

TAPAS MALLORQUINAS

Ensaladilla rusa 9,75 €

- Russischer Salat • Salade russe • Russian Salad
- Spansk potatissallad med majonäs
- Русский салат

Choricitos 9,75 €

- Kleine Paprika- Würstchen • Petis Saucisse
- Choricitos (small fried red Spanish sausages)
- Friterade små paprikakorv
- Чориситос (маленькие испанские колбаски)

Albóndigas 9,75 €

- Hackbällchen • Boulettes de viande • Meatballs • Köttbullar
- Альбондигас (Фрикадельки с соусом)

Lomo con champiñones 9,75 €

- Schweinelende mit Champignons • Echine de porc aux champignons
- Pork loin with mushrooms • Fläsk ytterfilé med champinjoner
- Свиная корейка шампиньонами

Degustación de 3 tapas mallorquinas 13,90 €

- Gemischte Mallorquinische Tapas Auswahl (3 Tapas)
- Dégustation de 3 Tapas Majorquines (au choix)
- Small Tasting Mallorcan Tapas (3 Tapas to choose)
- Liten Tapas Bricka (välj 3 olika tapas)
- Дегустационная тарелка из 3 майоркинских блюд "Variat"

Las Tapas del Chef (Degustación de 6 tapas seleccionadas) 18,90 €

- The Chef's Tapas (Verkostung von 6 ausgewählten Tapas)
- Tapas du chef (Dégustation de 6 tapas sélectionnées)
- The Chef's Tapas (Tasting of 6 selected tapas)
- Kockens Tapas (Smakning av 6 utvalda tapas)
- Тапас от шеф-повара (дегустация 6 отобранных тапас)





Pimientos del Padrón 11,00 €

- Frittierte grüne Paprikaschoten al Padrón
- Poivrons de “padrón” frits
- Fried Padron peppers
- Små friterade paprikor från Padrón
- Жареные зелёные перчики

Gambas al ajillo 16,50 €

- Frittierte Garnelen mit Knoblauch “al ajillo”
- Crevettes sautées à l’ail “al ajillo”
- Fried prawns with garlic “al ajillo”
- Stekt räkor med vitlök “al ajillo”
- Жареные креветки с чесноком “al ajillo”

Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima y parmesano 19,50 €

- Kammuscheln überbacken mit Limettenmajonäse und Parmesan
- Pétoncles gratinées à la mayonnaise au citron vert et parmesan
- “Zamburiñas” au gratin with lime mayonnaise and parmesano
- Fransk kammusslor au gratin med lime och parmesan majonnäs
- Морские гребешки с соусом и пармезаном

Calamares a la andaluza 14,00 €

- Frittierte Tintenfischringe
- Calmars à la romaine
- Fried squid rings
- Friterade bläckfiskringar (calamares)
- Кольца кальмара жареные во фритюре

Croquetas del chef 11,50 €

- Haus-Kroketten
- Croquettes de la maison
- House croquettes
- Croquettes av huset
- Крокеты из дома

Mejillones a la marinera 14,00 €

- Muscheln nach Seemanns-Art
- Moules à la marinière
- Mussels “Sailor style”
- Blåmusslor på sjömansvis
- Мидии с соусом « маринера»

Huevos rotos con Sobrasada Casera 12,50 €

- Frittierte Eier mit Sobrasada
- Oeufs sur le plat à la Sobrasada
- Fried Eggs with Sobrasada
- Friterade ägg med mallorkinsk Sobrasada
- Яичница с майоркинской колбаской “Sobrasada”

Tortilla Española jugosa 10,50 €

- Saftiges spanisches Kartoffelomelett
- Omelette espagnole
- Juicy Spanish Omelette
- Äkta spansk Tortilla
- Испанский картофельный омлет

Tabla de jamón y queso 13,50 €

- Schinken- Käseplatte
- Assiette de jambon et fromage
- Ham and cheese plate
- Bricka med ost och skinka
- Тарелка с хамоном и сыром

Patatas Bravas 10,00 €

- Kartoffeln mit würzigen Saucen • Patates Bravas
- Patatas Bravas with spicy sauce
- “Patatas Bravas” friterade potatis med het saås
- Картофель жареный во фритюре с острым соусом “Бравас”

Pan de ajo 4,25 €

- Knoblauchbrot • Pain à l’ail • Garlic bread
- Vitlöksbröd • Хлеб с чесночным соусом

Pan con allioli 3,00 €

- Brot mit Knoblauchmayonnaise
- Pain accompagné d’ailoli
- Bread with all-i-oli (garlic mayonnaise)
- Bröd med alioli • Хлеб с соусом али-оли

TAPAS



PAELLAS

Paella mixta (carne, marisco y verduras de la tierra) 16,90 €

- Gemischte Paella (Fleish, Meeresfrüchte und Gemüse)
- Paëlla mixte (viande, fruits de mer et légumes du terroir)
- Mixed paella (seafood, meat and vegetables)
- Blandad paella (kött, skaldjur och grönsaker)
- Паэлья смешанная (мясо, морепродукты, овощи)

Paella de marisco (calamares, mejillones y gambas) 17,50 €

- Paella mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen)
- Paëlla aux fruits de mer (calmars, moules et gambas)
- Seafood paella (cuttlefish, mussels and shrimps)
- Skaldjur paella (bläckfisk, musslor och räkor)
- Паэлья с морепродуктами (кальмары, мидии, креветки)

Paella ciega “del senyoret” 18,50 €

- Paella mit Meeresfrüchten “del senyoret” (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen, ohne Schalen)
- Paella aux fruits de mer “del senyoret”
- Seafood paella “del senyoret” (Cuttlefish, mussels, shrimp)
- Fisk och skaldjur paella “del senyoret” (Bläckfisk, musslor, räkor)
- Паэлья с морепродуктами “del senyoret” (кальмары, мидии, креветки)

Paella negra (Paella de marisco con tinta de calamar) 17,50 €

- Schwarze Paella (mit Meeresfrüchten und Tintenfischfarbe)
- Paëlla au riz noir (aux fruits de mer et à l'encre de calamar)
- Black rice (with squid ink)
- Svart paella (bläckfisk, musslor, räkor och bläckfiskens bläck)
- Паэлья чёрная (паэлья с морепродуктами и чернилами кальмара)

Paella de verduras 16,00 €

- Gemüse-Paella
- Paëlla aux légumes
- Vegetable paella
- Vegetabilisk paella (grönsaker)
- Паэлья овощная

Paella de pollo campero 16,50 €

- Paella mit Freiland-Huhn
- Paella au poulet fermier
- Chicken Paella
- Paella med frigaende kyckling
- Паэлья с курицей



MENÚ INFANTIL

KINDER-MENÜ · MENU POUR ENFANTS · KIDS MENUBARNMENY · ДЕТСКОЕ МЕНЮ

**Espaguetis - Nuggets - Hamburguesa - Hot dog - Filete de merluza -
Pizza - Pechuga de pollo a la plancha**
(El menú infantil se sirve con patatas fritas, bebida y helado artesano)

• Spaghetti - Nuggets - Hamburger - Hot Dog - Seehecht-Filet
Pizza - Gegrillte Hähnchenbrust
(Das Kindermenü wird mit Pommes, Getränk und Eis serviert)

• Spaghetti - Nuggets - Hamburger - Hot Dog - Bâtonnets de poisson pané
Pizza - Poitrine de poulet grillée
(Le menu enfant est servi avec des frites, une boisson fraîche et une glace)

• Spaghetti - Chicken nuggets - Hamburger - Hot Dog - Fish fillet
Pizza - Grilled chicken breast
(served with fries, drink and ice cream)

• Spaghetti - Nuggets - Hamburgare - Hot Dog - Fiskfilé
Pizza - Grillad kycklingbröst
(Barnmenyn serveras med pommes frites, läsk och glass)

• Спагетти - Нарец - Гамбургер - Хот Дог - филе Хека
Пицца - Куриная грудка на гриле
(детское меню подаётся с картофелем фри, напитком и мороженым)

8,00 €



ENSALADAS y ENTRANTES

Ensalada César con pollo crujiente y crutons de coca de patata de Cefe 12,50 €

- Caesarsalat, knuspriges Hähnchen und Cefe's Kartoffelkuchen- Croutons
- Salade César au poulet croquant avec « coca de Cefe »
- Caesar salad, crunchy chicken and croutons from Cefe's coca de patata
- Caesar sallad med crunchy kyckling och potatiskrutonger från Cefe
- Салат Цезарь

Burrata con tartar de tomate, pesto rosso, rúcula y polvo de nuez 13,50 €

- Burrata mit Tomatentatar, Pesto Rosso, Rucola und Walnusspulver
- Burrata avec tartare de tomates, pesto rouge et salade roquette
- Burrata with tomato tartar, pesto rosso, arugula and walnut powder
- Burrata med tomatstensten, pesto rosso, arugula och valnötpulver
- Буррата с томатным тартаром, соусом песто, рукколой и орехами

Gazpacho del chef 7,00 €

- Chef's Gazpacho (kalte Tomatensuppe)
- Gaspacho du chef (soupe froide à la tomate)
- Chef's Gazpacho (cold tomato soup)
- Kockens Gazpacho
- Гаспачо (холодный томатный суп с ветчиной)

Ensalada de quinoa, pesto genovés, tomate semisecos, brotes y frutos secos 14,50 €

- Quinoasalat, Genovese Pesto, halbtrockene Tomaten, Sprossen und Nüsse
- Salade de quinoa, pesto de Genovese, tomates semi-sèches, variété de salades
- Quinoa salad, Genovese pesto, semi-dry tomato, sprouts and nuts vertes et fruits secs
- Sallad av Quinoa, Genovese Pesto, Halvtorkad tomat, Spirar och nötter
- Салат из киноа с соусом дженовезе песто, помидором и орехами

Tartar de salmón, mango y huevas de tobiko 15,90 €

- Lachstartar mit Mango und Tobikokaviar
- Tartare de saumon, mangue et œufs de caviar de tobiko
- Tartar with salmon, mango and tobiko roe
- Tartar med lax, mango och tobiko roe
- Тартар с лососем, манго и икрой тобико

Gyozas vegetales con salsa asiática 13,50 €

- Gemüse Gyozas mit asiatischer Sauce
- Gyozas aux légumes à la sauce asiatique
- Vegetable gyozas with asian sauce
- Vegetabiliska Gyozas med asiatisk sås
- Цзяоцзы овощные с азиатским соусом



PIZZA / PASTA



Pizza de la Casa “Frutti di Mare” 14,50 €

- Pizza des Hauses “Frutti di Mare” • Pizza maison “Frutti di mare” • Special Pizza “Frutti di mare”
- Speciell Pizza “Frutti di Mare” • Специальная пицца “Фрутти ди Маре”

Pizza al gusto 8,50 €

- Pizza nach Wahl • Pizza au goût de chacun • Homemade Pizza (Your own choice)
- Hemlagad pizza • Пицца по желанию Ингредиенты добавочные

INGREDIENTES:

- Cebolla, Atún, Verdura, Pepperoni, Jamón, Salami, Piña, Boloñesa (+1€ por ingrediente)
- Zwiebel, Thunfisch, Gemüse, Pepperoni, Schinken, Salami, Ananas, Bolognese (1€/Zutat)
- Oignons, Thon, Légumes, Pepperoni, Jambon, Salami, Ananas, Bolognese (1€/ingrédient)
- Vegetables, Tuna, Onion, Pepperoni, Ham, Salami, Pineapple, Bolognese (1€/ingredient)
- Lök, Tonfisk, Grönsaker, Pepperoni, Skinka, Annanas, Bolognese (1€ / ingredient)
- лук, тунец, овощи, пепперони, салями, ананас , Болоньес (1€/ ингредиент)

Lasaña de carne 11,00 €

- Fleisch-Lasagne • Lasagnes de viande
- Meat lasagna • Köttlasagne • Лазанья мясная

Pasta para celíacos 10,50 €

- Pasta für Zöliakien • Pâte pour les personnes celiacques • Pasta for Celiacs
- Pasta utan gluten • паста без глютена

Pasta y salsa al gusto 10,50 €

- Pastaauswahl • Pâte au choix • Your own choice Pasta
- Pasta sorter • гносси - Соусы

PASTAS:

Spaghetti / Penne

SALSAS / SAUCEN / SAUCES:

- Boloñesa / Pesto / Carbonara / Tomate
- Bolognese / Pesto / Carbonara / Tomate
- Bolognaise / Pesto / Carbonara / Tomate
- Bolognese / Pesto / Carbonara / Tomato
- Bolognese / Pesto / Carbonara / Tomat
- Болоньезе / Песто / Карбонара / Помидор

Ravioli de trufa con pesto rosso y parmesano 15,50 €

- Trüffelravioli mit Pesto Rosso und Parmesankäse
- Raviolis à la truffe, pesto rouge et parmesan
- Truffle ravioli with pesto rosso and parmesan cheese
- Truffel ravioli med pesto rosso och parmesanost
- Трюфельные равиоли с соусом и пармезаном



PESCADOS

FISCHGERICHTE · POISSONS · FISH · FISK · РЫБНЫЕ БЛЮДА



Pescado fresco del día 18,50 €

- Frischer Fisch des Tages • Poisson frais du jour • Fresh fish of the day
- Dagens färsk fisk • Свежая рыба дня



Salmon a la plancha con verduras asadas 19,50 €

- Gegrillter Lachs mit gebratenem Gemüse • Saumon accompagné de légumes grillés
- Grilled salmon with grilled vegetables • Grillad lax med grönsaker
- Лосось жареный с запеченными овощами

Gambón a la plancha 16,75 €

- Gegrillte Garnelen • Grosses crevettes grillées • Grilled shrimp
- Stekta färska jätteräkor • Жареные креветки (8 шт.)

Tataki de atún rojo en teriyaki y sésamo 19,50 €

- Roter Thunfisch Tataki in Teriyaki und Sesam • Tataki de thon rouge au teriyaki et au sésame
- Red tuna tataki in teriyaki and sesame • Röd tonfisk tataki i teriyaki och sesam
- Татаки из тунца с соусом терияки и кунжутом

Bacalao con all-i-oli de sobrasada gratinado 19,50 €

- Kabeljau mit gratinierter "Sobrasada All-i-oli"
- Morue avec l'alioli à la sobrasada
- Cod with gratinated "sobrasada all-i-oli"
- Torsk med gratinerad "sobrasada av all-i-oli"
- Треска с соусом али-оли



Entrecot Black Angus con Mantequilla Especiada 22,50 €

- Entrecôte Black Angus mit Gewürz-Butter • Entrecôte Black Angus au beurre aromatique
- Entrecote Black Angus with Spiced Butter • Black Angus Entrecote med örtsmör
- Антрекот из черного ангуса с маслом

Pierna de Cordero lechal a baja temperatura 25,50 €

- Milchlammkeule "Mallorquinischer Stil" bei niedriger Temperatur gegart
- Gigot d'agneau de lait cuite à basse température
- Leg of suckling lamb "Majorcan Style" cooked at low temperature
- Ben av ammande lamm vid låg temperatur • Ножка молочного ягненка при низкой температуре

Costilla de Cerdo "Sa Fonda" 18,50 €

- Schweinerippchen "Sa Fonda" • Travers de porc "Sa Fonda" • Pork Rib "Sa Fonda"
- Fläskkotletter "Sa Fonda" • Свиные ребрышки

Solomillo de Cebón a la Plancha "de la casa" 24,90 €

- Gegrilltes Lendenstück • Faux-filet de Cebón grillé "de la maison"
- Sirloin of Premium Black Angus "De la Casa" • Husets Oxfile "Cebón"
- Жареное свиное филе "de la casa"

Hamburguesa Black Angus, queso de cabra y cebolla caramelizada 12,90 €

- Black Angus Burger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln
- Hamburger Black Angus, fromage de chèvre et oignons caramélisés
- Black Angus Burguer with goat cheese and caramelized onion
- Black Angus-hamburgare, getost och karamelliserade lök
- Гамбургер из черного ангуса, козьим сыром и луком

CARNES

FLEISCHGERICHTE · VIANDES · MEAT
KÖTT · МЯСНЫЕ БЛЮДА

Brocheta de Pollo "Ras el Hanout" con Guarnición

- Hähnchenspieß "Ras el Hanout" mit Beilage
- Brochette de Poulet "Ras el Hanout" et sa garniture
- Chicken Skewer "Ras el Hanout" with Vegetables and potatoes
- Kycklingspett "Ras el Hanout" med tillbehör
- Куриный шашлычок "Ras el Hanout" с овощами и картофелем

18,00 €





COPA BALI



COPA TROPICAL



BANANA SPLIT



COPA VELVET



SPAGUETTI HELADO



COPA VESUBIO

POSTRES CASEROS

Gató con helado de almendra	7,00 €
• “Gató” Mandelkuchen mit Mandeleis • Gâteau aux amandes avec une glace aux amandes • “Gató” with almonds ice cream • “Gató” Mandelkaka med mandelglass • Миндальный пирог с миндальным мороженым	
Tarta de manzana	6,00 €
• Apfelkuchen • Tarte aux pommes • Apple cake • Äppelkaka • Яблочный пирог	
Tarta de queso	6,50 €
• Käsekuchen • Tarte au fromage • Cheesecake • Ostkaka • Сырный пирог	
Tarta de chocolate	6,00 €
• Schokoladenkuchen • Tarte au chocolat • Chocolate cake • Chokladkaka • Шоколадный пирог	
Tarta de zanahoria	6,00 €
• Karottenkuchen • Gâteau aux carottes • Carrot cake • Morotskaka • Морковный пирог	
Crema catalana	6,00 €
• Crème brûlée • Crème Catalane • Catalan cream • Crème brûlée • Заварной крем по каталонский	
Crepes y Gofres basic (azúcar, canela o sirope)	5,90 €
• Crepes & Waffles basic (sugar, cinnamon or syrup)	
Crepes y Gofres + 1 Topping (nutella, frutas, dulce de leche, ...)	6,90 €
• Crepes & Waffles + 1 Topping (nutella, Fruits, caramel sauce)	
Añade helado a tu Crepe o Gofre	2,00 €
• Add ice cream to your Crepe or Waffle	
Tiramisú	6,50 €
• Tiramisu	
Crema de Maracuyà	6,50 €
• Passion fruit cream	
Mousse de chocolate blanco y negro	6,50 €
• White & dark chocolate mousse	
Mousse de Limón	6,50 €
• Lemon mousse	



TARTA DE CHOCOLATE



TARTA DE ZANAHORIA



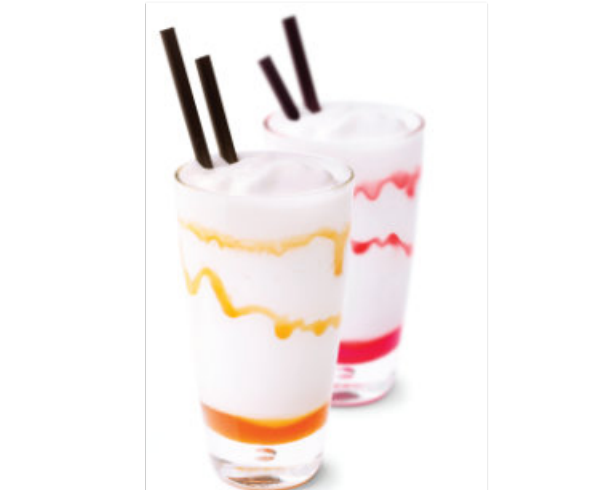
TARTA DE MANZANA



GATÓ CON ALMENDRA



SMOOTHIE



FROZEN YOGUR

HELADOS

Copa Bali (vainilla de Madagascar, fresa, limón, frutas almibaradas, nata montada y melocotón)	8,50 €
• Madagascar vanilla, strawberry, lemon, fruits in syrup, whipped cream and peach	
Copa Fresh (chocolate y menta, nata montada, chocolate y caramelo)	8,50 €
• Chocolate and mint, whipped cream, chocolate and caramel	
Copa Conguitos (chocolate, nata montada, salsa de chocolate y conguitos)	8,50 €
• Chocolate, whipped cream, chocolate sauce and conguitos	
Copa Vesubio (nata, chocolate, vainilla, nata montada y salsa de toffee)	8,50 €
• Cream, chocolate, vanilla , whipped cream and toffee sauce	
Copa Alaska (vainilla de Madagascar, pistacho y fresa, cerezas en almíbar y nata montada)	8,50 €
• Madagascar vanilla, pistachio and strawberry, cherries in syrup and whipped cream	
Copa Lacasitos (vainilla de Madagascar, fresa y menta, nata montada, salsa de toffee y lacasitos)	8,50 €
• Madagascar vanilla, strawberry and mint, whipped cream, toffee sauce and lacasitos	
Copa Tropical (pistacho, chocolate y coco, nata montada y nueces)	8,50 €
• Pistachio, chocolate and coconut, whipped cream and caramellized walnuts	
Copa Velvet (fresa, fresas, nata montada y salsa de fresa)	8,50 €
• Strawberry, strawberries, whipped cream and strawberry sauce	
Copa Alexandra (pistacho, avellana y coco, nata montada, salsa de caramelo y nueces caramelizadas)	8,50 €
• Pistachio, hazelnut and coconut, whipped cream, caramel sauce and caramellized walnuts	
Banana Split (vainilla de Madagascar, fresa y chocolate, nata, cerezas y plátano)	9,90 €
• Madagascar vanilla, strawberry and chocolate ice cream, whipped cream, cherries and banana	
Spaghetti helado (vainilla, nata, salsa de fresa, chocolate blanco rallado y melocotón en almíbar)	12,90 €
• Vanilla, whipped cream, strawberry sauce, grated white chocolate and peach in syrup	

SMOOTHIES & FROZEN YOGURT

	SMOOTHIES	FROZEN YOGURT
Fresa • Erdbeere • Fraise • Strawberry • Jordgubb • Клубничный	5,50 €	6,50 €
Mango • Mango • Mangue • Mango • Mango • Манго	5,50 €	6,50 €
Frutos del bosque • Waldfrüchte • Fruits des bois • Fruits of the forest • Bär • Коктель из лесных ягод..	5,50 €	6,50 €
Frutas de la pasión • Maracuja • Fruits de la passion • Passion fruit • Passionsfrukt • Маракуйа	5,50 €	6,50 €