (Mallorca) 47,90
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) 29,90
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) 39,00
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

Rioja

- Viña Pomal Reserva (Rioja) 32,90
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) Cabernet sauvignon | 27,90 |
| • Conde de San Cristobal (Ribera del Duero) Tinto Fino | 31,90 |

Mendoza (Argentina)

- Séptima (Mendoza) 28,90
Malbec
- Killka (Mendoza) 28,90
Malbec

I.V.A incluido / VAT included / MwSt. inklusive

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). 29,90
Malvasia, Chardonnay
- Veritas Blanc José L. Ferrer (Binissalem). . . 31,90
Moll y Chardonnay
- Quibia Ànima Negra (Mallorca) 31,90
Callet, Prensai
- Tianna Bocchoris (Mallorca) 33,90
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) 29,90
Albariño
- Finca Garabelos (Rias Baixas) 34,00
Albariño

Rueda

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

Blanco Frances

- Louis Latour (Chablis, Bourgogne). 37,90
Chardonnay

Botellas Pequeñitas
Tintos / Blancos / Rosados

- Marques Cáceres 37.5 cl (Rioja) 15,00



Rosados

Mallorca

- Veritas Roig José L. Ferrer (Binissalem). . . . 29,90
Mantonegro, Callet y Syrah
- Flaires de Mortitx (Mallorca) 29,90
Monastrell, Syrah, Cabernet
- Daima Butxet (Pla i Llevant) 26,90
Manto Negro
- Can Axartell Rosado (Mallorca). 27,50
Pinot Noir, Callet, Syrah, Merlot
- Rosat Ca Sa Padrina (Binissalem) 26,90
Mantonegro y Merlot
- ANR Ànima Negra (Mallorca) 30,50
Callet

Rioja

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

Cava & Champagne

Vinos Espumosos

- Veritas Brut Nature José L. Ferrer 35,90
(Mallorca) Moll

Cava

- Juve & Camps (Cava) 35,90
- Anna Blanc de Blancs (Cava). 28,00
- Anna Brut Rosé (Cava) 28,00

Champagne

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

Placeta Garden

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

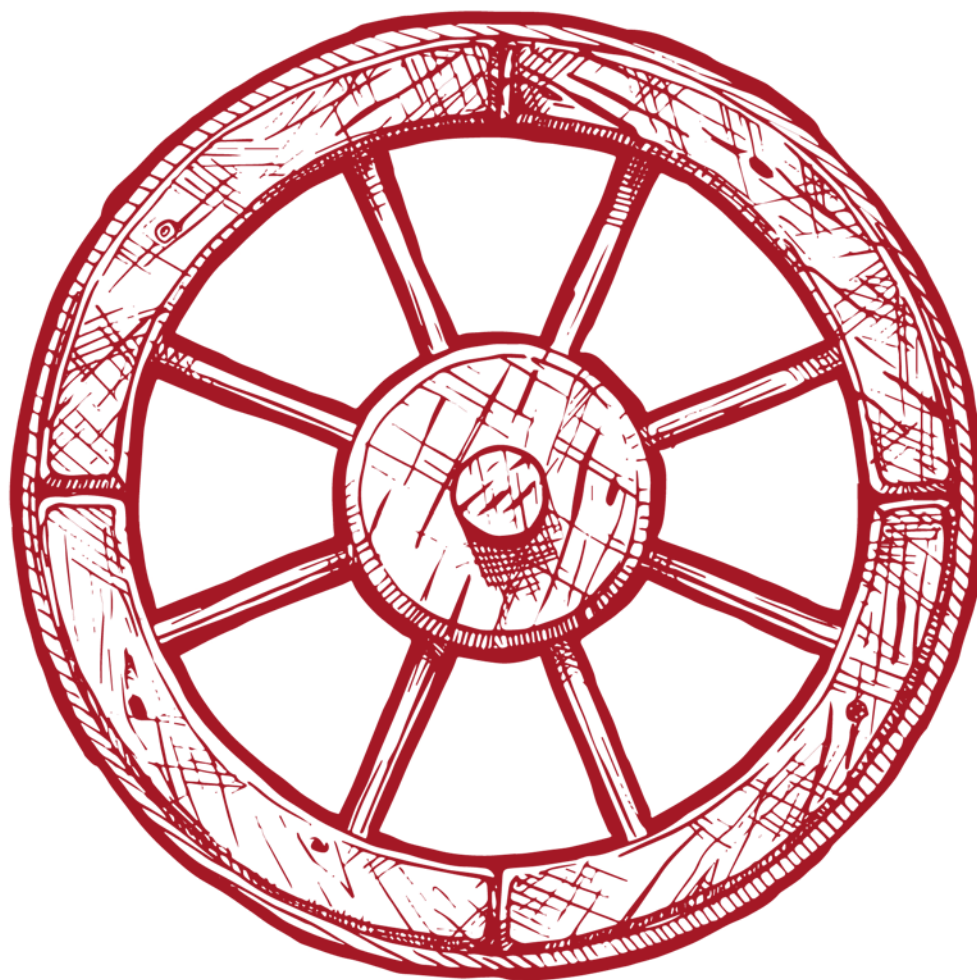
Menú mediodía
último Domingo
de cada mes

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
& Asadon
