



COCINA MALLORQUINA

• FORRETTES.

- **01. Brød og olives.** (p.r.) 2.30€
- **02. Allioli.** (p.r.) 2.70€
- **03. Ristet brød med tomater og hvidløg.** (p.r.) 2.75€
- **04. "Trempló" med skaldyr.** Tomatsalat, løg, peberfrugt og skaldyr 15.50€
- **05. "Sopas mallorquinas".** Tynde skiver med grøntsager brød i bouillon 9.75€
- **06. "Tumbet".** Med forskellige grøntsager, kartofler og tomatsoauce 14.75€
- **07. "Frito mallorquín".** Lammelever, kartofler, grøntsager og aromatiske krydderurter 10.75€
- **08. "Frito marinero".** Med skaldyr, kartofler, grøntsager og krydderurte 15.75€

• RIS.

- . 25 minutters ventetid på forberedelse
- **09. "Arroz Brut".** Risengryn suppe med forskellige kød, grøntsager og krydderier (min. 2 pers. p.p.) 16.25€

• FISKERETTER.

- **10. Gratinert torskefilet med hvidløg og honning.** 23.00€
- **11. Torskefilet med ristet rød peber.** 23.50€
- **12. Torskefilet med "sobrasada" (Mallorcas pølse) og honning.** (mallorcas pølse) 23.50€
- **13. John Dory Filet Mallorca stil .** (grøntsager, rosiner, pinjekerner og kartofler) (20 min. vente ca.) 21.50€
- **14. Fyldte blæksprutter med kød og skaldyr.** 20.50€
- **15. Muslinger Mallorca stil.** (grøntsager, rosiner, pinjekerner, tomat og hvidvin) 14.50€

• KJØTTRETTER.

- **16. Fyldte auberginer med kød og grøntsager.** (årstidsbetinget) 15.50€
- **17. Svinekød tyndstegen med kål, rosiner og pinjekerner.** (årstidsbetinget) 15.75€
- **18. 1/2 Kanin med løg og rejer .** (20 min. vente ca.) 17.50€
- **19. 1/2 Grillet kanin .** (20 min. vente ca.) 15.50€
- **20. Stegt pattegris .** (20 min. vente ca.) 18.50€
- **21. Lammeskulder fra baby lam .** (20 min. vente ca.) 25.50€



FORRETTER

- 22. Rejer med hvidløgsolie. 16.50€
- 23. Husets "tapas" sortiment. (min 2 pers. p.r.) 11.75€
- 24. Avocado med rejer. 15.25€
- 25. Melon med spekeskink (sæsonbestemt). (sæsonbestemt) 15.50€
- 26. Blandet grillet grøntsager. 15.50€
- 27. Tomatsalat med tun, friskost and løg. 14.00€
- 28. Blandet salat. 13.50€
- 29. Frisk asparges med sprød skinke og gedeost. 16.50€
- 30. Spansk omelet. 11.50€
- 31. Spicy grøn "Padrón" peber. 11.50€
- 32. Glutenfrit brød . (1 stk.) 2.20€



SUPPER

- 33. Kyllingesuppe med pasta. 7.50€
- 34. Løgsuppe gratin med Mahón ost. 9.25€
- 35. Gazpacho. (årstidsbetinget) 8.75€



RIS

- . 25 minutters ventetid på forberedelse
- 36. Blandet paella, kød, skaldyr og grøntsager. (min 2 pers. p.r.) 16.75€
- 37. Fisk og skaldyr Paella. (min 2 pers. p.r.) 18.75€
- 38. Vegetarisk Paella . (min 2 pers. p.r.) 16.75€
- 39. Blandet Paella "Ciega". Kød, skaldyr og grøntsager (uden knogler eller skaller) (min. 2 pers. p.p.) 17.50€
- 40. "Fideuá". Noodle paella, kød, skaldyr og grøntsager. (min 2 pers. p.r.) 16.75€
- 41. Fisk og skaldyr "Fideuá" . (nudler paella) (min. 2 pers. p.p.) 18.75€
- 42. Sort ris. Skaldyr, fisk og grøntsager. (med blæksprutteblæk) (min. 2 pers. p.p.) 18.75€



FISKERETTER

- 43. Grillet fisk med blandet skaldyr . (min. 2 pers. p.p.) (20 min. vente ca.) 27.50€
- 44. Grillet tunge. 19.25€
- 45. Grillede blæksprutter. 18.50€
- 46. Grilled sepiablæksprutte. 16.50€



• 47. Sepiablæksprutte med "sobrasada" (Mallorcas pølse) og honning. 18.50€

• 48. Grillede rejer.



• 49. Dagens grillad fisk.



KØDRETTER

• 50. Grillede lammekoteletter med peberfrugt og hvidløg. 17.75€

• 51. Svinekød filet med fløde sauce. (husets specialitet) 16.75€



• 52. Oksefilet, grillet eller roquefort eller i pebersauce. 27.00€

• 53. Sirloin oksekød, grillet eller roquefort eller i pebersauce. 23.00€

• 54. Kyllingefilet med hvidløgssovs og grøntsager. 16.50€



• 55. Kyllingebryst, grillet eller roquefort eller i pebersauce. 15.50€



BØRNEMENU

• 56. Spaghetti bolognaise. 7.50€



• 57. Friturestegte fiskefiletter med pommes frites og salat. 6.50€



• 58. Kyllingebryst med pommes frites og salat. 6.50€

• 59. Nuggets med pommes frites og salat. 6.50€



• 60. forslået blæksprutte med pommes frites og salat. 9.00€



DESSERTER

• 1. Mahonés ostecreme med figen sauce. 6.75€



• 2. Budding med "Ensaimada". 5.50€



• 3. Mandelkage med mandelis. 6.75€

• 4. Bagt æble med is. 5.50€

• 5. Daglig hjemmelavet kage . Sockerfri 6.25€



• 6. Creme broule "Catalana". 5.80€

• 7. Sæsonbestemte frugter. 4.80€

• 8. Spansk ost. 6.50€



• 9. Chokolademousse. 5.50€



• 10. Whiskykage. 6.50€



• 11. Trøffel. 5.50€



• 12. Mallorca chokolade. Chokladtäckt gräddglass 2.95€



• 13. Crazy Zoo. 3.90€



• 14. Glasskopp med tre smaker.	6.80€
 • 15. Citron sorbet. 1 scoop	6.50€
 • 16. Mango Sorbet. 1 scoop	6.50€
	



RØDVIN

• Husets vin. Glas	3.75€
• Husets vin. 1/4 l	5.25€
• Husets vin. 1/2 l	11.50€
• Husets vin. 3/4 l flaske	15.75€
• Mallorca rødvin. Glas	4.75€
• Son Prim Cabernet Sauvignon. Mallorca. 3/4 l flaske	27.50€
• Mont Ferrutx. Mallorca. 3/4 l flaske	18.00€
• SIÓ Herederos de Ribas. Mallorca. 3/4 l flaske	27.50€
• Macià Batle. Mallorca. 3/4 l flaske	23.50€
• Anima Negre "2". Mallorca. 3/4 l flaske	30.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca (reserve). 3/4 l flaske	27.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. 3/4 l flaske	23.50€
• Viña Pomal. Crianza. Rioja. 3/4 l flaske	21.00€
• Marqués de Murrieta. Rioja (reserve). 3/4 l flaske	28.50€
• Arzuaga. Ribera del Duero. 3/4 l flaske	26.50€
• Emilio Moro. Ribera del Duero. 3/4 l flaske	29.75€
• La Planta. Ribera del Duero. 3/4 l flaske	18.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. 3/8 l flaske	13.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. 3/8 l flaske	13.50€



HVIDVIN

• Husets vin. Glas	3.75€
• Husets vin. 1/4 l	5.25€
• Husets vin. 1/2 l	11.50€
• Husets vin. 3/4 l flaske	15.75€
• Verdejo. Glas	5.00€
• Chardonnay. Glas	5.00€
• Somontano. Glas	5.00€
• Jaume de Puntiró. Mallorca. 3/4 l flaske	21.50€
• Macià Batle. Mallorca. 3/4 l flaske	24.00€
• Herederos de Ribas. Mallorca. 3/4 l flaske	18.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. 3/4 l flaske	19.75€
• Pazo Señorans. Albariño. 3/4 l flaske	24.50€
• Sommos. Chardonnay. 3/4 l flaske	17.50€
• Blanc Pescador. D.O. Catalonien. 3/4 l flaske	16.50€
• Tres Olmos. Verdejo, Lias, Rueda. 3/4 l flaske	18.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. 3/4 l flaske	19.25€
• J.L. Ferrer. Mallorca. 3/8 l flaske	13.75€
• Marqués de Cáceres. Rioja. 3/8 l flaske	13.50€



ROSÉ VIN

• Husets vin. Glas	3.75€
• Husets vin. 1/4 l	5.25€
• Husets vin. 1/2 l	11.50€
• Husets vin. 3/4 l flaske	15.75€
• Somontano. Glas	5.00€
• Herederos de Ribas. Mallorca. 3/4 l flaske	21.00€
• Marqués de Cáceres. Rioja. 3/4 l flaske	19.75€
• Sommos Rosé. Somontano. 3/4 l flaske	15.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. 3/4 l flaske	18.00€
• Marqués de Cáceres. Rioja. 3/8 l flaske	13.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. 3/8 l flaske	13.75€



CAVAS

• Anna de Codorniu Brut Nature.	21.50€
• Juve y Camps.	30.00€
• Jané Ventura. Reserva	17.50€
• Benjamín Codorniu.	5.25€



DRINKER

• SODAVAND.	
• Vand / mousserende vand . 1/2 l	2.50€
• Vand / mousserende vand . 1 l	3.65€
• Appletiser. 275 ml	3.25€
• Coca Cola. 350 ml	3.25€
• Coca Cola Zero. 350 ml	3.25€
• Fanta orange. 350 ml	3.25€
• Fanta lemon. 350 ml	3.25€
• Sprite. 350 ml	3.25€
• Nestea. 350 ml	3.00€
• Aquarius Limón / Naranja. 350 ml	3.25€
• Tonic. 250 ml	2.50€
• Bitter Kas. 250 ml	2.75€
• Mælk ryster.	6.75€
• JUICE.	
• Æblejuice .	2.75€
• Naturlig appelsinjuice. 300 ml	3.90€
• ØL.	
• Alkoholfri øl.	3.25€
• Shandy 0,30 l.	3.25€
• Shandy 0,50 l.	4.75€
• Øl 0,30 l.	3.25€
• Øl 0,50 l.	4.75€
• VELKOMSTDRINK.	
• Vermut Munaner Rojo / Blanco.	4.75€

• Sherry. Tio Pepe	2.90€
• Martini Rosso / Bianco.	4.50€
• Campari.	4.75€
• Aperol Spritz med cava.	7.25€
• Pedro Ximenez.	3.80€
• Palo. Mallorca	4.60€
• Ricard.	4.75€
• Pernod.	4.75€
• ÅNDER.	
• Sød eller tør anis.	3.50€
• Hierbas Mallorquinas.	4.25€
• Fernet.	4.00€
• Mesclat. Mallorca	4.25€
• Cointreau.	4.75€
• Calisay.	4.75€
• Licor 43.	4.75€
• Benedictine .	4.75€
• Canya. Mallorca	3.80€
• Tía María.	4.75€
• Piper Mint .	3.60€
• Gran Marnier.	4.75€
• Drambuie.	4.75€
• Patxarán.	4.50€
• Amaretto.	4.75€
• Ponche Caballero.	4.50€
• Orujo.	4.75€
• Jagermeister.	4.50€
• BRANDY.	
• Tipo Veterano.	3.70€
• Carlos I.	7.50€
• Carlos III.	5.50€
• Magno.	4.50€
• Torres 5.	5.00€
• Torres 10.	6.00€
• Martell.	6.90€
• Courvoisier.	7.50€
• Calvados.	6.25€
• Suau.	6.50€
• Cardenal Mendoza.	7.50€
• Mascaró.	6.25€
• WHISKEY.	
• Johnny Walker.	5.25€
• Ballantines .	5.25€
• J.B..	5.25€
• Jack daniels.	6.25€
• Chivas 12 år.	7.00€

• Cutty sark.	5.25€
• Cardhu.	7.50€
• LONG DRINKS.	
• Whisky Cola.	7.50€
• Gin Tonic Premium.	9.00€
• Gin tonic.	7.50€
• Gin Citron.	7.50€
• Lumumba.	7.50€
• Vodka orange.	7.50€
• Rum Cola.	7.50€
• Brandy Cola.	7.50€
• Campari med naturlig appelsinjuice.	7.50€
• Palo med appelsinjuice (Majorca).	7.50€
• Mojito med mallorcanske urter.	6.75€
• FORSKELLIGE.	
• Rødvin citron. 0,35 l	4.50€
• Rødvin Sprite. 0,35 l	4.50€
• Sangria 1 l.	16.75€
• Sangria 1/2 l.	11.75€
• Glas Sangria . 0,35 l	5.50€



KAFFE & INFUSIONER

• Kaffe eller "cortado" kaffe (med lidt mælk).	1.80€
• Kaffe med mælk.	2.50€
• Carajillo. Kaffe med likør	3.00€
• Irsk kaffe.	7.00€
• Cappuccino fløde.	3.40€
• Cappuccino mælk.	2.95€
• Kaffe med is.	1.90€
• Lang kaffe.	2.40€
• Dobbelt kaffe.	3.25€
• Latte Macchiato.	3.50€
• Bonbon kaffe.	3.10€
• Iskaffe.	6.75€
• Calipso Coffee.	6.80€
• Infusioner.	2.40€
• Chokolade milkshake.	3.00€
• Glas med mælk.	2.35€

Inkl. moms.

Kære kunde: Alle vores retter er tilberedt i øjeblikket med friske og sæsonbestemte råvarer så de tager en bestemt tid til forberedelsen. Vi sætter pris på din tålmodighed.

Hvis du har madallergi, bedes du kontakte din tjener.

Der foretages ikke separate konti.

ALLERGENS



Sulfitter



Soja



Sesam



Fisk



Sennep



Bløddyr



Mejeriprodukter



Æg



Gluten



Nødder



Krebsdyr



Jordnødder



Selleri



Lupiner

Restaurante Ca'n Costa
San Vicenç, 14
07400 Alcudia
971545394