



SPÉCIALITÉS

- Cassolette de langouste. S.P.M.
- Cassolette de homard. S.P.M.
- Saint-Pierre frit aux ail s et aux oignons. S.P.M.
- Gambas de Sóller grillée. S.P.M.
- Langouste de la baie grillée. S.P.M.
- Homard national grillée. S.P.M.
- Bouilli de poisson à la mode d'Ibiza. (Min 2 per P.P.P) 34.00€
- Zarzuela de Poisson. (Min 2 per P.P.P) 28.00€



ENTRÉES FROIDES

- Pain. 1.80€
- Anchoi s de l'Escala. 14.50€
- Jambon de Jabugo. 21.00€
- Melon au jambon. 8.80€
- Fromage manchego. 10.00€
- Gaspacho andalou. 8.50€
- Avocat aux gambas. 11.50€
- Salade grecque. 12.50€
- Salade mixte. 10.50€
- Salade de tomate aux oignons. 8.00€
- Salade maison. 11.50€
- Salade de fromage de chèvre aux fruits rouges. 11.50€
- Salade de thon. 12.00€
- Moules à la marinière. 14.50€



ENTRÉES CHAUDES

- Gambas à l'ail. 11.80€
- Œufs brouillés aux gambas et au jambon. 10.00€
- Moules au vin blanc. 14.50€
- Palourdes à la marinière. 14.50€
- Poulpe à la galicienne. 16.50€
- Petits calmars. 10.50€
- Calmars à l'andalouse. 19.00€
- Croquettes maison. 11.00€
- Poivrons de Piquillo farcis à la morue. 11.50€
- Kleine grüne Padron Paprikaschoten. 9.60€
- Dattes au bacon. 7.50€
- Soupe de baudroie. 9.80€
- Soupe à l'oignon. 8.20€
- Velouté de tomate. 8.20€
- Frito à la marinière. 12.80€
- Légumes grillés. 15.00€



POISSONS ET CRUSTACÉS

• Poisson de la baie.	20.00€
• Saint-Pierre grillée. S.P.M.	
• Saint-Pierre frit aux ails ou aux oignons. S.P.M.	
• Denté grillée. S.P.M.	
• Denté grillée Mérou grillée. S.P.M.	
• Rascasse rouge grillée ou bouillie. S.P.M.	
• Sole grillée.	20.00€
• Baudroie grillée.	23.00€
• Calmars grillée.	20.50€
• Brochette de baudroie et de grosses crevettes.	22.00€
• Dorade aux gambas.	21.00€
• Baudroie à la sauce américaine.	23.50€
• Gratin de morue.	23.00€
• Morue à la sauce aux raisins secs et aux pignons.	21.00€
• Morue à la sauce aux poireaux.	21.00€
• Dorade du chef.	20.00€
• Turbot à l'aneth.	22.00€
• Grillade de poisson. (Min 2 per P.P.P)	30.00€
• Plateau de fruits de mer. (Min 2 per P.P.P) S.P.M.	



RIZ ET PÂTES

• Paella mixte. (Min 2 per P.P.P)	15.80€
• Paella aux fruits de mer et au poisson. (Min 2 per P.P.P)	16.50€
• Paella à l'encre de calmar. (Min 2 per P.P.P)	16.50€
• Paella mixte aux fruits de mer décortiqués. (Min 2 per P.P.P)	15.20€
• Paella végétarienne. (Min 2 per P.P.P)	15.50€
• Riz à la marinière. (Min 2 per P.P.P)	15.30€
• Riz au homard. (Min 2 per P.P.P)	28.00€
• Riz à la langouste. (Min 2 per P.P.P)	40.00€
• Fideuá au poisson et aux fruits de mer. (Min 2 per P.P.P)	16.50€
• Fideuá à l'encre de calmar. (Min 2 per P.P.P)	16.50€
• Fideuá végétarienne. (Min 2 per P.P.P)	15.50€
• Spaghetti frutti di mare.	18.00€
• Spaghetti aux légumes.	15.00€



VIANDES

• Blanc de poulet au poivre.	14.50€
• Brochette de poulet.	16.50€
• Brochette de porc.	17.00€
• Escalope milanaise.	15.00€
• Filet mignon de porc à la plancha.	16.50€
• Côtelettes d'agneau.	16.50€
• Épaule d'agneau.	22.50€
• Entrecôte à la plancha.	19.50€
• Côte de veau.	24.50€
• Filet mignon de veau à la plancha.	23.00€
• Magret de canard au Pedro Ximénez.	19.50€
• Sauces: au poivre, au roquefort, au Pedro Ximénez.	2.50€



MENU POUR ENFANTS

• Croquettes de poulet et frites.	7.50€
• Spaghettis à la sauce tomate ou à la bolognaise.	7.50€
• Escalope et frites.	7.50€
• Blanc de poulet et frites.	7.50€
• Nuggets de poulet.	7.50€



DESSERTS & GLACES

• Glace au citron.	5.50€
• Glace à la noix de coco.	5.50€
• Biscuit une glace nature, gâteau au whisky, sucre.	6.00€
• Truffes au chocolat.	4.00€
• Délicieuse crème glacée avec des couches de chocolat.	3.80€
• Biscuit et glace au chocolat avec crocanti.	5.00€
• Glace vanille et chocolat noir.	5.00€
• Glace au citron fraîche et crémeuse.	5.00€
• Délicieux chocolats à la crème glacée.	6.00€
• Magnum classique, amande, chocolat.	2.90€
• Magnum chocolat blanc et biscuits.	2.90€
• Magnum double caramel.	2.90€
• Magnum double chocolat.	2.90€
• Glace Kinder Joy.	4.50€
• Verre réutilisable avec glace et surprise. Collectez les tous!.	4.50€
• Minions. Glace au chocolat et à la vanille.	4.50€
• Tasse Emoji. Glace au chocolat et à la vanille.	4.50€



DESSERTS MAISON

• Sorbet citron, mandarine ou mangue.	5.00€
• Carpaccio d'ananas.	4.80€
• Pudding.	4.80€
• Gato avec glace aux amandes.	5.50€
• Crème brûlée.	5.00€
• Tiramisu.	6.00€
• Sélection de glaces. (1 boule)	2.00€
• Crème caramel maison.	4.80€
• Crème caramel au mascarpone.	5.00€
• Gateau maison.	4.80€
• Biscuit aux amandes et chocolat chaud.	6.50€



SNACKS

• **HORAIRE DES SNACKS: jusqu'à 16:00 h. Servi uniquement en terrasse.**

• Omelette espagnole.	8.00€
• Omelette française.	7.50€
• Omelette aux crevettes.	9.50€
• Omelette personnalisée. (2 ingrédients)	9.50€
• Mix sandwich.	3.50€
• Sandwich au bacon.	4.00€
• Burger.	7.00€
• Burger au quinoa.	8.00€
• Burger aux légumes.	8.00€
• Burger "Crocodilo".	8.50€

• Baguette au jambon et au fromage.	4.00€
• Baguette de thon.	4.00€
• Baguette de filet de porc.	7.50€
• Baguette de poulet.	7.50€
• Baguette de jambon serrano.	4.00€
• Dattes de bacon.	7.50€
• Anneaux de calmars frits.	10.50€
• Poulpe galicien Syle.	16.50€
• Croquettes maison.	11.00€
• Poivrons "Padrón".	9.60€
• Patatas bravas.	7.50€
• Petits calmars.	10.50€
• Crevettes à la sauce à l'ail.	11.80€
• Palourdes marinière.	14.50€
• Moules marinière.	14.50€
• Moules au vin blanc.	14.50€
• Frito de fruits de mer.	12.80€
• Anchois L'Escala.	14.50€



VINS ROUGES

• 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€



VINS ROSÉS

• 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€



VINS BLANCS

• 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€

Mot de passe Wifi: cocodrilo2017

Nous avons des informations sur les allergènes alimentaires.

Plats à emporter / paellas à emporter.

Vente d'huile d'olive propre.

PRIX INCLUANT LA TVA

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