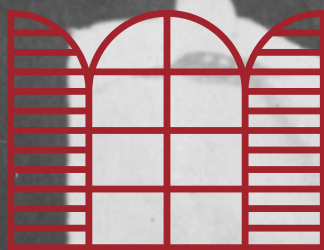




FONDA LLABRÉS



SINCE 1957

Bienvenido/Welcome/Willkommen

Bienvenidos a la Fonda Llabrés, el primer restaurante de Alcúdia. Un lugar familiar, auténtico, en el corazón del pueblo, un punto de encuentro emblemático de “alcudiencs” y visitantes. Producto local y cocina de tradición desde 1957. Siéntase como en casa.

Welcome to Fonda Llabrés, the first restaurant in Alcúdia, a family place, authentic, in the heart of the village, a symbolic meeting point of “alcudiencs” and visitors since 1957. Feel right at home.

Willkommen in Fonda Llabrés, dem ersten Restaurant in Alcúdia, ein Familie Betrieb, verbindlich, im Herzen des Dorfes, ein symbolischer Treffpunkt von “Alcudiencs” und Besuchern. Einheimische Produkte und traditionelle Küche seit 1957. Fühlen Sie sich wie zu Hause.





Espresso
1,20€



Café Latte
3,00€



Cappuccino
3,00€



Latte Macchiato
3,00€



Moka Latte
3,75€



Irish Coffee
5,75€



Frappé Cappuccino /
Frappé Chocolate
4,75€



Vanilla Cold Coffee
3,25€



Smoothie
Strawberry, Mango, Peach,
Red Fruits, Passion Fruit
*Erdbeere, Mango, Pfirsich,
rote Früchte, Passionfrüchte*
4,50€



Frozen Yogurt
4,75€



Chai latte
3,00€



Iced tea
3,50€

Cortado 1.30€

Espresso with Milk
Espresso mit Milch

Carajillo 2.00€

Espresso with Licour
Espresso mit Likör

Café con Leche 1.60€

Coffee with Milk
Kaffee mit Milch

Bombón 2.00€

Espresso with Condensed Milk
Espresso mit Kondensmilch

Vienés 3.00€

Espresso with whipped cream
Espresso mit Schlagsahne

Chocolate a la taza 2.00€

Hot Chocolate
Heisse Schokolade

Ice Coffee / Ice Chocolate 5.50€

Selección de Tés 2.10€

English Breakfast
Black Chai Tea
Black Pakistani Tea
Forest Fruits Tea (Frutas del Bosque)
Healthy Green Tea Antiox
Cinnamon White Tea (Canela)

Infusiones 2.10€

Rooibos Chocolate & Coconut
Rooibos Paradise
Rooibos Relaxing Flavored

Menta Poleo 1.70€

Manzanilla / Camomila 1.70€

Cafés/Coffee's/*Kaffees*

Coca de patata de Cefe	1,50€
Artisan Grandmothers Potato Cake	
<i>Kartoffelkuchen der handwerklichen</i>	
<i>Großmutter</i>	
Ensaimada / Croissant	1,80€
Tostada con mantequilla y mermelada	2,00€
Toast with butter and marmalade	
<i>Toast mit Butter und Mermelade</i>	
Tostada con tomate	2,00€
Toast with tomato	
<i>Toast mit Tomaten</i>	
Zumos	2,25€
Juices	
<i>Säfte</i>	
Naranja Natural	3,50€
Freshly Squeezed Orange	
<i>Frisch gepresste Orange</i>	



Variat Mallorquí
Majorcan Variat /
Mallorquinisches
Variat

Variat de Ensaladilla, Pica Pica de Sepia y Lomo con champiñones

Variat (Mixed Tapas):
Potato Salad, Cuttlefish
Pica Pica and Pork Loin
with Mushrooms

Variat (gemischte Tapas): Kartoffelsalat, Tintenfisch Pica Pica und Schweinelende mit Pilzen

12,50€

Pasados por Agua con Tiras de Pan
Soft Boiled Eggs with Slices of Toast
Gekochte Eier mit Brotstreifen

5,50€

Huevos/Eggs/Eier

Revuelto Ecológico
Bio Scrambled Eggs
Bio Rührei

Huevos fritos con Bacon crispie, Tostadas y Patatas fritas	7,75€
Fried eggs with crispy bacon, Toast and Fried Potatoes	
<i>Spiegeleier mit knusprigem Speck, Toast und Pommes Frites</i>	

Tortilla Francesa jugosa	7,50€
Classic juicy Omelette	
<i>Klassisches saftige Omelett</i>	

7,25€

7,75€

7,50€



Huevo "Benedict" con Jamón serrano

Egg Benedict with Serrano Ham

*Ei 'Benedict' mit
Serrano Schinken*

8,50€

Toppings

Chorizo, Sobrasada, Bacon, Queso, Jamón Serrano,
Jamón York, ...

Chorizo, Sobrasada, Bacon, Cheese, Serrano Ham, York Ham,
Chorizo, Sobrasada, Speck, Käse, Serrano-Schinken, York-Schinken...

1,00€/ingrediente



Desayunos/Breakfast/Frühstück

Francés

French / Französisches

**Croissant o Coca de patata o Ensaimada,
Café con leche o Infusión y Zumo**

Croissant or Coca de patata or Ensaimada,
Coffee with Milk or Infusion and Juice

*Croissant oder Coca de patata oder Ensaimada,
Kaffee mit Milch oder Aufguss und Saft*

5,00€



Mallorquín / Majorcan / *Mallorquinisisches*

Pa amb oli de Jamón Serrano y Queso Mahonés, Café con leche o Infusión y Zumo

Pa amb oli with Serrano Ham and Mahon Cheese, Coffee with Milk or Infusion and Juice

Pa amb oli mit Serrano Schinken und Mahon Käse, Kaffee mit Milch oder Aufguss und Saft

9,75€





◀ **Ceviche de corvina salvaje al toque del Chef**
Ceviche of wild corvina at chef's style
Ceviche der wilden Corvina nach Art des Küchenchefs
12,00€



Gazpacho de la Casa
Gazpacho (Cold tomato soup) with ham crust
Gazpacho (kalte Suppe aus rohem pürierten und/oder gewürfelten Gemüse)
6,50€



Steak Tartare
21,50€ ▶



Ensalada César con pollo crujiente y crutons de coca de patata de Cefe
Caesar salad, crunchy chicken and croutons from Cefe's coca de patata
Caesarsalat, knuspriges Hähnchen und Croutons von Cefes Coca
10,00€



Ensaladas y Entrantes Salads & Starters Salate und Vorspeisen



◀ **Ensalada de quinoa, pesto genovés, tomate semisecos, brotes y frutos secos**
Quinoa salad, Genovese pesto, semi-dry tomato, sprouts and nuts
Quinoasalat, Genovese Pesto, halbtrockene Tomaten, Sprossen und Nüsse
10,00€



◀ **Burrata con tartar de tomate, pesto rosso, rúcula y polvo de nuez**
Burrata with tomato tartar, pesto rosso, arugula and walnut powder
Burrata mit Tomatentatar, Pesto Rosso, Rucola und Walnusspulver
10,00€



◀ **Gyozas vegetales con salsa asiática (7 ud.)**
Vegetable gyozas with asian sauce
Gemüse Gyozas mit asiatischer Sauce
13,00€



Ensaladilla rusa 9,00€
Russian salad
Russischer Salat

Choricitos 9,00€
Small fried red Spanish sausages
Kleine Paprika-Würstchen

Albóndigas 9,00€
Meatballs
Klösschen

Lomo con champiñones 9,00€
Pork loin with mushrooms
Lende mit Champignons



Calamares a la andaluza
Fried calamari “a la andaluza”
*Frittierte Tintenfischringe
“a la andaluza”*
11,00€

Pimientos del Padrón
Fried Padrón peppers
*Frittierte grüne
Paprikaschoten aus Padrón*
9,50€



Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima y parmesano
"Zamburiñas" au gratin with lime mayonnaise and parmesano
*"Zamburiñas" überbacken mit
Limettenmajonäse und Parmesan*
17,50€



Mejillones de roca a la marinera
Mussels “marinera”
Muscheln nach Seemanns-Art
10,50€



Gambas al ajillo
Fried prawns with garlic
Gebratene Garnelen mit Knoblauch
13,50€



Patita de pulpo con puré de boniato y mayonesa de kimchee
Octopus leg with sweet potato puree and kimchee mayonnaise

*Krakenbein mit Süßkartoffelpüree und
Kimchee-Majonäse*
18,50€



Variat Mallorquí
Majorcan Variat
Mallorquinisches Variat

Variado de 6 tapas del chef 17,50€
Mixed 6 Tapas del Chef
Gemischte mit 6 Chef's Tapas

Degustación de 3 tapas mallorquinas 12.50€
Small Tasting Majorcan 3 Tapas
Gemischte Mallorquinische 3 Tapas

Tapas



Tabla de jamón y queso
Ham and cheese plate
Schinken und Käse Platte
12,00€



Patatas Bravas de Sa Pobra
“Patatas bravas” spicy potatoes from Sa Pobra
*Kartoffeln mit würzigen
Saucen*
9,00€

Ravioli de trufa con pesto rosso y parmesano ▶
Truffle ravioli with pesto rosso and parmesan cheese
Trüffelravioli mit Pesto Rosso und Parmesankäse
14,75€



Pizza de la Casa “Frutti di Mare”
Pizza of the House “Frutti di Mare”
Pizza des Hauses “Frutti di Mare”
13,50€ ▼

Pizza casera al gusto
Homemade Pizza
Selbstgemachte Pizza
7,00€
Para celíacos/Gluten free/Zöliakie
7,00€

Ingredientes a elegir (+1€):
Cebolla, atún, verdura,
pepperoni, jamón, salami, piña,
bolofiesa

Choose your ingredients (+1€):
Onion, Tuna, Vegetables, Pepperoni,
Ham, Salami, Pineapple, Bolognese

Zutaten zum auswählen (+1€):
Zwiebel, Thunfisch, Gemüse,
Pepperoni, Schinken, Salami,
Ananas, Bolognesa



Pizza/Pasta



▲
Pasta y salsa al gusto
Pasta and sauce to choose
Pasta uns Sauce zum Auswählen

PASTAS
Penne/Espagueti

SALSAS/SAUCEN/SAUCES

Bolofiesa/Pesto/Carbonara/Salmón/Cuatro quesos
Bolognese/Pesto/Carbonara/Salmon/Four Cheese
Bolognese/Pesto/Carbonara/Lachs/Vier Käse

9,50€

Pasta para celíacos
Gluten free Pasta
Pasta für Zöliakie

9,50€

Lasaña de carne
Meat lasagna
Fleisch-Lasagne
9,75€ ▼





Paella negra

Black Paella (with Squid ink)

Schwarze Paella (mit Meeresfrüchten und Tintenfischsaft)

15,50€

Bajo pedido cocinamos arroces melosos de langosta y bogavante S.P.M

On request, we cook “bogavante” and lobster “Meloso” Rice (Market Price)

Auf Wunsch kochen wir “Bogavante” und Hummer “Meloso” Reis (Marktpreis)

Paella de Marisco

Seafood Paella(Cuttlefish,Mussels,Clams,Shrimp)

Paella mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen)

15,50€

Paella ciega “del senyoret”

Seafood blind Paella “del senyoret” (Cuttlefish, Mussels, Shrimp)

Blind Paella mit Meeresfrüchten “del senyoret” (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen)

16,50€

Paella mixta

Paella Mixed (Fish, Meat and Vegetables)

Gemischte Paella (Fleish, Fisch und Gemüse)

14,50€

Paella de verduras

Vegetable Paella

Gemüse-Paella

15,50€

Paella de pollo campero

Chicken Paella

Paella mit Freiland-Huhn

14,50€

Arroces/Rice dishes/Reisgerichte



Gambón a la plancha (8 ud.) ▶
Grilled shrimp
Gegrillte Garnelen
15,75€



Bacalao con all-i-oli de sobrasada gratinado y almendras tostadas ▶
Cod with gratinated “sobrasada of all-i-oli”
and toasted almonds
*Kabeljau mit gratinierter “Sobrasada von
All-i-oli” und gerösteten Mandeln*
17,75€



Pescados/Fish Dishes/Fischgerichte



◀ **Salmón a la plancha con verduras salteadas**
Grilled salmon with grilled vegetables
Lachs gegrillt mit gebratene Gemüse
16,75€



◀ **Pescado fresco del día (según mercado)**
Fresh fish of the day
Frischer Fisch des Tages
17,75€



◀ **Tataki de atún rojo en teriyaki y sésamo**
Red tuna tataki in teriyaki and sesame
Roter Thunfisch Tataki in Teriyaki und Sesam
18,75€

Pregunte por nuestras sugerencias del día. Marisco de Galicia y pescado fresco recién llegado de nuestra bahía
Ask for our suggestions of the day. Galician seafood and fresh fish fresh from our bay
Fragen Sie nach unseren Tagesvorschlägen. Galizische Meeresfrüchte und frischer Fisch frisch aus unserer Bucht.



◀ **Solomillo de Cebón a la Plancha “de la casa”**
Sirloin of Premium Black Angus “De la Casa”
Gegrilltes “Cebon” Filet
21,50€



Costilla de Cerdo “Sa Fonda” ▶
Pork Rib “Sa Fonda”
Schweinkoteletts “Sa Fonda”
15,50€



Paletilla de Cordero lechal ▶
Lamb shoulder “Majorcan Style”
Schulter vom Milchlamm
21,90€



▲ **Entrecot Black Angus con Mantequilla Especiada**
Sirloin of Premium Black Angus “De la Casa”
Gegrilltes “Cebon” Filet
19’75€

Brocheta de Pollo “Ras el Hanout” con Guarnición ▶
Chicken Skewer “Ras el Hanout” with Vegetables and fried potatoes
Hähnchenspieß “Ras el Hanout” mit Beilage
15,50€





Pechuga de Pollo a la plancha
Grilled chicken breast/*gegrillte Hähnchenbrust*

Espaguetis
Spaghetti/Spaghetti

Pizza
Pizza/Pizza

Nuggets
Chicken nuggets/Nuggets

Hamburguesa
Hamburger/Hamburger

Hot Dog
Hot Dog/Hot Dog

Palitos de merluza
Fish sticks/Fischtäbchen

6,50€



El menú infantil se sirve con patatas fritas, bebida y helado artesano
The Kids Menu will be served with fries, drink and homemade ice cream
Das Kindermenu wird mit Pommes, Getränk und hausgemachtes Eis serviert

Menú Infantil/Kids Menu/Kinder-Menu





Copa Vesubio

Helados de nata, chocolate y vainilla, nata montada y salsa de toffee

Ice cream, chocolate and vanilla, whipped cream and toffee sauce

Eiscreme, Schokolade und Vanille, Schlagsahne und Toffeesauce

6,75€

Copa Conguitos

Helado de chocolate, nata montada, salsa de chocolate y conguitos

Chocolate ice cream, whipped cream, chocolate sauce and conguitos

Schokoladeneis, Schlagsahne, Schokoladensauce und Conguitos

6,75€

Copa Lacasitos

Helados de vainilla, fresa y menta, nata montada, salsa toffee y lacasitos

Vanilla, strawberry and mint ice creams, whipped cream, toffee sauce and lacasitos

Vanille-, Erdbeer- und Minz-Eis, Schlagsahne, Toffeesauce und Lacasitos

6,75€

Copa Alexandra

Helados de pistacho, avellana y chocolate, nata, caramelo y nueces

Ice cream with pistachio, hazelnut and chocolate, cream, caramel and nuts

Eiscreme mit Pistazien, Haselnüssen und Schokolade, Sahne, Karamell und Nüssen

6,75€

Copa Velvet

Helado de fresa, fresas, nata montada y salsa de fresa

Strawberry ice cream, strawberries, whipped cream and strawberry sauce

Erdbeereis, Erdbeeren, Schlagsahne und Erdbeersauce

6,75€



Copa Bali

Helados de vainilla, fresa y limón, frutas almibaradas, nata montada y melocotón

Vanilla ice cream, strawberry and lemon, syrupy fruit, whipped cream and peach

Vanilleeis, Erdbeere und Zitrone, sirupartige Früchte, Schlagsahne und Pfirsich

6,75€

Copa Tropical

Helados de pistacho, chocolate y coco, nata montada y nueces

Pistachio, chocolate and coconut ice cream, whipped cream and nuts

Pistazien-, Schokoladen- und Kokoseis, Schlagsahne und Nüsse

6,75€

Copa Fresh

Helados de chocolate y menta, nata montada, chocolate y caramelo

Chocolate and mint ice creams, whipped cream, chocolate and caramel

Schokoladen- und Minz-Eis, Schlagsahne, Schokolade und Karamell

6,75€

Copa Alaska

Helados de vainilla, pistacho y fresa, kiwi, cerezas en almíbar y nata montada

Ice cream with vanilla, pistachio and strawberry, kiwi, cherries in syrup and whipped cream

Eiscreme mit Vanille, Pistazien und Erdbeeren, Kiwi, Kirschen in Sirup und Schlagsahne

6,75€



Copa Banana Split

Helados de vainilla, fresa y chocolate, nata, cerezas y plátano

Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, cream, cherries and banana

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, Sahne, Kirschen und Banane

8,50€

Helados/Ice Creams/Eis

Recomendaciones / Our Suggestions / *Unsere Empfehlungen*

Campari con Hielo
Campari with Ice
Campari mit Ei
4,50€

Campari con Soda
Campari with Soda
Campari mit Soda
6,00€

Campari con zumo de naranja natural
Campari with fresh orange juice
Campari mit frischem Orangensaft
6,00€

Vermú “El Bandarra”
2,50€



Sangría 50 cl.
4,00 €



Aperol 50 cl.
5,50 €



Mojito Clásico o fresa
Mojito Classic or strawberry
Classic oder Erdbeere
6,50 €

Vinos por copas

Glass of wine / *weinglas*

VINO TINTO / RED WINE / ROTWEIN

FAUSTINO CRIANZA (D.O. Rioja)
(Tempranillo)
VIÑA ZORZAL GARNACHA (D.O. Navarra)
(Garnacha)
PORTIA EBEIA ROBLE (D.O. Ribera de Duero)
(Tempranillo)
MATSU EL PICARO (D.O. Toro)
(Tinta de Toro)
MACIÀ BATLE CRIANZA (D.O. Binissalem)
(Mantonegro, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon)
VALDUERO CRIANZA (D.O. Ribera de Duero)
(Tinto Fino)

3,75€
4,25€
4,25€
4,25€
5,00€
6,50€

VINO BLANCO / WHITE WINE / WEISSWEIN

ARMERO I ADROVER BLANC (D.O. Pla i Llevant)
(Chardonnay, Prensai blanc , Giró)
FINCA LOS TRENZONES (D.O. Rueda)
(Verdejo)

5,00€
4,50€

Bebidas/Drinks/Getränke

CERVEZA / BEER / BIER

1,80 € Caña de cerveza 20 cl.
2,50 € Caña de cerveza 33 cl.
4,00 € Jarra de cerveza 50 cl.
3,50 € Cerveza Artesanal Beer Lovers
2,50 € Botellines (San Miguel, Estrella)
2,50 € Sin alcohol 0,0 / Beer 0,0 / *Bier 0,0*
3,00 € Heineken
4,00 € Erdinger

BEBIDAS ALCOHÓLICAS
ALCOHOLIC BEVERAGES
ALCOHOLISCHES GETRANKE

2,50 € Cofiac (103, Veterano, Soberano, Magno)
4,50 € Cofiac Premium (Torres, Suau, Carlos III)
8,50 € Hennessy
4,50 € Whisky (JB, Ballantines, Cutty Sark)
4,50 € Bourbon (Jack Daniels)
7,50 € Cardhu
4,50 € Vodka
4,50 € Ginebra
4,50 € Licores (Cointreau, Tía María, Benedictine)
2,50 € Digestivos (Pacharán, Hierbas)

COMBINADOS / LONGDRINKS / LONGDRINKS

6,00 € (JB, Smirnoff, Bacardi, Beefeater...)
7,50 € (Brugal, Havana 7, Chivas, Cardhu...)

AGUAS / WATER / WASSER

1,50 € **Agua sin gas**
Mineral Water
Mineralwasser
1,90 € **Agua sin gas (Botella de Cristal)**
Mineral Water (Glass Bottle)
Mineralwasser (Glasflasche)
1,90 € **Agua con gas**
Sparkling Water
Sprudelwasser
2,50 € **Vichy Catalán**
Sparkling Water Vichy Catalan
Sprudelwasser Vichy Catalan

REFRESCOS / COLD DRINKS / GETRANKE

2,40 € **(Coca Cola, Fanta, Kas, Nestea, Sprite...)**

ZUMOS / JUICES / SÄFTE

2,20 € **(Piña, Melocotón, Manzana, Naranja)**
(Pineapple, Peach, Apple, Orange)
(Ananas, Pfirsich, Apfel, Orange)
3,50 € **Zumo de naranja Natural**
Natural orange juice
Natürliche Orangensaft

Gracias/Thank you/Vielen Dank





FONDA LLABRÉS

Plaça Constitució 6, 07400 Alcúdia, Mallorca

www.fondallabres.com

info@fondallabres.com

(+34) 971 54 50 00