



SPEZIALITÄTEN

- Langustentopf. S.P.M.
- Hummertopf. S.P.M.
- Gebratener Petersfisch mit Knoblauch und Zwiebeln. S.P.M.
- Sóller-Gambas vom Grill. S.P.M.
- Languste aus der Buch vom Grill. S.P.M.
- Spanischer Hummer vom Grill. S.P.M.
- Ibizenkischer Fischeintopf. (mind. 2 Pers. / Preis pro Person) 34.00€
- Fisch "Zarzuela". (mind. 2 Pers. / Preis pro Person) 28.00€



KALTE VORSPEISEN

- Brot. 1.80€
- Anchovis von L' Escala. 14.50€
- Jabugo-Schinken. 21.00€
- Melone mit Schinken. 8.80€
- Manchego-Käse. 10.00€
- Andalusischer Gazpacho. 8.50€
- Avocado mit Gambas. 11.50€
- Griechischer Salat. 12.50€
- Gemischter Salat. 10.50€
- Tomatensalat mit Zwiebeln. 8.00€
- Salat des Hauses. 11.50€
- Ziegenkäse-Salat mit roten Früchten. 11.50€
- Thunfischsalat. 12.00€
- Miesmuscheln nach Seemannsart. 14.50€



WARME VORSPEISEN

- Garnelen in Knoblauchsoße. 11.80€
- Rührei mit Gambas und Schinken. 10.00€
- Miesmuscheln an Weißwein. 14.50€
- Venusmuscheln nach Seemannsart. 14.50€
- Tintenfisch auf galizische Art. 16.50€
- Kleine Tintenfische. 10.50€
- Kalmar auf andalusische Art. 19.00€
- Hausgemachte Krokette. 11.00€
- Spitze rote Paprikaschoten gefüllt mit Stockfisch. 11.50€
- Kleine grüne Padron Paprikaschoten. 9.60€
- Datteln mit Speck. 7.50€
- Seeteufelsuppe. 9.80€
- Zwiebelsuppe. 8.20€
- Tomatencremesuppe. 8.20€
- Frito mit Meeresfrüchten. 12.80€
- Gegrillte Gemüse. 15.00€



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

• Fisch aus der Bucht.	20.00€
• Petersfisch vom Grill. S.P.M.	
• Petersfrisch gebraten mit Knoblauch und Zwiebeln. S.P.M.	
• Zahnbrasse vom Grill. S.P.M.	
• Zackenbarsch vom Grill. S.P.M.	
• Roter Drachenkopf vom Grill oder gekocht. S.P.M.	
• Gegrillte Seezunge.	20.00€
• Seeteufel vom Grill.	23.00€
• Tintenfisch vom Grill.	20.50€
• Seeteufelspieß mit Langostinso.	22.00€
• Dorade mit Gambas.	21.00€
• Seeteufel mit amerikanischer Soße.	23.50€
• Kabeljau gratiniert.	23.00€
• Kabeljau mit einer Soße aus Rosinen und Pinienkernen.	21.00€
• Kabeljau mit Lauchsoße.	21.00€
• Dorade nach Art des Chefs.	20.00€
• Steinbutt an Dillsoße.	22.00€
• Fisch-Grill platte. (mind. 2 Pers. / Preis pro Person)	30.00€
• Meeresfrüchteplatte. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person) S.P.M.	



REIS UND PASTA

• Gemischte Paella. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	15.80€
• Paella mit Meeresfrüchten und Fisch. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	16.50€
• Schwarzer Paella. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	16.50€
• Blinde Paella (ohne Knochen oder Gräten). (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	15.20€
• Vegetarische Paella. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	15.50€
• Reis nach Seemannsart. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	15.30€
• Reis mit Hummer. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	28.00€
• Reis mit Languste. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	40.00€
• Fideuá mit Fisch und Meeresfrüchten. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	16.50€
• Schwarze Fideua (Nudelpaella). (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	16.50€
• Vegetarische Fideuá. (mind. 2 Pers./ Preis pro Person)	15.50€
• Spaghetti frutti di mare.	18.00€
• Gemüse Spaghetti.	15.00€



FLEISCH

• Hähnchenbrust mit Pfeffersoße.	14.50€
• Hähnchenspieß.	16.50€
• Schweinespieß.	17.00€
• Wiener Schnitzel.	15.00€
• Schweinefilet vom Grill.	16.50€
• Lammkoteletts.	16.50€
• Lammschulter.	22.50€
• Entrecote vom Grill.	19.50€
• T-Bone-Steak vom Kalb.	24.50€
• Kalbsfilet vom Grill.	23.00€
• Entenmaigret an Pedro Ximénez.	19.50€
• Soßen: Pfeffer, Roquefort, Pedro Ximénez.	2.50€



KINDERMENÜ

• Hähnchenkroketten mit Pommes frites.	7.50€
• Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesoße.	7.50€
• Paniertes Schnitzel mit Pommes frites.	7.50€
• Hähnchenbrust mit Pommes frites.	7.50€
• Hühnchen-Nuggets.	7.50€



DESSERTS & EIS

• Zitroneneis.	5.50€
• Kokosnusseis.	5.50€
• Vanille, Sahne, Whisky, gebr. Zucker.	6.00€
• Schokoladentrüffel.	4.00€
• Köstliches Eis mit mehreren Schokoladenschichten.	3.80€
• Vanille- und Schokoladeneis mit Krokant.	5.00€
• Vanille- und Schokoladeneis.	5.00€
• Erfrischendes und cremiges Zitroneneis.	5.00€
• Köstliche Eisbonbons.	6.00€
• Magnum Classic, Mandel, Weiß.	2.90€
• Magnum weiße Schokolade & Cookies.	2.90€
• Magnum Doppelte karamel.	2.90€
• Magnum Doppelter Schokogenuss.	2.90€
• Kinder Joy Ice Cream.	4.50€
• Wiederverwendbarer Becher mit Eis und Überraschung. Sammle sie!.	4.50€
• Minions. Schokoladeneis mit Vanillegeschmack.	4.50€
• Emoji-Becher. Schokoladeneis mit Vanillegeschmack.	4.50€



HAUSGEMACHTES DESSERT

• Zitronen-, Mandarinen- oder Mangosorbet.	5.00€
• Ananas-Carpaccio.	4.80€
• Pudding.	4.80€
• Gató mit Mandeleis.	5.50€
• Katalanische Creme.	5.00€
• Tiramisu.	6.00€
• Auswahl verschiedener Eissorten. (1 Kugel)	2.00€
• Hausgemachter Flan.	4.80€
• Mascarpone Flan.	5.00€
• Hausgemachter Kuchen.	4.80€
• Mandel-Biskuit mit heißen Schokolade.	6.50€



SNACKS

• SNACKS-ZEITPLAN: Bis 16:00 Uhr. Wird nur auf der Terrasse serviert.	
• Spanisches Omelett.	8.00€
• Omelett.	7.50€
• Garnelen Omelett mit Krabben.	9.50€
• Omelett nach Wahl. (2 Zutaten)	9.50€
• Gemischter Sandwich.	3.50€
• Sandwich mit Speck.	4.00€
• Hamburger.	7.00€
• Quinoa Hamburger.	8.00€
• Gemüse Hamburger.	8.00€
• Crocodilo Hamburger.	8.50€

• Baguette mit Schinken und Käse.	4.00€
• Baguette mit Thunfisch.	4.00€
• Baguette mit Lende.	7.50€
• Baguette mit Hühnchen.	7.50€
• Baguette mit Serrano Schinken.	4.00€
• Datteln mit Speck.	7.50€
• Frittierte Tintenfischringe.	10.50€
• Krake nach galizischer Art.	16.50€
• Hausgemachte Krokette.	11.00€
• Padrón Paprika.	9.60€
• Patatas bravas.	7.50€
• Kleine Kalamare.	10.50€
• Garnelen in Knoblauchsauce.	11.80€
• Venusmuscheln nach Seemannsart.	14.50€
• Miesmuscheln nach Seemannsart.	14.50€
• Miesmuscheln in Weißwein.	14.50€
• Frito mit Meeresfrüchten.	12.80€
• Anchovis von L'Escala.	14.50€



ROTWEINE

• Coto Mayor. D.O. Rioja / vino de la casa.	15.50€
• Coto. D.O. Rioja / vino de la casa 3/8.	8.00€
• Viña Salceda. D.O. Rioja.	21.00€
• Cune 3er año. D.O. Rioja.	16.00€
• Marqués de Riscal Reserva. D.O. Rioja.	28.00€
• Viña Pomal. D.O. Rioja.	25.00€
• Viña Pomal. D.O. Rioja 1/2.	15.00€
• Pago Carraovejas R.O.. D.O. Ribera del Duero.	40.00€
• Pago de Capellanes Crianza. D.O. Ribera del Duero.	40.00€
• Dehesa de los Canónigos. D.O. Ribera del Duero.	31.00€
• Finca Resalso (Emilio Moro). D.O. Ribera del Duero.	22.00€
• Habla del Silencio. D.O. Ribera del Guadiana.	24.00€
• Cepas Viejas (Dominio de Tares). D.O. Bierzo.	25.00€
• Obac Binigrau. Vi de Mallorca.	22.00€
• Galmés Ferrer. Vi de Mallorca.	22.00€
• Macià Batle Crianza. Vi de Mallorca.	19.00€
• Ses Nines. D.O. Binissalem.	19.00€



ROSÉWEINE

• Coto. D.O. Rioja / vino de la casa.	15.50€
• Coto. D.O. Rioja / vino de la casa 3/8.	8.00€
• Chivite (Las Fincas). D.O. Navarra.	20.80€
• Eco Rosado (Binigrau). Vi de Mallorca.	20.80€
• Galmés Ferrer. Vi de Mallorca.	20.80€
• Galmés Ferrer (Rosado claro). Vi de Mallorca.	19.50€



WEIßWEINE

• Coto. D.O. Rioja / vino de la casa.	15.50€
• Coto. D.O. Rioja / vino de la casa 3/8.	8.00€
• Marqués de Riscal Verdejo. D.O. Rueda.	21.00€

• 875m (Chardonnay). D.O. Rioja.	17.80€
• Mar de Frades (Albariño). D.O. Rias Baixas.	22.80€
• Martín Códax (Albariño). D.O. Rias Baixas.	18.80€
• Martín Códax (Albariño). D.O. Rias Baixas 3/8.	10.00€
• Marqués de Riscal (Sauvignon Blanc). Ecológico	21.00€
• Nounat. Vi de Mallorca.	23.80€
• Galmes y Ferrer. Vi de Mallorca.	22.80€
• Ses Nines 2. D.O. Binissalem.	22.80€



CAVAS & CHAMPAGNES

• Cava Anna de Codorniu Brut 375 cl.	14.50€
• Juve & Camps Reserva Familiar.	28.00€
• Pere Ventura.	30.00€
• Veuve Clicquot Brut Posadin.	58.00€
• Mumm Cordon Rouge.	55.00€
• Moët & Chandon Brut Impérial.	55.00€
• Moët & Chandon Brut Impérial 375 cl.	30.00€
• Moët & Chandon Rosé Impérial.	60.00€

Wifi Passwort: cocodrilo2017

Wir haben Lebensmittelinformationen zu Allergenen.

Essen zum Mitnehmen / Paellas zum Mitnehmen.

Verkauf von selbst hergestelltem Olivenöl.

PREISE INKL. MWST

Restaurante Cocodrilo
Ctra Victoria 19
07400 Alcudia
971546871
info@cocodrilo-mallorca.com