

Desde 1994

Es Mirador de Monnaber

RESTAURANT



Monnaber.com



Entrants

€

Amanida teba amb voulavent de formatge mahonès i bolets amb vinagreta de mel	9'20
Amanida de llagostins amb terrina de porc negre	13'50
Envoltura d'alvocat amb rap i salmó i vinagreta de pa amb oli	9'75
Delícies d'arròs de l'albufera amb ànec i verdures escalfades	9'40
Frit mallorquí amb salsa de fonoll	9'00
Carpaccio de foie i meló caramel.litzat amb reducció de flor de murtó	10'50
Raviolis de llamàntol amb essència de taronja en el seu suquet	9'60
Assortiment de croquetes d'espínacs, ostres i galta de vadella	9'20
Sopes mallorquines amb suquet de verdures de l'hort	9'00
Crema de carabassa amb pinya i cruixent de ceba	7'20
Tofu amb escalivada i ou escalfat	9'20
Parrillada de verdures gratinades amb holandesa de blat de moro	9'60

Carn i peix

Milfulls de mè amb bolets i albercocs secs	19'70
Paletilla de mè amb salsa de dàtils , mango i frit de verdures	20'00
Llomillo i "mollejas" de mè amb salsa de menta i sesam	19'40
Porcella negra mallorquina amb salsa d' api i cruixent d'espàrecs	20'00
Presca ibèrica amb salsa de figues i ceba farcida de patata	19'70
Guatlla desossada farcida de foie i trufa amb pera tornejada	19'00
Confit d'ànec amb salsa de festucs i patata fumada	19'40
Llomillo de "cebón" a la graella o pebrada amb bunyols de tumbet	23'50



Bacallà amb ceba confitada al safrà, puré de patata i verdures tempura	20'20
Rap i Cigales amb reducció dels seus sucus	23'00
Flor de calamar amb tàrtar de tonyina i oliva negra	21'60



Menú Degustació 44'00

Aperitiu

Carpaccio de foie i meló caramel.litzat amb reducció de flor de murtó

Raviolis de llamàntol amb essència de taronja en el seu suquet

Bacallà amb ceba confitada al safrà, puré de patata i verdures tempura

Carn triada dels plats principals

Ensaïmada fregida amb crema de vainilla i xocolata calenta

ó Biscuit de poma i fruita vermella i gelat de brossat



Postres

Ensaïmada fregida amb crema de vainilla i xocolata calenta	6'60
Biscuit de poma i fruita vermella amb gelat de brossat	6'00
Gató d'albergínia amb gelat de xocolata blanc	6'00
Sabayon de Pastanaga amb kiwi, plàtan i coco	6'20
Brownie de xocolata negra amb fruits secs i gelat de maduixa	6'40
Núvol de llimona farcida de gelatina de gin xoriger	6'00
Souflé de baileys amb gelat de xocolata	6'40
Sorbets de cítrics amb tulipa de garrova	5'50

Pa i olives – per persona	1'30
---------------------------------	------

IVA inclòs



Entrantes

€

Ensalada tibia con voulavent de queso mahonés y setas con vinagreta de miel	9'20
Ensalada de langostinos con terrina de lechona negra	13'50
Envoltura de aguacate con rape y salmón sobre vinagreta de "pa amb oli"	9'75
Delicias de arroz de la albufera con pato y verduras escalfadas	9'40
Frito mallorquín con salsa de hinojo	9'00
Carpaccio de foie y melón caramelizado con reducción de flor de "murtó"	10'50
Raviolis de bogavante y esencia de naranja en su jugo	9'60
Surtido de croquetas de espinacas, ostras y carrillera de ternera	9'20
Sopas mallorquinas con caldo de verduras de la huerta	9'00
Crema de calabaza con piña y crujiente de cebolla	7'20
Tofu con escalivada y huevo escalfado	9'20
Parrillada de verduras gratinadas con holandesa de maíz	9'60

Carne y pescado

Milhojas de cordero con setas y albaricoques secos	19'70
Paletilla de lechal con salsa de dátiles, mango y frito de verduras	20'00
Solomillo y mollejas de cordero con salsa de menta y sésamo	19'40
Cochinillo negro mallorquín con salsa de apio y crujiente de espárragos	20'00
Presca ibérica con salsa de higos y cebolla rellena de patata	19'70
Codorniz deshuesada rellena de foie y trufa con pera torneada	19'00
Confit de pato con salsa de pistachoy patata ahumada	19'40
Solomillo de cebón parrilla o pimienta con buñuelos de tumbet	23'50

Bacalao con cebolla confitada al azafrán, puré de patata y verduras tempura	20'20
Rape y cigalas con reducción de sus jugos	23'00
Flor de calamar con tártar de atún y aceituna negra	21'60

Menú Degustación 44'00

Aperitivo

Carpaccio de foie y melón caramelizado con reducción de flor de "murtó"

Raviolis de bogavante y esencia de naranja en su jugo

Bacalao con cebolla confitada al azafrán, puré de patata y verduras tempura

Carne a elegir de los platos Principales

*Ensamada frita con crema de vainilla con chocolate caliente
ó Biscuit de manzana, fruta roja y helado de requesón*

Postres

Ensamada frita con crema de vainilla con chocolate caliente	6'60
Biscuit de manzana, fruta roja y helado de requesón	6'00
Gató de berenjena con helado de chocolate blanco	6'00
Sabayon de zanahoria con kiwi, plátano y coco	6'20
Brownie de chocolate negro con frutos secos y helado de fresa	6'40
Nube de limón rellena de gelatina de gin xoriger	6'00
Souflé de baileys con helado de chocolate	6'40
Sorbete de cítricos con tulipa de algarroba	5'50

Pan y aceitunas – por persona	1'30
-------------------------------------	------

IVA incluido



Vegetarian



Finca





Starters

€

Warm salad with vol-au-vent of Mahonés cheese, mushrooms and honey vinaigrette	9'20
 King prawns salad with Majorcan black suckling pig terrine	13'50
Avocado wrapper stuffed with monkfish and salmon in vinaigrette of "pa amb oli"	9'75
Wild rice delight from the albufera with duck and poached vegetables	9'40
 Frito mallorquín, lamb liver and vegetables with fennel sauce	9'00
Foie and melon carpaccio caramelized with a reduction of flor de "murtó"	10'50
Lobster ravioli with essence of orange in its own sauce	9'60
Assorted spinach, oysters and beef cheek homemade fritters	9'20
 Sopas mallorquinas, Majorcan vegetable soup with toasted bread	9'00
 Pumpkin cream soup with pineapple and crispy onion	7'20
 Tofu with smoked grilled vegetables and poached egg	9'20
 Grilled vegetables with a corn hollandaise gratin	9'60

Meat & fish

 Layers of lamb with mushrooms and dried apricots sauce	19'70
 Roast shoulder of lamb with dates sauce, mango and fried vegetables	20'00
 Tenderloin and sweetbreads of lamb with mint sauce and sesame	19'40
 Roast of majorcan black suckling pig with celery sauce and crunchy asparagus	20'00
Iberian pork with fig sauce and onion stuffed with potato	19'70
De-boned quail stuffed with foie and truffle with pear	19'00
Duck confit with pistachio sauce and smoked potato	19'40
Grilled tenderloin of beef or with pepper sauce with tumbet fritters	23'50

Cod with caramelized onion, saffron sauce, purée of potatoes and vegetables in tempura	20'20
Layers of monkfish and crawfish on its own reduction sauce	23'00
Flower shaped squid with tuna tartare and black olives	21'60

Gastronomic Menu 44'00

Aperitive

Carpaccio of foie and melon caramelized with a reduction of flor de "murtó"

Lobster ravioli with essence of orange in its own sauce

Cod with caramelized onion, saffron sauce, purée of potatoes and vegetables in tempura

A choice of any meat dish from our menu

Fried ensaimada on a vanilla cream bed and hot chocolate sauce or apple sponge cake with red fruits and cottage cheese ice cream

Desserts

Fried ensaimada on a vanilla cream bed and hot chocolate sauce	6'60
Apple sponge cake with red fruits and cottage cheese ice cream	6'00
Gató, a majorcan almond sponge cake with eggplant paste, with white chocolate ice cream	6'00
Sabayon of carrots with kiwi, banana and coconut	6'20
Dark chocolate brownie with dried nuts and strawberry ice cream	6'40
Frozen lemon marsh mellow stuffed with Xoriger gin jelly	6'00
Baileys soufflé with chocolate ice cream	6'40
Assorted sorbets of citrus with a tulip of carob	5'50
Bread and olives – per person	1'30

Vat included



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 frittierten Gemüsen	20'00
Filet und Bries vom MilchLamm in Minzsauce und Sesam	19'40
Spanferkel vom mallorkinischen 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	19'40
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 Apfelmiscuit mit roten Früchten und Frischkäse Eis

Dessert

Frittierte Ensaimada auf Vanillesauce und warmer Schokolade	6'60
Apfelmiscuit 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



Entrées

€

Salade tiède de volaivent de fromage Mahon, champignons et vinaigrette de miel	9'20
🔥 Salade de langoustes à la terrine de truie noire Majorquine	13'50
lotte et saumon enveloppé d'avocat et vinaigrette de «pa amb oli»	9'75
Délice de riz au canard et aux légumes pochés	9'40
🔥 Friture Majorquine à la sauce fenouil	9'00
Carpaccio de foie gras et melon caramélisé avec réduction de la fleur "murtó"	10'50
Ravioles d'homard en leurs jus avec l'essence d'orange	9'60
Assorties de Croquettes d'épinards, huîtres et joues de veau	9'20
🌿 Soupes Majorquines avec bouillon de légumes	9'00
🌿 Crème de potiron à l'ananas et l'oignon croustillant	7'20
🌿 Tofu avec des légumes grillés et oeuf poché	9'20
🌿 Grillade de légumes gratiné avec sauce hollandaise de maïs	9'60

Viande et poisson

🔥 Millefeuille d'agneau aux champignons et abricots secs	19'70
🔥 Épaule d'agneau avec sauce des dates, mangue et légumes frits	20'00
🔥 Surlonge et ris d'agneau avec sauce de menthe et sesame	19'40
🔥 Truie noire Majorquine avec sauce de céleri asperges croquantes	20'00
Porc ibérique avec sauce de figues et oignons farcie de pommes de terre	19'70
Caille désossé farcie au foie gras et truffe avec poire tournée	19'00
Confit de canard avec de la sauce de pistache et pomme de terre fumé	19'40
Bifteck de filet grillé ou au poivre avec des beignets de tumbet	23'50

Morue avec confit d'oignon au safran, pommes de terre en purée et légumes tempura	20'20
Lotte et langoustines avec réduction de leurs jus	23'00
Fleur de calamar avec tartare de thon et olives noires	21'60

Menu de Dégustation..... 44'00

Apéritif

Carpaccio de foie gras et melon caramélisé avec réduction de la fleur "murtó"

Ravioles d'homard en leurs jus avec l'essence d'orange

Morue avec confit d'oignon au safran, pommes de terre en purée et légumes tempura

Viande a choisir

Ensaïmada (gâteau de Majorque) frite avec crème vanille et chocolat chaud ou Gâteau de pomme avec fruits rouges et glace de fromage blanc

Desserts

Ensaïmada (gâteau de Majorque) frite avec crème vanille et chocolat chaud	6'60
Gâteau de pomme avec fruits rouges et glace de fromage blanc	6'00
Gâteau d'aubergine avec glace de chocolat blanc	6'00
Carotte sabayon avec kiwi, banane et de coco	6'20
Brownie de chocolat noir avec des fruits secs et glace de la fraise.....	6'40
Nuage de citron (mousse) fourré de gélatine au gin-xoriguer	6'00
Baileys soufflé avec de glace du chocolat	6'40
Agrumes sorbet avec caroube galette	5'50

Pain el olives — par personne	1'30
-------------------------------------	------

Tva comprise

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 🥬.

Wirmöchtengerne, 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 🥬.

**¿Tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria?
Do you have any food allergy / intolerance?
Haben Sie eine Nahrungsmittelallergie Intoleranz?**



In cumplimiento del reglamento UE Nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

CONTACTE CON NUESTRO PERSONAL SI NECESITA INFORMACIÓN AL RESPETO.

In KEEPINGwith European regulation UE Nº 1169 / 2011 on information on ingredients of food, the hotel provides information on possible allergenic ingredients in our foods.

PLEASE CONTACT OUR STAFF IF YOU REQUIRE INFORMATION.

In Übereinkunft mit der europäischen Reglementierung UE Nº1169/2011 der Information über Inhaltsstoffe von Lebensmitteln, stellt Ihnen dieses Hotel Informationen über allergene Inhaltsstoffe seiner Lebensmittel zur Verfügung.

KONTAKTIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL ODER DIE REZEPTION FÜR DIESE INFORMATION.



#monnaber