


Vorspeisen

Herzlich willkommen im Son Palou! unsere Leidenschaft für das Produkt und die Liebe zu unserer Heimat spiegeln sich in unseren Speisen. Wir wünschen Ihnen guten Appetit. Tapas und zum gemeinsamen Genießen

- Hausgebeizter Lachs mit Zitrusfrüchten, vietnamesischem Salat und Avocado 15.00€
- Gemüsesalat "Son Palou"  13.00€
- Omas Kroketten 13.00€
- Glasbrot mit getrockneten Tomaten, getrüffeltem Pecorinokäse und luftgetrocknetem Rindfleisch 14.00€
- Steinpilzcreme mit Jakobsmuscheln und Trüffelöl 15.00€
- Mallorquinische Reissuppe mit Sobrasada, Oktopus und Pilzen 14.50€
- Thunfischtartar mit Tomatencreme und Kapernschäumchen 15.50€
- Tempura Garnelen und Grüner Spargel mit Schaum Soja 14.50€
- Ravioli von roter Beete mit gereiftem Mahonés-Käse und pürierter Brunnenkresse 14.80€

Geeignet für Vegetarier

Bitte wählen Sie das Essen vor dem 17.30 Danke.

Preise mit 10% MwSt Inhalt

Aus dem Meer

- | | |
|---|--------|
| - Konfitierter Seehecht mit Teufelskrabbe, gelbem Thai-Curry und Zitronengras | 24.50€ |
| - Geschmorter Seeteufel mit Miesmuscheln in Romescusauce und peruanischer Causa | 25.50€ |
| - Jakobsmuscheln auf schwarzem Reis und Aioli von Nori-Algen | 24.80€ |
| - Seebarsch mit sardischer Fregula und Riesengarnele | 25.50€ |





Aus dem Gebirge

- | | |
|---|--------|
| - Kalbsrückensteak mit Chimichurri und lila Kartoffeln | 25.00€ |
| - Lammhaxe mit Couscous, Auberginen-Hummus und Sumach | 22.90€ |
| - Terrine vom Spanferkel mit gebratener Polenta und Chipotle-Sauce | 23.50€ |
| - Abgehangenes Entrecôte vom Grill mit gerösteter Paprika und rustikalen Kartoffeln | 25.00€ |

(2€ mehr für Halbpension)

Preise mit 10% Mwst inhalt

Aus dem Garten (Geeignet für Vegetarier)

- Saftige Reispfanne mit frischem Gemüse und schwarzem Knoblauch  16.00€
- Tagliatelle mit Spargel, Sojasprossen, Zucchini und Tamarindensauce  18.00€
- Salat von Weichweizen, Feta-Käse, Kalamata-Oliven und Basilikum-Pesto  16.50€
- Sautierte Pilze und Artischocken mit Edamame und Trüffelsauce  17.00€

Süßspeisen

- Kleine schokoladenbomben mit Eiscreme 7.80€
- Haselnuss Souffle mit Haselnuss Eis (15 mins) 7.80€
- Auswahl an Käsespezialitäten von Spanien 8.50€
- Möhrenkuchen mit weißer Schokolade und Joghurt 7.50€
- Apfelkompott im Blätterteig mit Pfefferminzcreme und Mascarpone-Eis 8.10€
- Unsere Zitronenkuchen mit Orangensorbet 7.80€

Preise mit 10% Mwst inhalt

Ein Digestif

- Nachtisch Wein	3.50€
- Zitronensorbet mit Wodka	5.75€
- Orange mit trockenem Kräuterlikör aus Mallorca	5.75€
- Rote Beerensorbet mit Whisky	5.75€
- Limoncello	3.50€
- Grappa	3.50€
- Carajillo	3,50€

Preise mit 10% Mwst inhalt