

ENTRANTES – PARA COMPARTIR

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

PARA LOS PEQUES

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

ENSALADAS

Ensalada Pollo Crujiente (1.10.12) Tomates, vinagreta de sweet chili	15,95
Burrata con texturas de tomate (6.13) Vinagreta de tomate y pesto genovés	14,95
Ensalada de queso de cabra (6.13) Con nueces, dátiles y vinagreta de frutos rojos	15,95
Ensalada mixta Lechugas, tomates, cebolla roja encurtida	11,95
Suplemento de atún (4)	2,95

BURGERS & BUNS

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

Tagliatelle con Burrata (1.3.6) Salsa de tomate, berenjena y albahaca frita	16,95
Tagliatelle verde (1.2.3.4.13) Con pesto rojo, almejas y gambas	19,75

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

Chuletón de ternera madurado 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
Entrecot de Ternera madurado Ternera asturiana, maduración entre 21 y 25 días, 280 gms, patatas fritas, ensalada	26,75
Paletilla de cordero A baja temperatura, con patatón y champiñones portobello	25,75
Carrilleras de cerdo(1.6) Con peras al curri y puré de tупinambo	24,95

PESCADOS

Filete de gallo (4.6.13) Con cous cous mediterráneo y alioli verde	22,75
Salmón (4.6) Con arroz basmati y salsa de naranjas de Sóller	22,95
Bacalao (4) 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

Jamón Serrano o jamón York (1)	5.95
Jamón Serrano y queso mahonés (1,6)	6,95
Atún(1,4)	6.10
Sobrasada (1)	6.10

PA AMB OLI

Con pan rústico artesanal de nuestro obrador

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

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

Pide por nuestra carta de postres caseros y artesanales al camarero

Informamos amablemente que hacemos una cuenta por mesa

STARTERS – TO SHARE

Prawns in garlic sauce (1.2.4.9.11) Kimchi, homemade bread	12,95
Coca de trampo (1.3.4) Mallorcan flat bread, with smoked sardines, caper mayonnaise and dried tomatoes	11,95
Fried squid rings (1.4.6.9) With Sóller lemon foam	11,95
Quesadilla with pulled pork (6.12) Guacamole, coriander , sour cream	10,95
Hummus with dried tomato (1.9.10) Homemade pita bread	8,25
Grilled octopus (4.6.10) Sautéed potatoes with paprika, crunchy nori seaweed and allioli	16,95
Sobrasada croquettes (1.3.6) With honey mayonnaise	6,50
Iberian ham croquettes (1.3.6)	6,50
“Tikka Massala” Chicken croquettes (1.3.6)	6,50
Gorgonzola cheese croquettes (1.3.6) With pear compote	6,50
Falafel (6) With Tzatziki sauce	6,50
Guacamole With fried pork belly and fried banana	11,95
Jabugo Iberian ham (1) Focaccia homemade bread with tomato	19,75
Homemade artisan bread, Alioli, olives (1)	4,50

FOR THE KIDS

Chicken nuggets with french fries(1.3)	6,95
Pasta with tomato (1.3)	6,95
Fried Squids rings with french fries (1.2.3.4)	7,95

SALADS

Crispy Chicken Salad (1.10.12) Tomatoes, sweet chili vinaigrette	15,95
Burrata with tomatoes texture (6.13) Genevese pesto, tomato vinaigrette	14,95
Goat cheese salad (6.13) with date nuts and red fruit vinaigrette	15,95
Mixt salad Lettuce, tomatoes, pickled red onion	11,95
Supplement for Tuna (4)	2,95

BURGERS & BUNS

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

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APRO	MOYSAZA	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

Tagliatelle with Burrata (1.3.6)	16,95
Tomato sauce, aubergine, fried basil	
Green Tagliatelle (1.2.3.4.13)	19,75
With red pesto, clams and prawns	

MAIN COURSES

MEAT

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

FISH

John Dory fish filet (4.6.13)	22,75
With Mediterranean couscous, green alioli	
Salmon (4.6)	22,95
With basmati rice and Sóller orange sauce	
Cod (4)	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

Raw Serrano ham or York cooked ham (1)	5,95
Raw Serrano ham & Mahon cheese (1,6)	6,95
Tuna (1,4)	6,10
Sobrasada(1)	6,10

PA AMB OLI

With rustic artisan bread from our bakery

Pa amb Oli Tuna (1.4)	10,95
Pa amb Oli Café Sóller (1.6)	15,95
Serrano ham, Mahon cheese, sobrasada, york ham	
Pa amb Oli Raw Serrano ham & Mahon cheese (1.6)	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

Garnelen im Knoblauchöl (1.2.4.9.11)	12,95
Kimchi, hausgemachtes Brot,	
Coca de trampó (1.3.4)	11,95
Mallorquinisches Fladenbrot, mit geräucherten Sardinen, Kapernmayonnaise und getrockneten Tomaten	
Frittierte Tintenfischringe (1.4.6.9)	11,95
mit Sóller-Zitronenschaum	
Quesadilla mit Pulled pork (6.12)	10,95
Guacamole , Sauerrahm und Koriander	
Hummus aus getrockneten Tomaten (1.9.10)	8,25
Hausgemachtes pita brot	
„Bravas“ kartoffeln (1.3)	6,95
mit pikanter sriracha sosse und alioli	
Gegrillter Oktopus (4,6,10)	16,95
Sautierte Kartoffeln mit Knusprige Nori Algen und Aioli	
Sobrasada Krokette(n) (1.3.6)	6,50
mit Honigmayonnaise	
Iberische Schinken Krokette(n)(1.3.6)	6,50
„Tikka Masala“ Hähnchenkrokette(n) (1.3.6)	6,50
Gorgonzola-Käse-Birnen-Krokette(n) (1.3.6)	6,50
mit Birnenkompott	
Falafel (6)	6,50
mit Tzatziki Sosse	
Guacamole	11,95
mit Frittierter Speck und Bananen Chips	
Iberisches Jabugo Schinken (1)	19,75
Selbstgebackenes Focaccia-Brot mit Tomate	
Hausgemachtes brot, Alioli, oliven (1)	4,50

FÜR DIE KINDER

Hühnernuggets mit Pommes (1.3)	6,95
Nudeln mit Tomaten (1.3)	6,95
Frittierte Tintenfisch mit Pommes (1.2.3.4)	7,95

SALATE

Knuspriger Hühnersalat (1.10.12)	15,95
Tomaten, Sweet Chili-Vinaigrette	
Burrata mit Tomaten (6.13)	14,95
Genove-Pesto und Tomatenvinaigrette	
Ziegenkäsesalat (6.13)	15,95
mit Datteln, Wallnüssen und Rote Früchte Vinaigrette	
Gemischter Salat	11,95
Salat, Tomaten, eingelegte Rote Zwiebeln	
Zuschlag für Thunfisch (4)	2,95

BURGERS & BUNS

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

GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETAS	LACTEOS	APMO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS-SECOOS	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

Tagliatelle mit Burrata (1.3.6)	16,95
Tomatensauce, Aubergine, Basilikum	
Grüne Tagliatelle (1.2.3.4.13)	19,75
Mit rotem Pesto, Muscheln und Garnelen	

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

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

FISCH

John Dory Fischfilet (4.6.13)	22,75
mit Mediterranem Couscous und Grüner Aioli	
Lachs (4.6)	22,95
Mit Basmatireis und Sóller Orangen- Soße	
Kabeljau (4)	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

Serrano-Schinken oder Gekochter Schinken (1)	5,95
Serrano-Schinken und Mahon-Käse (1.6)	6,95
Thunfisch (1.4)	6,10
Sobrasada (1)	6,10

PA AMB OLI

Mit Rustikalem Handwerklichem Brot aus unserer Bäckerei

Pa amb Oli Thunfisch (1.4)	10,95
Pa amb Oli Café Sóller (1.6)	15,95
Serrano-Schinken, Mahon-Käse, Sobrasada, York-Schinken	
Pa amb Oli Serrano-Schinken & Mahon-Käse (1.6)	12,95



Bitte, Fragen Sie den Kellner nach der Nachspeisekarte

Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken

ENTRÉES – À PARTAGER

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

POUR LES PLUS PETITS

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

SALADES

Salade de poulet croustillant (1.10.12)	15,95
Tomates, vinaigrette au piment doux	
Burrata aux textures de tomates (6.13)	14,95
Vinaigrette de tomates et pesto génois	
Salade de chèvre (6.13)	15,95
avec noix de dattes et vinaigrette de fruits rouges	
Salade mixte	11,95
Laitue, tomates, oignon rouge mariné	
Supplément de thon (4)	2,95

BURGERS & BUNS

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

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

GLUTEN	CRUSTACÉS	HUILES	PESCADO	CACAHUËTES	LACTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÈSAMO	MOLLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECS	ALTRAMUZ
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

WIFI : Cafe2021soller

PASTAS

Tagliatelle avec Burrata (1.3.6)	16,95
Sauce tomate, aubergine, basilic	
Tagliatelle vertes(1.2.3.4.13)	19,75
Au pesto rouge, palourdes et crevettes	

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

Côte de bœuf maturé	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>	
Entrecôte de Veau maturée	26,75
Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, 280 g, frites, salade	
Epaule d'agneau	25,75
A basse température, avec des quartiers de pommes de terre et sauce Hoisin	
Joues de porc (1.6)	24,95
Aux poires au curry et purée de tупinambo	

POISSON

Filet de Saint Pierre(4.6.13)	22,75
Avec couscous méditerranéen et alioli vert	
Saumon (4.6)	22,95
Riz basmati et sauce à l'orange de Sóller	
Cabillaud	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

Jambon Serrano ou Jambon York (1)	5.95
Jambon Serrano et fromage Mahon (1,6)	6,95
Thon (1,4)	6.10
Sobrasada (1)	6.10

PA AMB OLI

Con pan rústico artesanal de nuestro obrador

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