

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 | 12,95 |
| Calamares a la romana (1.6.9.11) Con espuma de limón de Sóller | 11,95 |
| Quesadilla Pulled pork (6.12) Guacamole, cilantro, tomate, nata agria, salsa BBQ | 11,95 |
| Hummus de pistacho (1.10.13) Con pan pita casero | 8,75 |
| Hummus de tomate (1.9.10) Con pan pita casero de aceitunas negras | 8,75 |
| Patatas bravas (1.3.6) Con espuma Sriracha, cebolla frita y ali oli | 6,95 |
| Albóndigas con salsa de tomate italiana (1.3) | 8,95 |
| Croquetas de Sobrasada (1.3.6) Con mayonesa de miel y airbags de cerdo | 6,50 |
| Croquetas de jamón ibérico (1.3.6) Con mayonesa de kimchi | 6,50 |
| Croquetas de bacalao (1.3.4.6) Con mermelada de piquillo | 6,50 |
| Falafel (6) Con ensalada de pepino y salsa Tzatziki | 6,50 |
| Guacamole Con chicharrones y plátano macho | 11,95 |
| Tabla de jamón de jabugo (1.9) Focaccia con tomate | 19,75 |
| Vitello tonatto (4.6.8.9) Ternera blanca, tacos de atún fresco, espuma de salsa vitelo, mostaza encurtida | 17,75 |

PARA LOS PEQUES

| | |
|---|------|
| Nuggets de pollo con patatas fritas (1.3) | 6,95 |
| Pasta con tomate (1.3) | 6,95 |
| Calamares a la Andaluza (1.11) Con patatas fritas | 7,95 |

ENSALADAS

| | |
|--|-------|
| Burrata con texturas de tomate (6.13) Vinagreta de tomate y pesto genovés, almendras de mallorca | 14,95 |
| Ensalada Pollo Crujiente (1.3.10.12) Tomates, vinagreta de sweet chili, costrones | 15,95 |
| 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, lechuga, bacon ,queso Mahón, mayo trufa (1.3.6.10) | 16,50 |
| Burger de Pollo Huli Huli(1.3.6.8.10) Pollo marinado frito ,piña, pan casero de espinacas, queso cheddar rojo , ensalada de col, mayonesa de chipotle | 15,95 |
| Fish burger (1.3.4.6.8.10.11) Filete de San Pedro , pan de tinta de calamar, lechuga tomate, cebolla caramelizada y mayonesa de alcaparras | 15,95 |
| Veggie burger (1.3.6.8.10.12) Calabaza,garbanzos, avena, pan de remolacha, salsa de tomate confitado, lechuga, pimienta roja y calabacín a la plancha | 15,95 |
| Sandwich de pastrami (1.3.6.8) Pan brioche casero ,queso escamorza, mostaza, miel, pepinillos | 15,95 |
| 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 |

Pan rústico casero (1) , aceitunas, alioli (6) 4,50

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 negro (1.2.4.6.9) Con boloñesa de sobrasada y crujiente de parmesano | 19,75 |
| Canelón XXL de carrilleras de cerdo (1.3.6.9) Con bechamel de sus jugos, cebolla frita | 22,50 |
| Yaki udon de pollo y gambas (1.2.5.10.12) Con cebolleta, zanahoria, col lombarda y pimientos rojos y verdes | 20,75 |

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

| | |
|--|-----------------------|
| Chuletón de ternera madurado (pesos entre 550 y 1200 gms) 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 |

SUGERENCIAS : Pregunte al camarero por la sugerencia de la semana

PESCADOS

| | |
|--|-------|
| Pulpo a la plancha (1.6.11.13) Con puré y ñoquis de calabaza, alioli negro, regaña de tinta de calamar | 22,95 |
| Salmón (4) Con arroz basmati, salsa de naranjas de Sóller y verduras | 22,95 |
| Bacalao (4) Crema de edamame y lima, pack choi a la plancha, perlas de ponzu | 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 | CRUSTÁCEOS | HUEVOS | PESCADO | CACAHUETES | LÁCTEOS | APNO | MOYSTAZA | SULFITOS | SÉSAMO | MOLUSCOS | SOJA | FRUTOS SECCOS | 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) | 12.95 |
| Kimchi, homemade bread | |
| Coca de trampo (1.3.4) | 12.95 |
| Mallorcan flat bread, with smoked sardines, caper mayonnaise and dried tomatoes | |
| Fried squid rings (1.6.9.11) | 11.95 |
| With Sóller lemon foam | |
| Quesadilla with pulled pork (6.12) | 10,95 |
| Guacamole, coriander , tomato, sour cream, BBQ Sauce | |
| Pistachio Hummus (1.10.13) | 8.75 |
| With homemade pita bread | |
| Hummus with dried tomato (1.9.10) | 8.75 |
| With homemade black olives pita bread | |
| “Bravas” Spicy Potatoes (1.3.6) | 6.95 |
| With Sriracha foam, fried onion and aioli | |
| Meatballs with Italian tomato sauce (1.3) | 8.95 |
| Sobrasada croquettes (1.3.6) | 6.50 |
| With honey mayonnaise and pork airbags | |
| Iberian ham croquettes (1.3.6) | 6.50 |
| With kimchi mayonnaise | |
| Codfish croquettes (1.3.4.6) | 6.50 |
| With piquillo pepper jam | |
| Falafel (6) | 6.50 |
| With cucumber salad and Tzatziki sauce | |
| Guacamole | 11.95 |
| With fried pork belly and fried banana | |
| Jabugo Iberian ham (1) | 19.75 |
| Foccacia homemade bread with tomato | |
| Vitello tonnato (4.6.8.9) | 17.75 |
| White beef, fresh tuna dices, Vitello sauce foam, pickled mustard | |

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 (1.11) | 7.95 |

SALADS

| | |
|--|-------|
| Burrata with tomatoes texture (6.13) | 14.95 |
| Genovese pesto, tomato vinaigrette, Majorcan almonds | |
| Crispy Chicken Salad (1.3.10.12) | 15.95 |
| Tomatoes, sweet chili vinaigrette, croutons | |
| Goat cheese salad (6.13) | 15.95 |
| with date nuts and red fruit vinaigrette | |
| Mixt salad | 11.95 |
| Lettuce, tomatoes, pickled red onion | |
| Supplement for Tuna (4) | 2.95 |

BURGERS & BUNS

| | |
|---|-------|
| Premium Beef Burger Café Sóller(1.3.6.10) | 16.50 |
| 165 gms, homemade bun, caramelized onion, tomato, letuce, crispy bacon, Mahón cheese, truffle mayonnaise | |
| Huli Huli Chicken Burger (1.3.6.8.10) | 15.95 |
| Fried marinated chicken, pineapple, homemade spinach bread, red cheddar cheese, coleslaw, chipotle mayonnaise | |
| Fish burger (1.4.6.8.10.11) | 15.95 |
| John Dory fish filet, squid ink bread, lettuce,tomato, caramelized onion, caper mayonnaise | |
| Veggie burger (1.3.6.8.10.12) | 15.95 |
| Pumpkin, chickpeas, oats, beetroot bread, candied tomato sauce, lettuce, red pepper and grilled zucchini | |
| Pastrami Sandwich (1.3.6.8) | 15.95 |
| With Homemade Brioche, Scamorza cheese, Mustard, Honey,Pickles | |
| Bao Bun Glazed Pork Belly (1.6.10.12.13) | 11.25 |
| Chives, peppers, coriander, cabbage, carrot, peanuts | |
| Bao Bun Prawns (1.2.4.6.9.12) | 11.25 |
| Kewpie Sauce,chives, peppers,coriander, cabbage Crispy onions | |
| Bao Bun Veggie (1.5.6.10.12.13) | 11.25 |
| Tofu, chives, zucchini, peppers, coriander, cabbage,carrot, peanuts | |

Homemade artisan bread (1), olives, Alioli (6) 4.50

We kindly inform you that we do one bill per table

WIFI : Cafe2021soller

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------|------------|--------|---------|------------|---------|------|---------|----------|--------|----------|------|--------------|----------|
| 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 |

PASTA

| | |
|---|-------|
| Tagliatelle with Burrata (1.3.6) | 16.95 |
| Tomato sauce, aubergine, fried basil | |
| Black tagliatelle (1.2.4.6.9) | 19.75 |
| With sobrasada bolognese and crispy parmesan | |
| Pork cheeks XXL Cannelloni (1.3.6.9) | 22.50 |
| With bechamel sauce made from pork cheeks juice, fried onion | |
| Yaki Udon with chicken and prawns (1.2.5.10.12) | 20.75 |
| With spring onion, carrot, red cabbage, red and green peppers | |

MAIN COURSES

MEAT

| | |
|--|----------------------|
| Dry aged Ribeye Beef (weights between 550 and 1200 gms) | 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 | |

SUGGESTIONS: Ask the waiter for the suggestion of the week

FISH

| | |
|--|-------|
| Grilled octopus (1.6.11.13) | 22.95 |
| With pumpkin puree and gnocchi, black aioli, squid ink sauce | |
| Salmon (4) | 22.95 |
| With basmati rice and Sóller orange sauce | |
| Cod (4) | 22.95 |
| Edamame and lime cream, grilled pak choi, ponzu pearls | |

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 |

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

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) | 12.95 |
| Mallorquinisches Fladenbrot, mit geräucherten Sardinen, Kapernmayonnaise und getrockneten Tomaten | |
| Frittierte Tintenfischringe (1.6.9.11) | 11.95 |
| Mit Sóller-Zitronenschaum | |
| Quesadilla mit Pulled pork (6.12) | 10.95 |
| Guacamole , Sauerrahm, Tomaten, Koriander, BBQ Sosse | |
| Pistazien-Hummus (1.10.13) | 8.75 |
| Mit hausgemachtem Pita | |
| Tomaten-Hummus (1.9.10) | 8.75 |
| Mit hausgemachtem Pita aus schwarzen Oliven | |
| „Bravas“ kartoffeln (1.3.6) | 6.95 |
| Mit pikanter Sriracha sosse, gebratene Zwiebel, Alioli | |
| Fleischbällchen (1,3) | 8.95 |
| Mit italienischer Tomatensauce | |
| Sobrasada Krokette(n) (1.3.6) | 6.50 |
| Mit Honigmayonnaise, Schweinsleder airbags | |
| Iberische Schinken Krokette(n) (1.3.6) | 6.50 |
| Mit Kimchi-Mayonnaise | |
| Kabeljaukrokette(n) (1.3.4.6) | 6.50 |
| Mit Piquillo-Paprika-Marmelade | |
| Falafel (6) | 6,50 |
| Mit Gurkensalat, Tzatziki Sosse | |
| Guacamole | 11.95 |
| mit Frittierter Speck und Bananen Chips | |
| Iberischen Jabugo Schinken (1) | 19.75 |
| Selbstgebackenes Focaccia-Brot mit Tomate | |
| Vitello tonnato (4.6.8.9) | 17.75 |
| WeiBes Rindfleisch, frische Thunfischwürfeln, Vitello Sosse -Schaum, eingelegter Senf | |

FÜR DIE KINDER

| | |
|---|------|
| Hühnernuggets mit Pommes (1.3) | 6.95 |
| Nudeln mit Tomaten (1.3) | 6.95 |
| Frittierte Tintenfisch mit Pommes (1.11) | 7.95 |

SALATE

| | |
|---|-------|
| Burrata mit Tomatentexturen (6,13) | 14.95 |
| Tomatenvinaigrette, Genuesisches Pesto, mallorquinische Mandeln | |
| Knuspriger Hühnersalat (1.3.10.12) | 15.95 |
| Tomaten, Sweet Chili-Vinaigrette, Croutons | |
| 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, Lattich, knuspriger Speck, Mahón-Käse (1.3.6.10) | |
| Huli Huli Chicken Burger (1.3.6.8.10) | 15.95 |
| Mariniertes frittiertes Hähnchen, Ananas, hausgemachtes Spinatbrot, roter Cheddar-Käse, Krautsalat, Chipotle-Mayonnaise | |
| Fisch burger (1.4.6.8.10.11) | 15.95 |
| Sant Peter fischfilet, Tintenfisch Brot, Grüner salat, Tomate, karamellisierte zwiebel, Kapernmayonnaise | |
| Veggie burger (1.3.6.8.10.12) | 15.95 |
| Kürbis, Kichererbsen, Hafer, Rübenbrot, kandierte Tomatensauce, Salat, rote Paprika und gegrillte Zucchini | |
| Pastrami Sandwich (1.3.6.8) | 15.95 |
| Mit hausgemachter Brioche, Scamorza-Käse, Senf , Honig, Gurken | |
| 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) | 11.25 |
| Tofu, Schnittlauch, Zucchini, Paprika, Koriander, Kohl, Karotte, Erdnüsse | |

Hausgemachtes brot (1) , oliven, Alioli (6) 4.50

Wir informieren Sie, dass wir pro Tisch eine Rechnung ausdrucken

WIFI : Cafe2021soller



PASTA

| | |
|---|-------|
| Tagliatelle mit Burrata (1.3.6) | 16.95 |
| Tomatensauce, Aubergine, Basilikum | |
| Schwarze Tagliatelle (1.2.4.6.9) | 19.75 |
| Mit Sobrasada Bolognese und knackigem Parmesan | |
| XXL-Schweinebacken-Cannelloni (1.3.6.9) | 22.50 |
| Mit Schweinebacken-Bechamelsosse, gebratenen Zwiebeln | |
| Yaki-Udon mit Hühnchen und Garnelen (1.2.5.10.12) | 20.75 |
| Mit Schnittlauch, Karotten, Rotkohl, roter und grüner Paprika | |

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

| | |
|--|----------------------|
| Trocken gereiftes Ribeye-Steak (Gewichte zwischen 550 und 1200 g) | 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 | |

FISCH

| | |
|---|-------|
| Mit Schweinebacken-Bechamel Gegrillter Oktopus (1.6.11.13) | 22.95 |
| Mit Püree und Kürbisgnocchi, schwarzer Aioli, Tintenfischsauce | |
| Lachs (4) | 22.95 |
| Mit Basmatireis und Sóller Orangen- Soße | |
| Kabeljau (4) | 22.95 |
| Edamame und Limettencreme, gegrillte Choi-Packung, Ponzu-Perlen | |

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 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------|------------|--------|---------|------------|---------|------|---------|----------|--------|----------|------|--------------|----------|
| GLUTEN | CRUSTÁCEOS | 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 |

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) | 12.95 |
| Pain plat majorquin, aux sardines fumées, mayonnaise aux câpres et tomates séchées | |
| Calmar à la romaine (1.6.9.11) | 11.95 |
| Avec de la mousse de citron de Sóller | |
| Quesadilla Pulled pork(6.12) | 11.95 |
| Guacamole, coriandre , tomate, crème sure, Sauce BBQ | |
| Houmous à la pistache (1.10.13) | 8.75 |
| Avec pita maison | |
| Houmous aux tomates (1.9.10) | 8.75 |
| Avec pita maison aux olives noires | |
| Patatas bravas (1.3.6) | 6.95 |
| avec mousse Sriracha, oignon frit, ali oli | |
| Croquettes de Sobrasada(1.3.6) | 6.50 |
| Avec mayonnaise au miel, airbags de porc | |
| Croquettes de jambon Ibérique(1.3.6) | 6.50 |
| Avec mayonnaise au kimchi | |
| Croquettes de cabillaud (1.3.4.6) | 6.50 |
| Avec confiture de poivrons « piquillos » | |
| Falafel (6) | 6.50 |
| Avec salade de concombre, sauce Tzatziki | |
| Guacamole | 11.95 |
| Aux poitrine de porc frite et plantain | |
| Jambon Jabugo (1) | 19.75 |
| Focaccia à la tomate | |
| Vitello tonnato (4.6.8.9) | 17.75 |
| Bœuf blanc, tacos au thon frais, mousse de sauce vitello, moutarde marinée | |

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(1.11) | 7.95 |
| Avec frites | |

SALADES

| | |
|---|-------|
| Burrata aux textures de tomates (6.13) | 14.95 |
| Vinaigrette de tomates ,pesto génois, Amandes de Majorque | |
| Salade de poulet croustillant (1.3.10.12) | 15.95 |
| Tomates, vinaigrette au piment doux, croûtons | |
| 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) | |
| Chicken Burger Huli Huli (1.3.6.8.10) | 15.95 |
| Poulet frit mariné, ananas, pain aux épinards maison, cheddar rouge, salade de chou, mayonnaise chipotle | |
| Fish burger (1.4.6.8.10.11) | 15.95 |
| Filet de poisson Saint Pierre pane , roquette, pain a l'encre de seiche , tomate, oignon caramélise et mayonnaise aux câpres | |
| Burger végétarien (1.3.6.8.10.12) | 15.95 |
| Citrouille, pois chiches, flocons d'avoine, pain à la betterave, sauce tomate confite, laitue, poivron rouge et courgettes grillées | |
| Sandwich au pastrami (1.3.6.8) | 15.95 |
| Pain brioché maison, fromage escamorza, moutarde, miel et cornichons | |
| 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 | |

Pain rustique fait maison(1) , olives, Alioli (6) 4.50

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

WIFI : Cafe2021soller

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------|-------------|--------|---------|------------|---------|------|---------|----------|--------|----------|------|-------------|----------|
| GLUTEN | CRUSTIFÈRES | HUILES | PESCADO | CACAHUËTES | LACTEOS | APIO | MOSTAZA | SULFITOS | SESAMO | MOLUSCOS | SOJA | FRUTOS SECS | ALTRAMUZ |
| | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |

PASTAS

| | |
|--|-------|
| Tagliatelle avec Burrata (1.3.6) Sauce tomate, aubergine, basilic | 16.95 |
| Tagliatelles noires (1.2.4.6.9) Avec sauce bolognaise de sobrasada et parmesan croquant | 19.75 |
| Cannellonis de joue de porc XXL (1.3.6.9) Avec béchamel de jus de joue de porc, oignon frit | 22.50 |
| Yaki udon au poulet et crevettes (1.2.5.10.12) Avec ciboulette, carottes, chou rouge et poivrons rouges et verts | 20.75 |

PLATS PRINCIPAUX

VIANDES

| | |
|--|--------------------|
| Côte de bœuf mûré (poids entre 550 et 1200 g) 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> | prix au kilo 64.50 |
| Entrecôte de Veau mûrée Bœuf asturien, affiné entre 21 et 25 jours, 280 g, frites, salade | 26.75 |
| Epaule d'agneau A basse température, avec des quartiers de pommes de terre et sauce Hoisin | 25.75 |
| SUGGESTIONS : Demandez au serveur la suggestion de la semaine | |

POISSON

| | |
|--|-------|
| Poulpe grillé (1.6.11.13) Avec purée et gnocchis de potiron, aioli noir, sauce à l'encre de seiche | 22.95 |
| Saumon (4) Riz basmati, légumes, sauce à l'orange de Sóller | 22.95 |
| Cabillaud (4) Crème d'edamame et citron vert, pack de choi grillé, perles de ponzu | 22.95 |

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

Avec du pain artisanal rustique de notre boulangerie

| | |
|--|-------|
| Pa amb Oli Thon (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 | 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