

## ENTRANTES – PARA COMPARTIR

<b>Tartar de corvina (2.4.9.10.12)</b> Sobre carpaccio de gambas de Sóller	18,95
<b>Gambas al ajillo (1.2.4.9.11)</b> Kimchi, pan casero	12,95
<b>Gazpacho clásico (9)</b> Con melón, virutas de jamón serrano, tomates cherry	11,95
<b>Coca de trampo (1.3.4)</b> Con sardinas ahumadas, mayonesa de alcaparras y tomates secos	11,95
<b>Ensaladilla rusa (2.3.6.11)</b> Con pulpo y camarones fritos	12,95
<b>Calamares a la romana (1.4.6.9)</b> Con espuma de limón de Sóller	11,95
<b>Quesadilla Pulled pork (6.12)</b> Guacamole, cilantro y nata agria	11,95
<b>Hummus de tomate seco (1.9.10)</b> Con pita casero	8,25
<b>Patatas bravas (1.3)</b> Con espuma Sriracha y ali oli	6,95
<b>Pulpo a la plancha (4.6.10)</b> Patatas revolconas, crujiente de alga nori y allioli	16,95
<b>Croquetas de Sobrasada (1.3.6)</b> Con mayonesa de miel	6,25
<b>Croquetas de jamón ibérico (1.3.6)</b>	6,25
<b>Croquetas de pollo tikka masala(1.3.6)</b>	6,25
<b>Croquetas de queso Gorgonzola (1.3.6)</b> y compota de peras	6,25
<b>Falafel (6)</b> Con salsa Tzatziki	6,25
<b>Guacamole</b> Con chicharrones y plátano macho	11,95
<b>Tabla de jamón de jabugo (1)</b> Focaccia con tomate	18,50
<b>Pan rústico casero</b> , aceitunas, alioli (1)	4,50

## PARA LOS PEQUES

<b>Nuggets de pollo</b> con patatas fritas (1.3)	6,50
<b>Pasta con tomate (1.3)</b>	6,95
<b>Calamares a la Andaluza (1.2.3.4)</b> Con patatas fritas	7,95

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SESAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

## ENSALADAS Y POKE BOWLS

<b>Ensalada Pollo Crujiente (1.10.12)</b> Tomates, vinagreta de sweet chili	15,95
<b>Ensalada con Kale y gambas picantes (2.12)</b> Mango, aguacate, tomate, kikos	16,75
<b>Burrata con texturas de tomate (6.13)</b> Vinagreta de tomate y pesto genovés	14,95
<b>Ensalada de queso de cabra (6.13)</b> Con nueces, dátiles y vinagreta de frutos rojos	15,95
<b>Ensalada mixta</b> Lechugas, tomates, cebolla roja encurtida	11,95
<b>Suplemento de atún (4)</b>	2,95
<b>Poke bowl Veggie (10.12)</b> Tofu, arroz, edamame, tomates cherry, aguacate, mango, wakame, pepino	16,95
<b>Poke bowl de salmón marinado (4.10.12)</b> Arroz, edamame, tomates cherry, aguacate, mango, wakame, pepino	16,95

## BURGERS & BUNS

<b>Premium Burger de Ternera Café Sóller(1.3.6.10)</b> 165 gms, pan casero, cebolla caramelizada, tomate, rúcula, bacon ,queso Mahón	16,50
<b>Burger de Pollo(1.3.6.10)</b> Pollo a la plancha , pan casero de espinacas, queso emmenthal, cebolla frita, mayonesa de curry de Jaipur	14,95
<b>Sandwich de pastrami (1.3.6.8)</b> Pan brioche casero ,queso escamorza, mostaza y pepinillos	15,95
<b>Veggie burger (1.3.6.10.12)</b> Lentejas, avena, pan de remolacha, salsa de tomate confitado, brotes verdes, aguacate	14,95
<b>Bao Bun Panceta glaseada (1.6.10.12.13)</b> Cebolleta, pimientos, cilantro,col,zanahoria, cacahuets	11,25
<b>Bao Bun Gambas (1.2.4.6.9.12)</b> Salsa Kewpie, cebolleta, pimientos, cilantro,col Cebolla crujiente	11,25
<b>Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13)</b> Tofu, Cebolleta, calabacín, pimientos, cilantro, col, zanahoria, cacahuets	11,25
<b>Bocata de calamar (1.2.3.4.6.10)</b> Bollo negro de tinta de calamar, anillas de calamar, alioli, virutas de jamón	10,50

Informamos amablemente que hacemos una cuenta por mesa

WIFI : Cafe2021soller

## PASTAS

<b>Tagliatelle con Burrata (1.3.6)</b> Salsa de tomate, berenjena y albahaca frita	16,95
<b>Tagliatelle verde (1.2.3.4.13)</b> Con pesto rojo, almejas y gambas	19,75
<b>Yaki udon de pollo y gambas ( 1.2.3.5.9.10.12)</b> Y verduras	18,75

## PLATOS PRINCIPALES

### CARNES

<b>Chuletón de ternera madurado</b> Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, patatas fritas, pimientos del padrón <i>Preguntar a su camarero por disponibilidad y precios.</i>	precio por kilo 64,50
<b>Entrecot de Ternera madurado</b> Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, 280 gms, patatas fritas, ensalada	26,75
<b>Paletilla de cordero</b> A baja temperatura, con patata y champiñones portobello	25,75
<b>Carrilleras de cerdo(1.6)</b> Con peras al curri y puré de tupinambo	24,95

### PESCADOS

<b>Filete de gallo (4.6.13)</b> Con cous cous mediterráneo y alioli verde	22,75
<b>Salmón (4.6)</b> Con arroz basmati y salsa de naranjas de Sóller	22,95
<b>Bacalao (4)</b> Al pilpil de piparras y lima, espinacas y tomates salteados, tapenade	22,95

## BOCADILLOS Y PA AMB OLI

**Disponibles hasta las 18.00**

### BOCADILLOS

Con pan focaccia casera artesanal , lechuga y tomate

<b>Jamón Serrano o jamón York (1)</b>	4.95
<b>Jamón Serrano y queso mahonés (1,6)</b>	5.95
<b>Atún( 1,4)</b>	5.10
<b>Sobrasada (1 )</b>	5.10

### PA AMB OLI

Con pan rústico artesanal de nuestro obrador

<b>Pa amb Oli Atún (1.4)</b>	10,95
<b>Pa amb Oli Café Sóller (1.6)</b> Jamón Serrano, queso mahonés, sobrasada, jamón york	15,95
<b>Pa amb Oli Jamón Serrano y queso mahonés (1.6)</b>	12,95



Pide por nuestra carta de postres caseros y artesanales al camarero

**Informamos amablemente que hacemos una cuenta por mesa**

### STARTERS – TO SHARE

<b>Seabass tartare (2.4.9.10.12)</b>	18,95
Served on Sóller prawns carpaccio	
<b>Prawns in garlic sauce (1.2.4.9.11)</b>	12,95
Kimchi, homemade bread	
<b>Classic Gazpacho (9)</b>	11,95
With melon, shavings of serrano ham, cherry tomatoes	
<b>Coca de trampo (1.3.4)</b>	11,95
Mallorcan flat bread, with smoked sardines, caper mayonnaise and dried tomatoes	
<b>Russian salad with prawns (2.3.6.11)</b>	12,95
With octopus and fried baby prawns	
<b>Fried squid rings (1.4.6.9)</b>	11,95
With Sóller lemon foam	
<b>Quesadilla with pulled pork (6.12)</b>	10,95
Guacamole, coriander, sour cream	
<b>Hummus with dried tomato (1.9.10)</b>	8,25
Homemade pita bread	
<b>Braves potatoes (1.3)</b>	6,95
With spicy sriracha foam and alioli	
<b>Grilled octopus (4.6.10)</b>	16,95
Sautéed potatoes with paprika, crunchy nori seaweed and alioli	
<b>Sobrasada croquettes (1.3.6)</b>	6,25
With honey mayonnaise	
<b>Iberian ham croquettes (1.3.6)</b>	6,25
<b>“Tikka Massala” Chicken croquettes (1.3.6)</b>	6,25
<b>Gorgonzola cheese croquettes (1.3.6)</b>	6,25
With pear compote	
<b>Falafel (6)</b>	6,25
With Tzatziki sauce	
<b>Guacamole</b>	11,95
With fried pork belly and fried banana	
<b>Jabugo Iberian ham (1)</b>	19,75
Focaccia homemade bread with tomato	
<b>Homemade artisan bread, Alioli, olives (1)</b>	4,50

### FOR THE KIDS

<b>Chicken nuggets</b> with french fries (1.3)	6,50
<b>Pasta with tomato (1.3)</b>	6,95
<b>Fried Squids rings</b> with french fries (1.2.3.4)	7,95

### SALADS & POKE BOWLS

<b>Crispy Chicken Salad (1.10.12)</b>	15,95
Tomatoes, sweet chili vinaigrette	
<b>Salad with Kale &amp; Spicy prawns (2.12)</b>	16,75
Mango, Avocados, fried corn	
<b>Burrata with tomatoes texture (6.13)</b>	14,95
Genevese pesto, tomato vinaigrette	
<b>Goat cheese salad (6.13)</b>	15,95
with date nuts and red fruit vinaigrette	
<b>Mixt salad</b>	11,95
Lettuce, tomatoes, pickled red onion	
<b>Supplement for Tuna (4)</b>	2,95
<b>Veggie Poke Bowl (10.12)</b>	16,95
Rice, Tofu, edamame, cherry tomatoes, avocado, mango, wakame, cucumber	
<b>Salmon Poke Bowl (4.10.12)</b>	16,95
Rice, edamame, cherry tomatoes, avocado, mango, wakame, cucumber	

### BURGERS & BUNS

<b>Premium Beef Burger Café Sóller(1.3.6.10)</b>	16,50
165 gms, homemade bun, caramelized onion, tomato, roquet, crispy bacon, Mahón cheese	
<b>Grilled Chicken Burger (1.3.6.10)</b>	14,95
Homemade spinach bun, Emmental cheese, fried onion, Jaipur curry mayonnaise	
<b>Pastrami Sandwich (1.3.6.8)</b>	15,95
With Homemade Brioche, Scamorza cheese, Mustard, Pickles	
<b>Veggie burger(1.3.6.10.12)</b>	14,95
Lentils and oatmeal, beet bread, tomato, rocket, crunchy onions and avocado	
<b>Bao Bun Glazed Pork Belly (1.6.10.12.13)</b>	11,25
Chives, peppers, coriander, cabbage, carrot, peanuts	
<b>Bao Bun Prawns (1.2.4.6.9.12)</b>	11,25
Kewpie Sauce, chives, peppers, coriander, cabbage, Crispy onions	
<b>Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13)</b>	10,95
Tofu, chives, zucchini, peppers, coriander, cabbage, carrot, peanuts	
<b>Squids Sandwich(1.2.3.4.6.10)</b>	10,50
Black squid ink bun, aioli mayo, serrano ham shavings	

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APRO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

We kindly inform you that we do one bill per table

WIFI : Cafe2021soller

## PASTA

<b>Tagliatelle with Burrata (1.3.6)</b>	16,95
Tomato sauce, aubergine, fried basil	
<b>Green Tagliatelle (1.2.3.4.13)</b>	19,75
With red pesto, clams and prawns	
<b>Prawns &amp; Chicken Yaki Udon (1.2.3.5.9.10.12)</b>	18,75
With sauteed vegetables	

## MAIN COURSES

### MEAT

<b>Dry aged Ribeye Beef</b>	Price per kilo 64,50
21 – 25 days dry aged Asturian Beef, French fries, “Padrón” peppers Ask or availability	
<b>Dry aged Entrecôte Beef Steak</b>	26,75
21 – 25 days dry aged Asturian Beef, 280 gms, French fries, salad	
<b>Lamb Shoulder</b>	25,75
Slow cooking, with potatoes, mushrooms Portobello	
<b>Pork cheeks (1.6)</b>	24,95
With curried pears and Jerusalem artichokes puree	

### FISH

<b>John Dory fish filet (4.6.13)</b>	22,75
With Mediterranean couscous, green alioli	
<b>Salmon (4.6)</b>	22,95
With basmati rice and Sóller orange sauce	
<b>Cod (4)</b>	22,95
Pilpil style with piparras peppers ,lime, spinach and sautéed tomatoes, tapenade	

## SANDWICHES & PA AMB OLI

**AVAILABLE UNTIL 18.00**

### SANDWICHES

With homemade artisanal focaccia bread, lettuce and tomato

<b>Raw Serrano ham or York cooked ham (1)</b>	4,95
<b>Raw Serrano ham &amp; Mahon cheese (1,6)</b>	5,95
<b>Tuna (1,4)</b>	5,10
<b>Sobrasada( 1)</b>	5,10

### PA AMB OLI

With rustic artisan bread from our bakery

<b>Pa amb Oli Tuna (1.4)</b>	10,95
<b>Pa amb Oli Café Sóller (1.6)</b>	15,95
Serrano ham, Mahon cheese, sobrasada, york ham	
<b>Pa amb Oli Raw Serrano ham &amp; Mahon cheese (1.6)</b>	12,95



Ask the waiter for the homemade & artisanal desserts menu

**We kindly inform you that we print one bill per table**

### VORSPEISEN – ZUM TEILEN

<b>Wolfsbarsch-Tartar (4.9.10.12)</b>	18,95
Serviert auf Söller Garnelen-Carpaccio	
<b>Garnelen im Knoblauchöl (1.2.4.9.11)</b>	12,95
Kimchi, hausgemachtes Brot,	
<b>Klassischer Gazpacho( 9)</b>	11,95
Mit Melone, gehobeltem Serrano-Schinken, Kirschtomaten	
<b>Coca de trampó (1.3.4)</b>	11,95
Mallorquinisches Fladenbrot, mit geräucherten Sardinen, Kapernmayonnaise und getrockneten Tomaten	
<b>Russischer Salat mit Garnelen (2.3.6.11)</b>	12,95
Oktopus und gebratenen Babygarnelen	
<b>Frittierte Tintenfischringe (1.4.6.9)</b>	11,95
mit Söller-Zitronenschaum	
<b>Quesadilla mit Pulled pork (6.12)</b>	10,95
Guacamole , Sauerrahm und Koriander	
<b>Hummus aus getrockneten Tomaten (1.9.10)</b>	8,25
Hausgemachtes pita brot	
<b>„Bravas“ kartoffeln (1.3)</b>	6,95
mit pikanter sriracha sosse und alioli	
<b>Gegrillter Oktopus ( 4,6,10)</b>	16,95
Sautierte Kartoffeln mit Knusprige Nori Algen und Aioli	
<b>Sobrasada Krokette(n) (1.3.6)</b>	6,25
mit Honigmayonnaise	
<b>Iberische Schinken Krokette(n)(1.3.6)</b>	6,25
<b>„Tikka Masala“ Hähnchenkrokette(n) (1.3.6)</b>	6,25
<b>Gorgonzola-Käse-Birnen-Krokette(n) (1.3.6)</b>	6,25
mit Birnenkompott	
<b>Falafel (6)</b>	6,25
mit Tzatziki Sosse	
<b>Guacamole</b>	11,95
mit Frittierte Speck und Bananen Chips	
<b>Iberisches Jabugo Schinken (1)</b>	19,75
Selbstgebackenes Focaccia-Brot mit Tomate	
<b>Hausgemachtes brot, Alioli, oliven (1)</b>	4,50

### FÜR DIE KINDER

<b>Hühnernuggets</b> mit Pommes (1.3)	6,50
<b>Nudeln mit Tomaten ( 1.3)</b>	6,95
<b>Frittierte Tintenfisch</b> mit Pommes (1.2.3.4)	7,95

### SALATE & POKE BOWLS

<b>Knuspriger Hühnersalat ( 1.10.12)</b>	15,95
Tomaten, Sweet Chili-Vinaigrette	
<b>Salat mit Kale und Scharfer Garnelen (2.12)</b>	16,75
Mango, Avocados, Frittierte Mais	
<b>Burrata mit Tomaten (6.13)</b>	14,95
Genove-Pesto und Tomatenvinaigrette	
<b>Ziegenkäsesalat (6.13)</b>	15,95
mit Datteln, Wallnüssen und Rote Früchte Vinaigrette	
<b>Gemischter Salat</b>	11,95
Salat, Tomaten, eingelegte Rote Zwiebeln	
<b>Zuschlag für Thunfisch (4)</b>	2,95
<b>Veggie Poke Bowl (10.12)</b>	16,95
Reis, Tofu, Edamame, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Wakame, Gurke	
<b>Lachs Poke Bowl (4.10.12)</b>	16,95
Reis, Edamame, Kirschtomaten, Avocado, Mango, Wakame, Gurke	

### BURGERS & BUNS

<b>Premium Rindfleischburger Café Sóller (1.3.6.10)</b>	16,50
165 gms, Hausgemachtes Brötchen, Karamellisierte Zwiebeln, Tomate, Rucola, knuspriger Speck, Mahón-Käse	
<b>Gegrillter Hühnerburger (1.3.6.10)</b>	14,95
Hausgemachtes Spinatbrötchen, Emmentaler, Röstzwiebeln, Jaipur-Curry-Mayonnaise	
<b>Pastrami Sandwich (1.3.6.8)</b>	15,95
Mit hausgemachter Brioche, Scamorza-Käse, Senf und Gurken	
<b>Veggie burger (1.3.6.10.12)</b>	14,95
Linsen und Haferflocken, Rote-bete-brot, Tomaten, Rucola, knusprige Zwiebeln und Avocado	
<b>Bao Bun mit Glasierter Speck (1.6.10.12.13)</b>	11,25
Schnittlauch, Paprika, Koriander, Kohl, Karotte, Erdnüsse	
<b>Bao Bun mit Garnelen ( 1.2.4.6.9.12)</b>	11,25
Kewpie Sosse, Schnittlauch, Paprika, Koriander, Kohl knusprige Zwiebel	
<b>Veggie Bao Bun (1.5.6.10.12.13)</b>	10,95
Tofu, Schnittlauch, Zucchini, Paprika, Koriander, Kohl, Karotte, Erdnüsse	
<b>Tintenfisch Sandwich (1.2.3.4.6.10)</b>	10,50
Tintenfisch-Tintenbrötchen, Aioli-Mayonnaise, Iberische Schinkenspäne	

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETAS	LACTEOS	APNO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken

WIFI : Cafe2021soller

## PASTA

<b>Tagliatelle mit Burrata (1.3.6)</b>	16,95
Tomatensauce, Aubergine, Basilikum	
<b>Grüne Tagliatelle (1.2.3.4.13)</b>	19,75
Mit rotem Pesto, Muscheln und Garnelen	
<b>Garnelen &amp; Hühnchen Yaki Udon (1.2.3.5.9.10.12)</b>	18,75
Mit sautiertem Gemüse	

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

<b>Trocken gereiftes Ribeye-Steak</b>	Preis pro Kilo 64,50
21 – 25 Tage trocken gereiftes Asturisches Rindfleisch, Pommes Frites, „Padrón“-Paprika Fragen Sie nach Verfügbarkeit	
<b>Trocken gereiftes Entrecôte-Rindersteak</b>	26,75
21 – 25 Tage trocken gereiftes Asturisches Rindfleisch, 280 g, Pommes Frites, Salat	
<b>Lammschulter</b>	25,75
Langsames gegart, mit Babykartoffeln und Portobello-Pilzen	
<b>Schweinebacken (1.6)</b>	24,95
Mit Currybirnen und Topinamburpüree	

### FISCH

<b>John Dory Fischfilet (4.6.13)</b>	22,75
mit Mediterranem Couscous und Grüner Aioli	
<b>Lachs (4.6)</b>	22,95
Mit Basmatireis und Sóller Orangen- Soße	
<b>Kabeljau (4)</b>	22,95
Nach Pilpil-Art mit Piparras-Paprika, Limette, Spinat und sautierten Tomaten, Tapenade	

## SANDWICHES & PA AMB OLI

**VERFÜGBAR BIS 18.00 UHR**

### SANDWICHES

Mit hausgemachtem Focaccia-Brot, Salat und Tomate

<b>Serrano-Schinken oder Gekochter Schinken (1)</b>	4,95
<b>Serrano-Schinken und Mahon-Käse (1.6)</b>	5,95
<b>Thunfisch (1.4)</b>	5,10
<b>Sobrasada (1)</b>	5,10

### PA AMB OLI

Mit Rustikalem Handwerklichem Brot aus unserer Bäckerei

<b>Pa amb Oli Thunfisch (1.4)</b>	10,95
<b>Pa amb Oli Café Sóller (1.6)</b>	15,95
Serrano-Schinken, Mahon-Käse, Sobrasada, York-Schinken	
<b>Pa amb Oli Serrano-Schinken &amp; Mahon-Käse (1.6)</b>	12,95



Bitte, Fragen Sie den Kellner nach der Nachspeisekarte

**Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken**

## ENTRÉES – À PARTAGER

<b>Tartare de bar (2.4.9.10.12)</b> Sur carpaccio de crevettes de Sóller	18,95
<b>Crevettes à l'huile d'ail (1.2.4.9.11)</b> Kimchi, pain aux crevettes	12,95
<b>Gaspacho classique (9)</b> Au melon, copeaux de jambon serrano, tomates cerises	11,95
<b>Coca de trampo (1.3.4)</b> Pain plat majorquin, aux sardines fumées, mayonnaise aux câpres et tomates séchées	11,95
<b>Salade russe (2.3.6.11)</b> Au poulpe et crevettes frites	12,95
<b>Calmar à la romaine (1.4.6.9)</b> Avec de la mousse de citron de Sóller	11,95
<b>Quesadilla Pulled pork( 6.12)</b> Guacamole, coriandre et crème sure	11,95
<b>Houmous de tomates séchées(1.9.10)</b> avec pain pita maison	8,25
<b>Patatas bravas (1.3)</b> avec mousse sriracha et ali oli	6,95
<b>Poulpe grillé ( 4.6.10)</b> Pommes de terre au paprika, croquant d'algues nori et alloli	16,95
<b>Croquettes de Sobrasada( 1.3.6)</b> Saucisse sobrasada, avec mayonnaise au miel	6,25
<b>Croquettes de jambon ibérique( 1.3.6)</b>	6,25
<b>Croquettes de poulet tikka masala (1.3.6)</b>	6,25
<b>Croquettes de gorgonzola (1.3.6)</b> et compote de poires	6,25
<b>Falafel (6)</b> À la sauce Tzatziki	6,25
<b>Guacamole</b> Aux poitrine de porc frite et plantain	11,95
<b>Jambon Jabugo (1)</b> Focaccia à la tomate	18,50
<b>Pain rustique fait maison , Alioli, olives (1)</b>	4,50

## POUR LES PLUS PETITS

<b>Nouggets de poulet avec frites (1.3)</b>	6,50
<b>Pâtes à la tomate( 1.3)</b>	6,95
<b>Calamars à l'andalouse( 1.2.3.4)</b> Avec frites	7,95

## SALADES ET POKE BOLS

<b>Salade de poulet croustillant (1.10.12)</b> Tomates, vinaigrette au piment doux	15,95
<b>Salade avec crevettes épicées et chou frisé</b> Mangue, avocat, tomate, maïs frit (2.12)	16,75
<b>Burrata aux textures de tomates (6.13)</b> Vinaigrette de tomates et pesto génois	14,95
<b>Salade de chèvre (6.13)</b> avec noix de dattes et vinaigrette de fruits rouges	15,95
<b>Salade mixte</b>	11,95
<b>Supplément de thon (4)</b>	2,95
<b>Poke bowl Végétarien (10.12)</b> Tofu, riz, edamame, tomates cerises, avocat, mangue, wakame, concombre	16,95
<b>Poke bowl au saumon mariné (4.10.12)</b> Riz, edamame, tomates cerises, avocat, mangue, wakame, concombre	16,95

## BURGERS & BUNS

<b>Premium Burger de bœuf Café Sóller(1.3.6.10)</b> 165 gms, pain fait maison, oignon caramélisé, tomate, roquette, bacon croustillant, fromage Mahón	16,50
<b>Burger de poulet (1.3.6.10)</b> Poulet grillé, pain maison aux épinards, emmental, oignon frit, mayonnaise au curry de Jaipur	14,95
<b>Sandwich au pastrami ( 1.3.6.8)</b> Pain brioché maison, fromage escamorza, moutarde et cornichons	15,95
<b>Veggie burger (1.3.6.10.12)</b> Lentejas, avena, pan de remolacha, salsa de tomate Lentilles et avoine, pain de betterave, tomate, roquette, oignon croquant et avocat	14,95
<b>Bao Bun Poitrine de porc glacée (1.6.10.12.13)</b> Ciboulette, poivrons, coriandre, chou, carotte, cacahuètes	11,25
<b>Bao Bun Crevettes épicées (1.2.4.6.9.12)</b> S Sauce Kewpie, Ciboulette, poivrons, coriandre, chou oignon croustillant	11,25
<b>Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13)</b> Tofu, ciboule, courgette, poivrons, coriandre, chou, carotte cacahuètes	11,25
<b>Sandwich au calmar (1.2.3.4.6.10)</b> Pain noire à l'encre de seiche, aioli, copeaux de jambon ibérique	10,50

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESECADO	CACAHUETES	LACTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SESAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Nous vous informons aimablement que nous le faisons une addition par table

WIFI : Cafe2021soller

## PASTAS

<b>Tagliatelle avec Burrata (1.3.6)</b>	16,95
Sauce tomate, aubergine, basilic	
<b>Tagliatelle vertes( 1.2.3.4.13)</b>	19,75
Au pesto rouge, palourdes et crevettes	
<b>Yaki udon au poulet et crevettes (1.2.3.5.9.10.12)</b>	18,75
Et légumes	

## PLATS PRINCIPAUX

### VIANDES

<b>Côte de bœuf maturé</b>	prix au kilo 64,50
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, pommes de terre sautées, piments padrón <i>Demandez à votre serveur la disponibilité et les prix.</i>	
<b>Entrecôte de Veau maturée</b>	26,75
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, 280 g, frites, salade	
<b>Epaule d'agneau</b>	25,75
A basse température, avec des quartiers de pommes de terre et sauce Hoisin	
<b>Joues de porc (1.6)</b>	24,95
Aux poires au curry et purée de tупinambo	

### POISSON

<b>Filet de Saint Pierre(4.6.13)</b>	22,75
Avec couscous méditerranéen et alioli vert	
<b>Saumon (4.6)</b>	22,95
Riz basmati et sauce à l'orange de Sóller	
<b>Cabillaud</b>	4 22,95
Façon pilpil, avec piments piparras et citron vert, épinards et tomates sautées, tapenade	

## BOCADILLOS Y PA AMB OLI

*Disponible jusqu'à 18h00*

### SANDWICHES

Avec pain focaccia artisanal maison, laitue et tomate

<b>Jambon Serrano ou Jambon York ( 1)</b>	4.95
<b>Jambon Serrano et fromage Mahon (1,6)</b>	5,95
<b>Thon (1,4)</b>	5.10
<b>Sobrasada (1)</b>	5.10

### PA AMB OLI

Con pan rústico artesanal de nuestro obrador

<b>Pa amb Oli Thon ( 1.4)</b>	10,95
<b>Pa amb Oli Café Sóller ( 1.6)</b>	15,95
Jamón Serrano, queso mahonés, sobrasada, jamón york	
<b>Pa amb Oli Jamón Serrano y queso mahonés ( 1.6)</b>	12,95

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APRO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Demandez au serveur notre carte de desserts faits maison et artisanaux

**Nous vous informons aimablement que nous le faisons une addition par table**