Restaurante Celler Ca'n Costa Alcudia

CARTA

COCINA MALLORQUINA

• ENTRANTES.

• **01. Pan y aceitunas.** (p.p) **2.30€**

• **02. Allioli.** (p.p) **2.70€**

• **03. Pan tostado con tomate y ajo.** (p.p) **2.75€**

• **04. "Trempó" de marisco.** Ensalada con tomate, cebolla, pimiento y marisco **15.50€**

• **05. "Sopas mallorquinas".** Finas lonchas de pan con verduras bañadas en caldo **9.75€**

• **06. "Tumbet".** Variedad de verduras y patatas con salsa de tomate **14.75€**

• **07. "Frito mallorquín".** Hígado de cordero, patatas, verduras y finas hierbas **10.75€**

• **08. "Frito marinero".** Marisco, patatas, verduras y finas hierbas **15.75€**

• ARROCES.

• **.** 25 minutos de espera para la elaboración

• **09. "Arroz brut".** Arroz caldoso con variedad de carnes con verduras y especias (mín 2 pers. p.p.) **16.25€**

• PESCADOS.

• **10. Lomo de bacalao gratinado con ajo y miel.** **23.00€**

• **11. Lomo de bacalao con "tumbet".** (verduras, patatas y salsa de tomate) **23.50€**

• **12. Lomo de bacalao con "sobrasada" (embutido mallorquín) y miel.** **23.50€**

• **13. Filete de gallo a la mallorquina.** (verduras, pasas, piñones y patatas) (20 min. de espera) **21.50€**

• **14. Calamares rellenos de carne y marisco.** **20.50€**

• **15. Mejillones a la mallorquina.** (verduras, pasas, piñones, tomate y vino blanco) **14.50€**

• CARNES.

• **16. Berenjenas rellenas de carne con verduras.** (temporada) **15.50€**

• **17. Lomo con col, pasas y piñones.** (temporada) **15.75€**

• **18. 1/2 Conejo con cebollas y colas de gambas.** (20 min. de espera aprox.) **17.50€**

• **19. 1/2 Conejo a la plancha.** (20 min. de espera aprox.) **15.50€**

• **20. Lechona asada.** (20 min. de espera aprox.) **18.50€**

• **21. Paletilla de cordero lechal al horno.** (20 min. de espera aprox.) **25.50€**

ENTRANTES

- **22. Gambas al ajillo.** **16.50€**
- **23. Variado de tapas de la casa.** (mín 2 pers. p.p.) **11.75€**
- **24. Aguacate con gambas.** **15.25€**
- **25. Melón con jamón.** (temporada) **15.50€**
- **26. Parrillada de verduras.** **15.50€**
- **27. Ensalada de tomate con atún, queso fresco y cebolla.** **14.00€**
- **28. Ensalada mixta.** **13.50€**
- **29. Espárragos frescos al jamón crujiente con queso de cabra.** **16.50€**
- **30. Tortilla española.** **11.50€**
- **31. Pimientos de padrón.** **11.50€**
- **32. Pan sin gluten .** (1 pieza) **2.20€**

SOPAS

- **33. Sopa de pollo y pasta.** **7.50€**
- **34. Sopa casera de cebolla gratinada al queso mahonés.** **9.25€**
- **35. Gazpacho.** (temporada) **8.75€**

ARROCES

- **.** 25 minutos de espera para la elaboración
- **36. Paella mixta.** Carne, marisco y verduras (mín 2 pers. p.p.) **16.75€**
- **37. Paella de pescado y marisco.** (mín 2 pers. p.p.) **18.75€**
- **38. Paella de verduras.** (mín 2 pers. p.p.) **16.75€**
- **39. Paella miexta "ciega".** Carne, marisco y verduras (mín 2 pers. p.p.) **17.50€**
- **40. Fideuá mixta .** Carne, marisco y verduras (mín 2 pers. p.p.) **16.75€**
- **41. Fideuá de pescado y marisco.** (mín 2 pers. p.p.) **18.75€**
- **42. Arroz negro.** Marisco, pescado y verduras (con tinta de calamar) (mín 2 pers. p.p.) **18.75€**

PESCADOS

- **43. Parrillada de pescado con marisco.** (mín 2 pers. p.p.) (20 min. de espera aprox.) **27.50€**
- **44. Lenguado a la plancha .** **19.25€**
- **45. Calamares a la plancha.** **18.50€**
- **46. Sepia a la plancha.** **16.50€**

- **47. Sepia con "sobrasada" (embutido mallorquín) y miel.** **18.50€**
- **48. Gambas a la plancha. s.p.m.**
- **49. Pescado del día a la plancha. s.p.m.**

CARNES

- **50. Chuletas de cordero a la plancha con pimientos y ajos.** **17.75€**
- **51. Solomillo de cerdo con salsa de nata.** (especial de la casa) **16.75€**
- **52. Solomillo de ternera, plancha o roquefort o pimienta.** **27.00€**
- **53. Entrecote, plancha o roquefort o pimienta.** **23.00€**
- **54. Supremas de pollo al ajillo con verduras.** **16.50€**
- **55. Pechuga de pollo, plancha o roquefort o pimienta.** **15.50€**

MENÚ NIÑOS

- **56. Espaguettis a la boloñesa.** **7.50€**
- **57. Filete de pescado rebozado con patatas fritas y ensalada.** **6.50€**
- **58. Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas.** **6.50€**
- **59. Nuggets con patatas fritas y ensalada.** **6.50€**
- **60. Calamares rebozados con patatas fritas y ensalada.** **9.00€**

POSTRES

- **1. Flan de queso mahonés con salsa de higos.** **6.75€**
- **2. Pudding con ensaimada.** **5.50€**
- **3. Gató con helado de almendra.** **6.75€**
- **4. Manzana al horno con helado.** **5.50€**
- **5. Tarta del día casera .** Sin azucar **6.25€**
- **6. Crema catalana.** **5.80€**
- **7. Fruta del tiempo.** **4.80€**
- **8. Queso del país.** **6.50€**
- **9. Mousse de chocolate.** **5.50€**
- **10. Tarta helada al whisky.** **6.50€**
- **11. Trufito.** **5.50€**
- **12. Bombón mallorquín.** Helado de nata bañado en chocolate **2.95€**
- **13. Zoo Loco.** **3.90€**
- **14. Copa de helado de tres gustos.** **6.80€**

- **15. Sorbete de limón.** 1 bola — **6.50€**
- **16. Sorbete de mango.** 1 bola — **6.50€**

VINOS TINTOS

- **Vino de la casa.** Copa — **3.75€**
- **Vino de la casa.** 1/4 l — **5.25€**
- **Vino de la casa.** 1/2 l — **11.50€**
- **Vino de la casa.** Botella 3/4 l — **15.75€**
- **Vino tinto mallorquín.** Copa — **4.75€**
- **Son Prim Cabernet Sauvignon.** Mallorca. Botella 3/4 l — **27.50€**
- **Mont Ferrutx.** Mallorca. Botella 3/4 l — **18.00€**
- **SIÓ Herederos de Ribas.** Mallorca. Botella 3/4 l — **27.50€**
- **Macià Batle.** Mallorca. Botella 3/4 l — **23.50€**
- **Anima Negre "2".** Mallorca. Botella 3/4 l — **30.50€**
- **J.L. Ferrer.** Mallorca (Reserva). Botella 3/4 l — **27.50€**
- **Marqués de Cáceres.** Rioja. Botella 3/4 l — **23.50€**
- **Viña Pomal. Crianza.** Rioja. Botella 3/4 l — **21.00€**
- **Marqués de Murrieta.** Rioja (Reserva). Botella 3/4 l — **28.50€**
- **Arzuaga. Ribera del Duero.** Botella 3/4 l — **26.50€**
- **Emilio Moro.** Ribera del Duero. Botella 3/4 l — **29.75€**
- **La Planta.** Ribera del Duero. Botella 3/4 l — **18.50€**
- **J.L. Ferrer.** Mallorca. Botella 3/8 l — **13.50€**
- **Marqués de Cáceres.** Rioja. Botella 3/8 l — **13.50€**

VINOS BLANCOS

- **Vino de la casa.** Copa — **3.75€**
- **Vino de la casa.** 1/4 l — **5.25€**
- **Vino de la casa.** 1/2 l — **11.50€**
- **Vino de la casa.** Botella 3/4 l — **15.75€**
- **Verdejo.** Copa — **5.00€**
- **Chardonnay.** Copa — **5.00€**
- **Somontano.** Copa — **5.00€**
- **Jaume de Puntiró.** Mallorca. Botella 3/4 l — **21.50€**
- **Macià Batle.** Mallorca. Botella 3/4 l — **24.00€**
- **Herederos de Ribas.** Mallorca. Botella 3/4 l — **18.50€**
- **Marqués de Cáceres.** Rioja. Botella 3/4 l — **19.75€**
- **Pazo Señorans.** Albariño. Botella 3/4 l — **24.50€**
- **Sommos.** Chardonnay. Botella 3/4 l — **17.50€**
- **Blanc Pescador.** D.O. Cataluña. Botella 3/4 l — **16.50€**
- **Tres Olmos .** Verdejo, Lias, Rueda. Botella 3/4 l — **18.50€**
- **J.L. Ferrer.** Mallorca. Botella 3/4 l — **19.25€**
- **J.L. Ferrer.** Mallorca. Botella 3/8 l — **13.75€**
- **Marqués de Cáceres.** Rioja. Botella 3/8 l — **13.50€**

VINOS ROSADOS

• **Vino de la casa.** Copa	**3.75€**
• **Vino de la casa.** 1/4 l	**5.25€**
• **Vino de la casa.** 1/2 l	**11.50€**
• **Vino de la casa.** Botella 3/4 l	**15.75€**
• **Somontano.** Copa	**5.00€**
• **Herederos de Ribas.** Mallorca. Botella 3/4 l	**21.00€**
• **Marqués de Cáceres.** Rioja. Botella 3/4 l	**19.75€**
• **Sommos Rosé.** Somontano. Botella 3/4 l	**15.50€**
• **J.L. Ferrer.** Mallorca. Botella 3/4 l	**18.00€**
• **Marqués de Cáceres.** Rioja. Botella 3/8 l	**13.50€**
• **J.L. Ferrer.** Mallorca. Botella 3/8 l	**13.75€**

CAVAS

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

BEBIDAS

• **REFRESCO.**	
• **Agua con y sin gas .** 1/2 l	**2.50€**
• **Agua con y sin gas .** 1 l	**3.65€**
• **Appletiser.** 275 ml	**3.25€**
• **Coca Cola.** 350 ml	**3.25€**
• **Coca Cola Zero.** 350 ml	**3.25€**
• **Fanta Naranja.** 350 ml	**3.25€**
• **Fanta Limón.** 350 ml	**3.25€**
• **Sprite.** 350 ml	**3.25€**
• **Nestea.** 350 ml	**3.00€**
• **Aquarius Limón / Naranja.** 350 ml	**3.25€**
• **Tónica.** 250 ml	**2.50€**
• **Bitter Kas .** 250 ml	**2.75€**
• **Milk shake .**	**6.75€**
• **ZUMO.**	
• **Zumo de Manzana .**	**2.75€**
• **Zumo Natural de naranja.** 300 ml	**3.90€**
• **CERVEZA.**	
• **Cerveza sin Alcohol.**	**3.25€**
• **Shandy 0.30 l.**	**3.25€**
• **Shandy 0.50 l .**	**4.75€**
• **Cerveza 0.30 l.**	**3.25€**
• **Cerveza 0.50 l .**	**4.75€**
• **APERITIVO.**	
• **Vermut Munaner Rojo / Blanco.**	**4.75€**

• **Jerez Tio Pepe.**	**2.90€**
• **Martini Rosso / Bianco.**	**4.50€**
• **Campari .**	**4.75€**
• **Aperol Spritz con cava.**	**7.25€**
• **Pedro Ximenez .**	**3.80€**
• **Palo .** Mallorca	**4.60€**
• **Ricard .**	**4.75€**
• **Pernod .**	**4.75€**
• **LICORES.**	
• **Anís Dulce o Seco .**	**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€**
• **WHISKY.**	
• **Johnny Walker .**	**5.25€**
• **Ballantines .**	**5.25€**
• **J.B. .**	**5.25€**
• **Jack Daniels .**	**6.25€**
• **Chivas 12 años.**	**7.00€**

• **Cutty Sark .**	**5.25€**
• **Cardhu .**	**7.50€**
• **COMBINADOS.**	
• **Whisky Cola .**	**7.50€**
• **Gin Tonic Premium.**	**9.00€**
• **Gin Tonic .**	**7.50€**
• **Gin Lemon .**	**7.50€**
• **Lumumba .**	**7.50€**
• **Vodka Naranja .**	**7.50€**
• **Ron Cola .**	**7.50€**
• **Brandy Cola .**	**7.50€**
• **Campari Zumo Natural Naranja.**	**7.50€**
• **Palo con zumo de naranja (Mallorca).**	**7.50€**
• **Mojito con hierbas de Mallorca.**	**6.75€**
• **VARIOS.**	
• **Tinto limón .** 0,35 l	**4.50€**
• **Tinto Sprite .** 0,35 l	**4.50€**
• **Sangría 1 l.**	**16.75€**
• **Sangría 1/2 l.**	**11.75€**
• **Copa Sangría.** 0,35 l	**5.50€**

CAFE & INFUSIONES

• **Café solo o cortado.**	**1.80€**
• **Café con leche.**	**2.50€**
• **Carajillo.**	**3.00€**
• **Irish Coffe.**	**7.00€**
• **Cappuccino Nata.**	**3.40€**
• **Cappuccino leche.**	**2.95€**
• **Café con Hielo.**	**1.90€**
• **Café largo.**	**2.40€**
• **Café doble.**	**3.25€**
• **Latte Macciato.**	**3.50€**
• **Cafe bombón.**	**3.10€**
• **Ice Coffe.**	**6.75€**
• **Calipso Coffee.**	**6.80€**
• **Infusiones.**	**2.40€**
• **Batido de chocolate.**	**3.00€**
• **Vaso de leche.**	**2.35€**

IVA INCLUIDO.
Estimado cliente: Todos nuestros platos se elaboran al momento, con ingredientes frescos y de temporada por lo que tardan un tiempo determinado para su elaboración. Agradecemos su paciencia.
Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor consulte a su camarero.
No se hacen cuentas separadas.

ALÉRGENOS



Sulfitos


Soja


Sesamo


Pescados


Mostaza


Moluscos


Lácteos


Huevos


Gluten


F.cascara


Crustaceos


Cacahuetes


Apio

Altramuces

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