



ENTRANTS FREDS

• Cuixot ibèric.	24.00€
• Meló amb cuixot. (estiu)	19.50€
• Gazpatxo. (estiu) (vegetarià)	10.25€
• Amanida especial Victoria.	15.50€
• Amanida mixta. (vegetarià)	11.50€
• Amanida de tonyina.	13.50€
• Alvocats amb llagostins.	19.00€



ENTRANTS CALENTS

• Cloïsses a la Marinera.	19.80€
• Xipirons.	16.50€
• Calamar romana.	18.90€
• Croquetes de la casa.	14.50€
• Gambes frites amb All.	18.70€
• Pebres de Piquillo Farcits de Gambes.	19.50€
• Sopa del dia.	11.50€



CUINA MALLORQUINA

• Braç de me al forn.	23.50€
• Albergínies farcides amb carn.	19.10€
• Llom amb col.	21.50€
• Conill amb ceba.	21.40€
• Porcella al forn.	23.10€
• Frit mallorquí.	16.50€
• Peix a la mallorquina.	21.90€
• Caragols. (temporada)	18.50€
• Bacallà gratinat amb all i oli.	22.90€



VEGETARIANS

• Carabassons farcits de verdura. (vegetarià)	21.50€
---	--------



ARROSSOS

• Paella de marisc. Mínim dues persones - Preu per persona	24.50€
• Paella cega de marisc. Mínim dues persones - Preu per persona	23.50€
• Paella mixta. Mínim dues persones - Preu per persona	23.40€
• Paella cega mixta. Mínim dues persones - Preu per persona	23.90€
• Arròs negre de sípia. Mínim dues persones - Preu per persona	21.50€
• Arròs marinera. Mínim dues persones - Preu per persona	19.50€
• Arròs Brut. Mínim dues persones - Preu per persona	18.40€



PEIXOS I MARISC

• Gambes a la planxa.	22.50€
• Calamar a la planxa.	21.95€
• Sípia a la planxa.	21.50€

• Llenguado a la planxa.	20.50€
• Graellada de peix i marisc.	55.60€
• Salmó a la salsa de cava.	24.50€
• Dorada "a la espalda".	24.70€
• Llobina "a la espalda".	25.50€



CARNES

• Conill a la parrilla.	19.80€
• Costelles de me.	21.50€
• Pitera de pollastre.	17.50€
• Filet de porc a la parrilla.	19.50€
• Filet de porc amb salsa de pebre o roquefort.	20.90€
• Filet de porc a l'Oporto.	21.50€
• Entrecot a la parrilla.	23.50€
• Entrecot amb salsa de pebre o roquefort.	24.90€
• Filet de vedella a la parrilla.	28.90€
• Filet de vedella amb salsa de pebre o roquefort.	29.90€
• Filet de vedella a l'Oporto.	30.20€
• Fillet Stroganoff.	24.50€
• Costella de vedella.	32.90€



EXTRES

• Pa i olives.	1.80€
• All i oli.	3.20€



PLATS NENS

• Salsitxes de Frankfurt.	6.50€
• Pit de pollastre a la planxa.	7.50€
• Nuggets de pollastre.	7.80€
• Salmó a la planxa.	10.90€
• Filet de lluç empanat.	7.50€
• Filet de vedella.	11.50€
• Croquetes de pollastre.	7.50€



POSTRES & GELATS

• COPA FRUITES DEL BOSC.	8.50€
• COPA MANGO.	8.50€
• COPA TORRÓ.	8.50€
• COPA COOKIES.	8.50€
• POMA AL FORN. Gelat de poma amb sucre cremat i trossets de bescuit	8.50€
• LLIMONA GELAT.	7.30€
• TARONJA GELADA.	7.30€
• COCO GELAT.	7.30€
• COPA NATA NOUS.	7.30€
• TRUFITO.	6.50€
• PASTÍS FANTÀSTIC.	6.10€
• PASTÍS WHISKY.	6.80€
• TRUFES.	6.10€
• BOMBÓ MALLORQUÍ.	3.70€
• FORMAT XL STRACCIATELA.	3.70€

• AMATLLAT.	3.70€
• BOMBÓ BLANC.	3.70€
• BOMBÓ NATA.	3.70€
• BOMBÓ AVELLANA.	3.70€
• CON LACASITOS.	3.70€
• COLACAO.	3.50€
• ALMA DE XOCOLATA.	3.70€
• 3 XOCOLATES.	3.70€
• COOKIES NATA.	3.70€
• LEONY.	5.40€
• PUNKY.	5.40€
• VACKY.	5.40€
• CHUPA CHUPS.	3.70€
• MINI POLOS. Minipols de maduixa, poma, llima-llimona, taronja i mandarina	3.70€
• POLO UP MADUIXA. Refrescant gelat de maduixa en una forma diferent de prendre	2.60€
• POLO UP LLIMONA. Refrescant gelat amb gust de llimona	2.60€
• DANONINO. Maduixa i plàtan	3.50€



POSTRES DE LA CASA

• Gato amb gelat.	8.90€
• Crema catalana.	5.80€
• Tiramisú.	8.50€
• Pudding mallorquí.	5.80€
• Gelat de figa.	8.50€
• Copa tres xocolates.	7.30€
• Carpaccio de pinya & gelat de vainilla.	7.50€
• Sorbet de llimona.	6.90€
• Sorbet de poma.	6.90€
• Sorbet de coco.	6.90€
• Gelat de iogurt & fruites de bosc.	6.90€



VINS NEGRES

• Vino Mallorca. Copa	4.50€
• Vino Rioja crianza. Copa	4.50€
• Vino Ribera del Duero cosecha. Copa	4.50€
• Vi Rei. MALLORCA	18.10€
• Mortitx . MALLORCA (Syrah, Carbernet Sauvignon y Merlot)	21.20€
• José L. Ferrer Crianza. MALLORCA (Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet y Syrah)	21.80€
• Son Roca 6 meses barrica. MALLORCA (Syrah)	28.40€
• Febrer Crianza Blanca Terra. MALLORCA	32.50€
• Heredero crianza. RIOJA (Tempranillo y Garnacha)	18.10€
• Aduna crianza. RIOJA (Tempranillo)	19.80€
• Líbano 3 Generaciones crianza. RIOJA (Tempranillo y Graciano)	19.20€
• Castillo de Sajazarra reserva. RIOJA (Tempranillo y Graciano)	28.10€
• Ramón Bilbao crianza. RIOJA (Tempranillo)	21.50€
• Peramor Roble. RIBERA DEL DUERO	19.20€
• Pesquera crianza. RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)	38.50€
• Finca Engalía Roble. RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)	18.90€
• Pago de los Capellanes crianza. RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)	47.10€
• Rejadorada Roble. TORO (Tinta de Toro)	20.30€

• Maudes crianza. CIGALES (Tempranillo y Merlot)	21.20€
• Laurentia Priorat. CATALAN (Garnacha y Mozuela)	21.50€
• Cimbalo. RUEDA	17.80€



VINS ROSATS

• Vino Mallorca. Copa	4.50€
• Vino Rioja cosecha. Copa	3.90€
• Vi Rei. MALLORCA	18.10€
• Flaires Mortitx. MALLORCA	25.30€
• Passió Blanca Terra. MALLORCA	24.50€
• Chaval Rosado Pálido. RIOJA	17.50€
• L'Escarelle Palm. FRANCIA	21.80€
• Lambrusco Contadini. ITALIA	17.90€



VINS BLANCS

• Vino semi. Copa	3.90€
• Vino Mallorca. Copa	4.50€
• Vino Rioja cosecha. Copa	3.90€
• Verdejo. Copa	3.90€
• Vi Rei. MALLORCA	18.10€
• Mortitx. MALLORCA (Malvasia, Muscat, Chardonnay y Giró Ros)	23.90€
• Orígens. MALLORCA (Malvasia y Giró Ros)	23.20€
• Ses Planes crianza sobre lías. MALLORCA (Chardonnay y Riesling)	34.10€
• Fora Vila Blanca Terra. MALLORCA	23.60€
• Adra. RUEDA (Verdejo)	17.50€
• Trescampanas Verdejo. RUEDA	23.30€
• Eresma Sauvignon Blanc. RUEDA	23.30€
• Chaval Blanco. RIOJA	17.50€
• Terras de Lantaño. RIAS BAIXAS (Albariño)	20.60€
• Böj 570. RIAS BAIXAS (Albariño)	21.40€
• Viña Abad Godello. VALDEORRAS, GALICIA	20.30€
• Ama-vida. RIBEIRO (Treixadura)	18.30€
• Embrumas. Semi	17.80€



CAVES & CHAMPAGNES

• Proa Brut Nature.	18.50€
• Proa Rosé.	18.50€
• Anna de Codorniu Brut.	20.70€
• Juve Camps Reserva Família.	37.10€
• Cava. Copa	4.20€
• Cava rosé. Copa	4.20€



CAFE & INFUSIONS

• Café expreso.	1.85€
• Cafe tallat.	1.95€
• Cafè amb llet.	2.75€
• Café americano.	2.65€
• Carajillo.	2.75€
• Latte macchiato.	3.75€
• Capuchino.	3.75€

• Eiss coffe.	6.50€
• Irish coffee.	6.70€
• Te verd exclusiu Lama.	2.90€
• Te verd gíngebre llimona.	2.90€
• Te negre english breakfast.	2.90€
• Te vermell silueta d'estiu.	2.90€
• Infusió fruits de bosc.	2.90€
• Rooibos fruiter exclusiu Lama.	2.90€
• Camamilla.	2.90€
• Menta Poleo.	2.90€



BEGUDES

• AIGUA.	
• Aigua 250cl.	1.70€
• Aigua 500cl.	3.25€
• Aigua amb gas 250cl.	2.20€
• Aigua amb gas 500cl.	3.60€
• REFRESC.	
• Coca-cola.	2.85€
• Fanta.	2.85€
• Sprite.	2.85€
• Tónica.	2.85€
• Nestea.	2.85€
• Acuarius (Llimona & taronja).	2.85€
• Biter Kas.	2.85€
• Lacao.	2.85€
• Apfershorle.	3.75€
• SUC.	
• Suc de taronja natural.	4.20€
• Suc de poma.	2.75€
• Suc de pinya.	2.75€
• Suc de préssec.	2.75€
• CERVESA.	
• Caña 0,3.	3.20€
• Gerra 0,50.	4.70€
• Sense alcohol 1/3.	3.50€
• Cruzcampo 1/3.	3.20€
• Estrella 1 /3.	3.20€
• Heineken 1/3.	3.30€
• Shandy 0,30 (radler).	3.20€
• Shandy 0,50 (radler).	4.70€
• Aguila sin filtrar.	3.50€
• Aguila.	3.20€
• APERITIU.	
• Martini.	4.50€
• Aperol Spritz.	8.10€
• Campari.	4.50€
• Campari soda.	4.80€
• Campari (amb suc de taronja natural).	8.10€
• Copa sangría.	4.80€

• Sangria 1 litro.	15.20€
• Ricard amb aigua.	4.90€
• Pernod amb aigua.	4.90€
• Tio pepe.	3.75€
• Tinto de verano.	3.75€
• BRANDY.	
• Terry.	3.90€
• Veterano.	3.90€
• Soberano.	3.90€
• Magno.	4.85€
• Torres 5.	4.85€
• Suau (Mallorca).	4.85€
• Duque de Alba.	10.50€
• Carlos I.	10.50€
• Cardenal Mendoza.	11.60€
• Martell.	11.60€
• Remy Martin.	13.50€
• LICO.	
• Hierbas mallorquinas.	4.10€
• Bayleys.	4.95€
• Cointreau.	4.95€
• Tía María.	4.95€
• Licor 43.	4.95€
• Grappa.	4.95€
• Amareto.	4.95€
• WHISKY.	
• JB.	4.80€
• Ballentines.	4.80€
• Cutty Sark.	4.80€
• Jack Daniel's.	5.50€
• Johnnie Walker.	4.80€
• COMBINAT.	
• Ron Bacardi.	8.50€
• Puerto de Indias.	8.90€
• Gin tonic (Gordon's, Larios).	8.50€
• Gin tonic (Beefeater, Tanqueray, Seagram's).	8.90€
• Ron (Barcelo, Cacique).	8.90€
• Havana 3 anys.	8.90€
• Vodka.	8.50€
• Whisky (JB, Ballentines, Cutty Sark).	9.50€
• Hendrick's.	13.90€
• London N° 1.	13.90€
• N° 209.	14.50€
• Martin Miller's.	13.90€
• Pomada (Xoriguer amb Kas llimona).	8.50€

IVA INCLOS

Només es farà una factura per taula.

Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Demani informació al nostre personal.

WIFI password: mirador1

Mirador de la Victoria

Cami de la victoria s/n

07400 Alcudia

971547173

info@miradordelavictoria.com