

Desde 1994

Es Mirador Monnaber

R E S T A U R A N T



Monnaber.com



Vorspeisen

€

Lauwarmer Pilzsalat mit Mahonkäse-Blätterteig und Honig-Vinaigrette	9'20
Salat mit Garnelen und einer Terrine vom Schwarzen Schwein	13'50
Gefüllter Avocadomantel mit Seeteufel und Lachs an einer "pa amb oli"-Vinaigrette	9'75
Reisköstlichkeiten aus der Albufera mit Entenfleisch und poschiertem Gemüse	9'40
Frito Mallorquin, Lammleber-Pfanne mit Gemüse und Kartoffeln	9'00
Carpaccio vom Foie und Melone karamellisiert mit einer Myrtenblüten-Reduktion	10'50
Hummerravioli in Orangen parfümiertem eigenen Saft	9'60
Hausgemachte spanische Krokette von Spinat, Austern und Rinderbäckchen	9'20
Sopas Mallorquinas, Mallorquinische Gemüsesuppe mit geröstetem Brot	9'00
Kürbiscrème mit Ananas und knusprigen Zwiebeln	7'20
Tofu mit einem Auberginen-Paprika-Zwiebel Gemüse und poschiertem Ei	9'20
Gegrilltes Gemüse mit einer Mais-Holandaise gratinier	9'60

Fleisch & fisch

Geschichtetes MilchLamm mit Pilzen und getrockneten Pfirsichen	19'70
Schulter vom MilchLamm an einer Dattelsauce, Mango und fritierten Gemüsen	20'00
Filet und Bries vom MilchLamm in Minzsauce und Sesam	19'40
Spanferkel vom mallorquinischen schwarzen Schwein auf einer Selleriesauce und kusprigem Spargel	20'00
"Presca" vom Ibericoschwein an Feigensauce und Zwiebeln mit Kartoffelfüllung	19'70
Wachteln mit Entenleber-Trüffel-Füllung und tounierten Birnen	19'00
Entenschlegel Konfit mit Pistaziensauce und geräucherten Kartoffeln	91'40
Rinderfilet vom Grill mit Tumbet-Krokette Oder mit Pfeffersauce und Tumbet-Krokette	23'50

Kabeljau mit Zwiebel-Safran-Konfit, Kartoffelpüree und Gemüsetempura	20'20
Seeteufel und Kaisergranat in eigener Sauce	23'00
Kalamar-Blüte mit Thunfischtartar und schwarzen Oliven	21'60

Degustationsmenü

44'00

Aperitiv

Carpaccio vom Foie und Melone karamellisiert mit einer Myrtenblüten-Reduktion

Hummerravioli in Orangen parfümiertem eigenen Saft

Kabeljau mit Zwiebel-Safran-Konfit, Kartoffelpüree und Gemüsetempura

Fleischgericht nach Auswahl des Gastes

Frittierte Ensaimada auf Vanillesauce und warmer Schokolade oder Apfelbiscuit mit roten Früchten und Frischkäse Eis

Dessert

Frittierte Ensaimada auf Vanillesauce und warmer Schokolade.....	6'60
Apfelbiscuit mit roten Früchten und Frischkäse Eis.	6'00
Auberginen-Mandelkuchen mit Weisse-Schokoladen-Eis	6'00
Mohrrüben-Sabayone mit Kiwi, Banane und Kokos	6'20
Brownie mit Nüssen und Erdbeer-Eis	6'40
Zitronen-Wolke gefüllt mit einem Gin"Xoriger"-Gelee	6'00
Bailey's Souflé mit Schokoladeneis	6'40
Zitrusfruchtüberraschung mit Johannesbrot Hippe	5'50

Brot und Oliven – pro Person	1'30
------------------------------------	------

Mehrwertsteuer inbegriffen

Menú Infantil

(hasta 12 años)

€

Pasta italiana con salsa boloñesa o napolitana	7'00
Sopa del día casera	5'00
Fingers de pollo o pescado con patata o ensalada	6'40
Escalope con patatas	8'00
Pechuga de pollo plancha	8'00

Postres

Copa de helado	5'00
Flan al caramelo	4'00
Mousse de chocolate	4'00
Fruta del tiempo o yogurt	3'00

IVA incluido

Children Menu

(Up to 12 years old)

Italian noodles with bolognese or tomato sauce	7'00
Home made soup of the day	5'00
Chicken or fish fingers with french fries or salad	6'40
Breaded escalope with french fries	8'00
Grilled chicken breast	8'00

Desserts

Icecream	5'00
Caramel custard	4'00
Chocolate mousse	4'00
Fruits in season or yogurt	3'00

VAT included

Kindermenü

(Bis 12 Jahre alt)

Italienische Pasta alla Bolognese oder mit Tomaten soße	7'00
Hausgemachte Tagessuppe	5'00
Hühner oder Fisch fingers mit pommes frites oder salat	6'40
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8'00
Gegrillte Hähnchenbrust	8'00

Nachtisch

Eisbecher	5'00
Karamelcreme	4'00
Mousse au Chocolat	4'00
Obst der Saison oder Yoghurt	3'00

Mehrwertsteuer inbegriffen

El nostre propòsit és que degusteu els productes que ens ofereix la nostra finca Monnaber Nou amb producció ecològica, recobrant els aromes i sabors d'antany, com per exemple l'oli d'oliva verge, anyells, porcella de Porc Negre així com les varietats autòctones de fruites i verdures de temporada.

Reconeixerà els plats preparats amb els productes de la nostra finca amb  i els plats vegetarians amb .

Nuestro propósito es que degustéis los productos que nos ofrece nuestra finca Monnaber Nou con producción ecológica, recobrando esos aromas y sabores de antaño, como por ejemplo el Aceite de oliva Virgen, corderos lechales, cochinitillos de Porc Negre así como las variedades autóctonas de frutas y verduras de temporada.”

Reconocerá los platos preparados con los productos de nuestra finca con  y los platos vegetarianos con .

Our aim is that you taste the products we grow in our estate at Monnaber Nou. Some of these products, all of which have an ecological production and bring back aromas and tastes of the past, are our virgin olive oil, our suckling lamb, our suckling Pork Negre (native breed of black pigs) or our autochthonous seasonal fruits and vegetables.

You will notice dishes with products from our finca with  and vegetarian dishes with .

Wir möchten gerne, dass Sie die Produkte kosten, die wir auf unserer Finca Monnaber Nou herstellen. Unsere Produkte eigener Herstellung sind ökologisch Produktion und bringen die Dufte und Geschmäcke der Vergangenheit zurück, wie zum Beispiel unser Olivenöl, unser Milchlamm, unser junges Porc Negre (einheimisches schwarzes Schwein) oder unsere einheimischen Obst- und Gemüsesorten.

Sie erkennen die Gerichte mit Produkten unserer Finca an der  und die Vegetarischen Empfehlungen an .

Nous aimerons bien que vous dégustiez nos produits de production propre que nous offre notre propriété à Monnaber Nou. Ces produits avec production écologique nous rapportent des arômes et des goûts d'autrefois, comme par exemple notre huile d'olive verge, notre agneau de lait, notre Porc Negre de lait (espèce autochtone), ainsi que nos fruits et légumes autochtones.

Reconnaître les plats préparés avec des produits de notre ferme avec  et de plats végétariens .



#monnaber