



CUCINA MAIORCHINA

• ANTIPASTI.

- **01. Pane e Olive.** (p.p) 2.30€
- **02. Allioli.** (p.p) 2.70€
- **03. Pane tostato con Pomodoro e Aglio.** (p.p) 2.75€
- **04. "Tremgó" Frutti di mare.** Insalata con Pomodoro, Cipolla, Peperoni e Frutti di Mare 15.50€
- **05. "Zuppas Majorchinas".** Pane con Verdure 9.75€
- **06. "Tumbet".** Verdure e Patate con Salsa di Pomodoro 14.75€
- **07. "Frito Majorchino".** Fegato di agnello, patate, verdure ed erbe aromatiche 10.75€
- **08. "Frito Marinero".** Frutti di Mare, Patate, Verdure e alle Erbe Fine 15.75€

• RISO.

- . 25 minutos de espera para la elaboración
- **09. Risotto "Brut".** Carne con verdure (min. 2 pers. p.p.) 16.25€

• PESCI.

- **10. Lombo di Baccalà gratin con Aglio e Miele.** 23.00€
- **11. Lombo di Baccalà con Peperoni Arrostiti.** 23.50€
- **12. Lombo di baccalà con "sobrasada" e miele.** 23.50€
- **13. Filete di gallo di San Pietro alla Majorchina .** (Verdure, uvetta, pinoli e patate) (20 min. attesa ca.) 21.50€
- **14. Calamari ripieni di carne e frutti di mare.** 20.50€
- **15. Cozze alla Majorchina.** (verdure, uvetta, pinoli, pomodoro e vino bianco) 14.50€

• CARNI.

- **16. Melanzanas Ripienas di Carne con Verdure.** (Stagione) 15.50€
- **17. Lombo di Maiale con Cavoli, pasas e piñoni.** (Stagione) 15.75€
- **18. 1/2 Coniglio con cipolla e code di gamberi .** (20 min. attesa ca.) 17.50€
- **19. 1/2 Coniglio ai ferri .** (20 min. attesa ca.) 15.50€
- **20. Porchetta arrosto .** (20 min. attesa ca.) 18.50€
- **21. Spalla d'agnello di latte al forno.** (20 min. attesa ca.) 25.50€



ANTIPASTI

- 22. Gamberi all'Aglietto. 16.50€
- 23. Variato di tapas della Casa. (mín 2 pers. p.p.) 11.75€
- 24. Avocado con Gamberi. 15.25€
- 25. Melone con Prosciutto. (Stagione) 15.50€
- 26. Grigliata di Verdure. 15.50€
- 27. Insalata di Pomodoro con Tonno, Formaggio fresco e Cipolla. 14.00€
- 28. Insalata Mista. 13.50€
- 29. Asparagi freschi al Prosciutto con Formaggio di capra. 16.50€
- 30. Frittata Spagnola. 11.50€
- 31. Peperoncini Verdi. 11.50€
- 32. Pane senza glutine . (1 pezzo) 2.20€



ZUPPE

- 33. Zuppa di Pollo e pasta. 7.50€
- 34. Zuppa di Cipolla gratin al Formaggio mahonés. 9.25€
- 35. Gazpacho. (Stagione) 8.75€



RISO

- . 25 minutos de espera para la elaboración
- 36. Paella Mista.. Carne, Frutti di Mare e Verdure. (mín 2 pers. p.p.) 16.75€
- 37. Paella di Pesce e Frutti di Mare. (mín 2 pers. p.p.) 18.75€
- 38. Paella di Verdure. (mín 2 pers. p.p.) 16.75€
- 39. Paella Mista “Ciega”. Carne, frutti di mare e verdure (senza ossa, spine né gusci) (min. 2 pers. p.p.) 17.50€
- 40. Fideuá Mista. Carne, Frutti di Mare e Verdure. (mín 2 pers. p.p.) 16.75€
- 41. “Fideuá” di Pesce e frutti di mare . (paella di pasta) (min. 2 pers. p.p.) 18.75€
- 42. Riso Nero. Frutti di Mare, pesce e verdure (al nero di seppia) (min. 2 pers. p.p.) 18.75€



PESCI

- 43. Grigliata di pesce con frutti di mare. (min. 2 pers. p.p.) (20 min. attesa ca.) 27.50€
- 44. Sogliola ai ferri. 19.25€
- 45. Calamari ai Ferri. 18.50€
- 46. Seppia ai Ferri. 16.50€



• 47. Seppia con "sobrasada" e miele.

18.50€

• 48. Gamberi ai Ferri.



• 49. Pesce del Giorno ai Ferri.



CARNI

• 50. Costolette di agnello alla griglia con peperoni e aglio.

17.75€

• 51. Filetto di Maiale con Salsa di Panna. (Speciale della Casa)

16.75€



• 52. Filetto di Manzo, ai Ferri o roquefort o al Pepe.

27.00€

• 53. Entrecote, ai Ferri o roquefort o al Pepe.

23.00€

• 54. Supremas di pollo all'aglietto con verdure.

16.50€



• 55. Petto di Pollo, ai Ferri o roquefort o al Pepe.

15.50€



MENU PER BAMBINI

• 56. Spaghetti alla Bolognese.

7.50€



• 57. Filete di Pesce con Patate Fritte e insalata.

6.50€



• 58. Petto di Pollo con Patate Fritte e insalata.

6.50€

• 59. Nuggets con Patate Fritte e insalata.

6.50€



• 60. Calamari in pastella con patatine fritte e insalata.

9.00€



DOLCI

• 1. Crema di formaggio Mahonés con salsa di fichi.

6.75€



• 2. Budino con "Ensaimada".

5.50€



• 3. Torta di mandorle con gelato alle mandorle.

6.75€

• 4. Mela al forno con gelato.

5.50€

• 5. Torta fatta in casa tutti i giorni . Senza zucchero

6.25€



• 6. Crème broule "Catalana".

5.80€

• 7. Frutta di stagione.

4.80€

• 8. Formaggio spagnolo.

6.50€



• 9. Mousse al cioccolato.

5.50€



• 10. Torta al whisky.

6.50€



• 11. Tartufo.

5.50€



• 12. Cioccolato di Maiorca. Gelato alla crema ricoperto di cioccolato

2.95€



• 13. Zoo pazzo.

3.90€



• 14. Coppa di gelato da tre gusti.	6.80€
 • 15. Sorbetto al limone. 1 pallina	6.50€
 • 16. Sorbetto al mango. 1 pallina	6.50€



VINI ROSSI

• Vino della casa. Tazza	3.75€
• Vino della casa. 1/4 l	5.25€
• Vino della casa. 1/2 l	11.50€
• Vino della casa. Bottiglia da 3/4 l	15.75€
• Vino rosso maiorchino. Tazza	4.75€
• Son Prim Cabernet Sauvignon. Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	27.50€
• Mont Ferrutx. Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	18.00€
• SIÓ Herederos de Ribas. Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	27.50€
• Macià Batle. Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	23.50€
• Anima Negre "2". Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	30.50€
• J.L. Ferrer. Maiorca (Riserva). Bottiglia da 3/4 l	27.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Bottiglia da 3/4 l	23.50€
• Viña Pomal. Crianza. Rioja. Bottiglia da 3/4 l	21.00€
• Marqués de Murrieta. Rioja (Riserva). Bottiglia da 3/4 l	28.50€
• Arzuaga. Ribera del Duero. Bottiglia da 3/4 l	26.50€
• Emilio Moro. Ribera del Duero. Bottiglia da 3/4 l	29.75€
• La Planta. Ribera del Duero. Bottiglia da 3/4 l	18.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Bottiglia da 3/8 l	13.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Bottiglia da 3/8 l	13.50€



VINI BIANCHI

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



VINI ROSATI

• Vino della casa. Tazza	3.75€
• Vino della casa. 1/4 l	5.25€
• Vino della casa. 1/2 l	11.50€
• Vino della casa. Bottiglia da 3/4 l	15.75€
• Somontano. Tazza	5.00€
• Herederos de Ribas. Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	21.00€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Bottiglia da 3/4 l	19.75€
• Sommos Rosé. Somontano. Bottiglia da 3/4 l	15.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Bottiglia da 3/4 l	18.00€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Bottiglia da 3/8 l	13.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Bottiglia da 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€



BEVANDE

• BIBITA ANALCOLICA.	
• Acqua / acqua gassata . 1/2 l	2.50€
• Acqua / acqua gassata . 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€
• Tonico. 250 ml	2.50€
• Bitter Kas. 250 ml	2.75€
• Frappè.	6.75€
• SUCCO.	
• Succo di mela .	2.75€
• Succo d'arancia naturale. 300 ml	3.90€
• BIRRA.	
• Birra analcolica.	3.25€
• Shandy 0,30 l.	3.25€
• Shandy 0,50 l.	4.75€
• Birra 0,30 l.	3.25€
• Birra 0,50 l.	4.75€
• APERITIVO.	
• Vermut Munaner Rojo / Blanco.	4.75€

• Sherry. 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€
• SPIRITI.	
• Anice dolce o secco.	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€
• Tia Maria.	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€
• Chiva 12 anni.	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 Lemon.	7.50€
• Lumumba.	7.50€
• Vodka arancia.	7.50€
• Rum Cola.	7.50€
• Brandy Cola.	7.50€
• Campari con succo d'arancia naturale.	7.50€
• Palo con succo d'arancia (Maiorca).	7.50€
• Mojito alle erbe di Maiorca.	6.75€
• VARIE.	
• Vino Rosso Limone. 0,35 l	4.50€
• Sprite di vino rosso. 0,35 l	4.50€
• Sangria 1 l.	16.75€
• Sangria 1/2 l.	11.75€
• Tazza Sangria.	5.50€



CAFFÈ E INFUSI

• Caffè o caffè "cortado" (con un po' di latte).	1.80€
• Caffèlatte.	2.50€
• Carajillo. Caffè con liquore	3.00€
• Irish Coffe.	7.00€
• Crema Cappuccino.	3.40€
• Latte al cappuccino.	2.95€
• Caffè con ghiaccio.	1.90€
• Caffè lungo.	2.40€
• Doppio caffè.	3.25€
• Latte Macciato.	3.50€
• Bonbon caffè.	3.10€
• Caffè ghiacciato.	6.75€
• Calipso Coffee.	6.80€
• Infusi.	2.40€
• Frappè al cioccolato.	3.00€
• Bicchiera di latte.	2.35€

IVA Compreso.

Caro cliente: tutti i nostri piatti sono preparati al momento, con ingredienti freschi e stagionali quindi prendono un tempo determinato per la sua preparazione. Ti ringraziamo per la tua pazienza. Se hai qualche allergia alimentare, consulta il tuo cameriere.

Non vengono creati account separati.

ALLERGENI



Solfiti



Soia



Sesamo



Pesce



Mostarda



Molluschi



Latticini



Uova



Glutine



Noccioline



Crostacei



Arachidi



Sedano



Lupini

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