



KALTE VORSPEISEN

• Iberisch Schinken.	24.00€
• Melone mit Schinken. (Sommer)	19.50€
• Gazpacho. (Sommer) (vegetarisch)	10.25€
• Spezial Victoria Salat.	15.50€
• Gemischter Salat. (vegetarisch)	11.50€
• Thunfisch Salat.	13.50€
• Avocado mit Krabben.	19.00€



WARME VORSPEISEN

• Venusmuscheln Mariner.	19.80€
• Chipirones.	16.50€
• Tintenfisch Paniert.	18.90€
• Croquetas Hausgemacht.	14.50€
• Krabben mit Knoblauchsosse.	18.70€
• Rote Paprika gefüllt mit Krabben.	19.50€
• Suppe de Tages.	11.50€



MALLORQUINE KÜCHE

• Lammschulter.	23.50€
• Auberginen gefüllt mit Fleisch.	19.10€
• Lende in Kohl Eingewickelt.	21.50€
• Kaninchen mit Zwiebeln.	21.40€
• Spanferkel.	23.10€
• Frito Malloquín.	16.50€
• Mallorca Fisch.	21.90€
• Caracoles. (Temporada)	18.50€
• Stockish Gratiniert mit "All i oli".	22.90€



VEGETARIER

• Zucchini gefüllt mit Gemüse.	21.50€
--------------------------------	--------



REIS

• Paella mit Schalentier. Min. 2 p. - P.p.	24.50€
• Paella mit Schalentier "Ciega". Min. 2 p. - P.p.	23.50€
• Paella Mixta. Min. 2 p. - P.p.	23.40€
• Paella "Ciega" Mixta. Min. 2 p. - P.p.	23.90€
• Schwarzer Reis. Min. 2 p. - P.p.	21.50€
• Reis Fisch Suppe. Min. 2 p. - P.p.	19.50€
• Arròs Brut. Min. 2 p. - P.p.	18.40€



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

• Gegrillte Krabben.	22.50€
• Gegrillte Tintenfisch.	21.95€
• Gegrillte Sepien.	21.50€

• Gegrillte Seezunge.	20.50€
• Gegrillte Fisch Platte.	55.60€
• Salmon mit Cavaresse.	24.50€
• Goldbrasse.	24.70€
• Seebarsch.	25.50€



FLEISCH

• Gegrilltes Kaninchen.	19.80€
• Lamm Koolets.	21.50€
• Gegrillte Hühnerbrust.	17.50€
• Schweine Filet.	19.50€
• Schweine Filet mit Sosse Pfeffer-oder Roquefort.	20.90€
• Oporto Schweine Filet.	21.50€
• Gegrillter Entrecote.	23.50€
• Entrecote mit Sosse Pfeffer-oder Roquefort.	24.90€
• Rinder Filet.	28.90€
• Rinder Filet mit Sosse Pfeffer-oder Roquefort.	29.90€
• Oporto Rinder Filet.	30.20€
• Strogonoff Rinder Filet.	24.50€
• T- Bone Steak.	32.90€



BEILAGEN

• Brot und Oliven.	1.80€
• All i oli.	3.20€



KINDERPLATTEN

• Würste.	6.50€
• Gegrillte Hühnerbrust.	7.50€
• Hühnernuggets.	7.80€
• Gegrillter Lachs.	10.90€
• Paniertes Seehechtfilet.	7.50€
• Entrecote.	11.50€
• Hühnerkrokette.	7.50€



DESSERTS & EIS

• WALDFRUCHT TASSE.	8.50€
• MANGO TASSE.	8.50€
• NOUGAT TASSE.	8.50€
• COOKIES TASSE.	8.50€
• GEBACKENER APFEL. Helado de manzana con azúcar caramelizada y trocitos de galleta	8.50€
• EISCREME ZITRONE.	7.30€
• GEFRORENE ORANGE.	7.30€
• EIS KOKOSNUSS.	7.30€
• CREME UND NÜSSE TASSE.	7.30€
• TRÜFFEL.	6.50€
• FANTASTISCHER KUCHEN.	6.10€
• WHISKYKUCHEN.	6.80€
• TRÜFFEL.	6.10€
• MALLORQUÍN SCHOKOLADE.	3.70€
• XL STRACCIATELA.	3.70€

• NUTTY.	3.70€
• WEISSER BONBON.	3.70€
• CREME BONBON.	3.70€
• HASELNUSS BONBON.	3.70€
• LACASITOS KEGEL.	3.70€
• COLACAO.	3.50€
• SCHOKOLADENSEELE.	3.70€
• 3 SCHOKOLADEN.	3.70€
• CREAM COOKIES.	3.70€
• LEONY.	5.40€
• PUNKY.	5.40€
• VACKY.	5.40€
• CHUPA CHUPS.	3.70€
• MINI POLOS (MINI EISLOLLIES). Mini helado de naranja, manzana, lima limón, fresa y mandarina	3.70€
• POLO UP ERDBEERE (EIS LOLLY). Helado refrescante de fresa	2.60€
• POLO UP LEMON (EIS LOLLY). Helado refrescante de limón en formato squeez-up	2.60€
• DANONINO. Erdbeere und Banane	3.50€



HAUSGEMACHTES DESSERT

• Mandel kuchen mit Eis.	8.90€
• Katalanische Creme.	5.80€
• Tiramisu.	8.50€
• Pudding mallorquinischen.	5.80€
• Fig Eis.	8.50€
• Drei Schokolade Tasse.	7.30€
• Carpaccio von Ananas un Vanille-Eis.	7.50€
• Zitronensorbet.	6.90€
• Apfelsorbet.	6.90€
• Kokossorbet.	6.90€
• Gefrorenen Joghurt und Beeren.	6.90€



ROTWEINE

• Vino Mallorca. Glas	4.50€
• Vino Rioja crianza. Glas	4.50€
• Vino Ribera del Duero cosecha. Glas	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€



ROSÉWEINE

• Vino Mallorca. Glas	4.50€
• Vino Rioja cosecha. Glas	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€



WEIßWEINE

• Vino semi. Copa	3.90€
• Vino Mallorca. Glas	4.50€
• Vino Rioja cosecha. Glas	3.90€
• Verdejo. Glas	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€



CAVAS & CHAMPAGNES

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



KAFFEE & TEE

• Café expreso.	1.85€
• Café cortado. Kurzer Kaffee mit etwas Milch	1.95€
• Kaffee mit Milch.	2.75€
• Café americano.	2.65€
• Carajillo.	2.75€
• Latte macchiato.	3.75€

• Capuchino.	3.75€
• Eiss coffe.	6.50€
• Irish coffee.	6.70€
• Grüner Tee exklusiver Lama.	2.90€
• Grüner Tee Zitronen Ingwer.	2.90€
• Schwarzer Tee englisches Frühstück.	2.90€
• Roter Tee Sommersilhouette.	2.90€
• Waldfruchtaufguss.	2.90€
• Rooibos Frucht exklusiver Lama.	2.90€
• Kamille.	2.90€
• Minze Pennyroyal.	2.90€



GETRÄNKE

• WASSER.	
• Wasser 250cl.	1.70€
• Wasser 500cl.	3.25€
• Mineralwasser 250cl.	2.20€
• Mineralwasser 500cl.	3.60€
• SOFT DRINK.	
• Coca-cola.	2.85€
• Fanta.	2.85€
• Sprite.	2.85€
• Tónica.	2.85€
• Nestea.	2.85€
• Acuarius (Orange & Zitrone).	2.85€
• Biter Kas.	2.85€
• Lacao.	2.85€
• Apfershorle.	3.75€
• SAFT.	
• Frischer Orangensaft.	4.20€
• Apfelsaft.	2.75€
• Ananassaft.	2.75€
• Pfirsichsaft.	2.75€
• BIER.	
• Fassbier 0,3.	3.20€
• Krug 0,50.	4.70€
• Ohne Alkohol 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€
• APERITIF.	
• Martini.	4.50€
• Aperol Spritz.	8.10€
• Campari.	4.50€
• Campari soda.	4.80€
• Campari (mit frischem Orangensaft).	8.10€

• Glas sangría.	4.80€
• Sangria 1 litro.	15.20€
• Ricard mit Wasser.	4.90€
• Pernod mit Wasser.	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€
• LIKÖR.	
• Hierbas mallorquinas.	4.10€
• Bayleys.	4.95€
• Cointreau.	4.95€
• Tía María.	4.95€
• Licor 43.	4.95€
• Grappa.	4.95€
• Amareto.	4.95€
• WHISKEY.	
• JB.	4.80€
• Ballentines.	4.80€
• Cutty Sark.	4.80€
• Jack Daniel's.	5.50€
• Johnnie Walker.	4.80€
• LONG DRINK.	
• 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 Jahre.	8.90€
• Vodka.	8.50€
• Whiskey (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 mit Kas Zitrone).	8.50€

MVST eingeschlossen

Wir stellen nur eine Rechnung pro Tisch auss.

Es gibt informationen über Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten.

Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.

WIFI password: mirador1

Mirador de la Victoria
Cami de la victoria s/n
07400 Alcudia
971547173
info@miradordelavictoria.com