



TAPAS

• Patate piccanti. (Bravas)	7.50€
• Datteri con pancetta.	8.00€
• Peperoni padron.	8.00€
• Crocchetta di pollo.	8.00€
• Frittata.	7.50€
• Formaggio di capra con noci - miele.	7.50€
• Acciughe sott'aceto.	7.50€
• Sobrasada di maiale nero con mele.	8.50€
• Piatto di prosciutto e formaggio.	11.50€
• Calamaro fritto.	14.00€
• Scampi.	16.00€
• Polpo alla galiziana.	19.90€
• Piatto di tapas miste mediterranee della casa (Es Taronger). Crocchette, datteri con pancetta, gamberi con ananas, prosciutto serrano, acciughe sott'aceto, peperoni padrón e formaggio di capra e sandwich al mango caramellato.	23.90€



ANTIPASTI & INSALATE

• Carpaccio di manzo con rucola al parmigiano.	14.00€
• Carpaccio di tonno con vinaigrette agli agrumi e peperoncino.	14.50€
• Tartara di tonno.	17.00€
• Carpaccio di pomodoro con prosciutto serrano.	10.50€
• INSALATE.	
• Insalata di pomodori con cipolla e tonno.	8.50€
• Insalata di petto di pollo con salsa teriyaki.	12.90€
• Formaggio di capra alla griglia e insalata di miele - lampone.	12.90€



PASTA

• Pasta al pesto e gamberi.	16.00€
• Pasta con funghi e gamberi.	18.00€



PAELLAS

• . MINIMO 2 PERSONE, PREZZO A PERSONA	
• Paella mista.	17.00€
• Paella mista cieca. Pesce e carne sgusciati e disossati	18.00€
• Paella al nero di seppia e gamberi.	19.00€
• Paella di pesce.	20.90€
• Paella di verdure.	17.00€



PESCI

• . CON PATATE E VERDURE AL DENTE	
• Sogliola alla Griglia (Classica).	19.50€
• Calamari alla griglia.	21.50€
• San Pietro Supreme con salsa di gamberi .	21.50€



CARNI

• Scaloppa di pollo alla milanese. Con patatine fritte e verdure al dente	14.00€
• Scaloppa di pollo alla milanese al pepe. Con patatine fritte	16.50€
• Petto di pollo grigliato. Con patate e verdure al dente	14.00€
• Petto di pollo al pepe. Con patate al forno e verdure al dente	16.50€
• Petto di pollo con salsa di funghi. Con patate al forno e verdure al dente	16.50€
• Filetto di maiale alla griglia. Con patate e verdure al dente	16.00€
• Filetto di maiale al pepe. Con patate e verdure al dente	18.50€
• I NOSTRI ENTRECÔTES E CONTROFILETTI DI 1ª.	
• Entrecôte di manzo di prima classe. Con patate e verdure al dente	21.50€
• Entrecôte di manzo al pepe di prima classe. Con patate e verdure al dente	23.50€
• Filetto di manzo di 1a classe. Con patate e verdure al dente	23.90€
• Filetto di manzo di prima scelta con pepe. Con patate e verdure al dente	26.00€
• Filetto di manzo di 1a classe con capesante di foie al porto. Con patate e verdure al dente	28.00€
• Filetto di manzo di 1a classe con fichi e salsa Pedro Ximenez. Con patate e verdure al dente	26.00€



VEGETARIANO

• Zuppa di pomodoro e basilico.	8.00€
• Carpaccio di zucchine con parmigiano.	9.90€
• Pasta saltata con verdure.	15.00€



CUCINA MAIORCHINA

• Filetto di maiale ripieno di sobrassada e formaggio Mahón con salsa di funghi. Con patate e verdure al dente	19.50€
• Filetto di merluzzo con salsa all'arancia Soller. Con patate e verdure al dente	23.50€
• Filetto di merluzzo con sobrassada e miele. Con patate e verdure al dente	23.50€
• Maialino maiorchino con mela cotta. Con patate e verdure al dente	21.90€
• Spalla di agnello arrosto con rosmarino e miele. Con patate e verdure al dente	21.90€



MENU PER BAMBINI

• Crocchette di pollo con patate.	7.00€
• Pasta al pomodoro.	7.00€
• Hamburger con patatine fritte.	7.00€
• Pizza Margherita.	7.00€
• Pizza al prosciutto .	7.50€
• Pizza tonno. (Cipolla e tonno)	8.00€
• Pizza salame.	8.00€



DOLCI

• Crema della casa al tarocchino. (Crema catalana all'arancia)	6.00€
• Biscotto alle mandorle con salsa al cioccolato caldo.	6.00€
• Zabaione all'arancia e mango.	6.00€
• Sorbetto al limone o mandarino.	5.80€
• Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia.	6.50€



VINI BIANCHI

• Vino della casa. Bicchiere.	4.00€
• Vino della casa. 1/2 l.	9.50€
• Vino della casa. Bottiglia. Verdejo	14.50€

• José Luis Ferrer Blanc de Blancs. MALLORCA	19.50€
• Ferrer. Bicchiere . MALLORCA	4.50€
• Macià Batle Blanc de Blancs. MALLORCA	24.00€
• Macià. Bicchiere . MALLORCA	5.00€
• Vino Vent Ecológico Arta. MALLORCA	24.00€
• 7103 Prensall Blanc. Bicchiere . MALLORCA	4.50€
• 7104 Prensall Blanc. MALLORCA	24.00€
• Martin Codax. ALBARIÑO	19.00€
• Terras Goudas. ALBARIÑO. D.O. RIAS BAIXAS	22.00€
• Bascarlón (Verdejo). RUEDA	16.00€
• Hermanos Lurton (Verdejo). RUEDA	21.00€



VINI ROSATI

• Vino della casa. Bicchiere.	4.00€
• Vino della casa. 1/2 l.	9.50€
• Vino della casa. Bottiglia. Sira & Tempranillo	14.50€
• 7103 Rosat. Bicchiere . MALLORCA	4.50€
• 7103 Rosat . MALLORCA	20.00€
• Jose Luis Ferrer. Bicchiere . MALLORCA	4.50€
• Jose Luis Ferrer . MALLORCA	18.00€



VINI ROSSI

• Vino della casa. Bicchiere.	4.00€
• Vino della casa. 1/2 l.	9.50€
• Vino della casa. Bottiglia. Tempranillo & Cabernet	14.50€
• Bordón. Bicchiere . RIOJA (consigliato)	4.50€
• Bordón Crianza. RIOJA (consigliato)	18.00€
• Jose Luis Ferrer franja Roja. Bicchiere . MALLORCA	4.50€
• Jose Luis Ferrer franja Roja. MALLORCA	19.50€
• Ses Ferritges. MALLORCA	24.00€
• Ses Ferritges. Bicchiere . MALLORCA	5.00€
• An2 Anima Negra. MALLORCA	29.90€
• Son Prim. MALLORCA. Cabernet Sauvignon	29.90€
• Escriba Artà. MALLORCA	25.00€
• Dinastia Vivancos Crianza. RIOJA	18.00€
• Viña Pomal Crianza. RIOJA	19.00€
• Marqués de Riscal Reserva. RIOJA	29.00€
• Matarromera Crianza. RIBERA DEL DUERO	32.00€
• Cepa 21. RIBERA DEL DUERO	29.90€
• Pinna Fidelis. Bicchiere . RIBERA DEL DUERO	4.50€
• Pinna Fidelis . RIBERA DEL DUERO	19.00€
• Numanthia. TORO	60.00€



CAVAS & CHAMPAGNES

• Cava. Copa.	4.00€
• Cava Artesanal Brut Nature.	14.50€
• Môtet Chandon.	65.00€
• Juve & Camps Gran Reserva.	28.00€



BEVANDE ANALCOLICHE

• Coca Cola. 0,35 l	2.80€
• Coca Cola zero. 0,35 l	2.80€
• Fanta arancione. 0,35 l	2.80€
• Fanta limone. 0,35 l	2.80€
• Sprite. 0,35 l	2.80€
• Nestea. 0,3 l	2.80€
• Aquarius arancio/limone. 0,3 l	2.80€
• Spezi. 0,5 l	3.90€
• Tonico. 0,2 l	2.80€
• Acqua naturale. 0,5 l	2.20€
• Acqua naturale. 1 l	3.50€
• Acqua di seltz. 0,5 l	2.90€
• Succo d'arancia naturale.	3.50€
• Succo d'arancia naturale. Grande.	4.90€
• Apfel Schorle.	3.50€
• Bitter Kas.	2.80€



CAFFÈ

• Espresso.	1.50€
• Espresso "cortado". Espresso con poco latte	1.70€
• Caffèlatte.	1.90€
• Cappuccino.	2.50€
• Espresso con anice.	2.50€
• Espresso con Brandy.	2.50€
• Espresso con Baileys.	2.80€
• Espresso con Amazona.	2.80€
• Whisky.	2.80€
• Infusione.	1.90€



BIRRA

• San Miguel. Birra alla spina. 0,3 l	2.50€
• San Miguel. Birra alla spina. 0,5 l	3.80€
• Estrella Galicia. Bottiglia. 0,33 l	2.80€
• Mahou 5 Estrellas. Bottiglia. 0,33 l	2.60€
• San Miguel 00 . Bottiglia. 0,33 l. Birra analcolica	2.60€
• Weissbeer. Bottiglia. 0,5 l	4.50€
• Weissbeer 00. Bottiglia. 0,5 l. Birra analcolica	4.50€
• Birra senza glutine. 0,33 l	2.80€
• Shandy. 0,3 l	2.50€
• Shandy. 0,5 l	3.80€



LIQUORI

• LIQUORI.	
• Hierbas.	3.00€
• Mesclat.	3.00€
• Orujo blanco.	3.50€
• Orujo hierbas.	3.50€
• Sambuca.	3.50€
• Baileys.	3.50€
• Palo.	3.00€

• Fernet.	3.50€
• Orujo.	3.50€
• Ramazzoti.	3.50€
• Averna.	3.50€
• Grappa Bianca.	3.50€
• Grappa Barrica.	4.00€
• APERITIVO - LONG DRINK.	
• Martini Bianco, Rosso, Seco.	3.50€
• Vermuth Artà Rumbo Blanco, Rosso.	3.50€
• Hugo.	5.90€
• Aperol Spritze.	5.90€
• Sangría . Bicchiere 0,5 l	5.90€
• Sangría blanca. Bicchiere 0,5 l	5.90€
• Long drink Campari Orange.	6.00€
• Tinto de verano.	3.90€
• Long drink Xoriguer (Menorca).	6.00€
• Long drink Seagrams.	6.00€
• Long drink Beefeater.	6.00€
• Long drink Puerto de Indias.	6.00€
• Long drink Rum .	6.00€
• Long drink Vodka .	6.00€
• Long drink Whiskey .	6.00€
• Jerez. Bicchiere	3.00€
• BICCHIERE DI BRANDIES.	
• Veterano.	3.50€
• Soberano.	3.50€
• 103.	3.00€
• Magno.	4.00€
• Suau 12 años.	5.50€
• Cardenal Mendoza.	8.00€
• Carlos I.	7.50€
• Gran Duque de Alba.	8.00€
• BICCHIERE DA WHISKY.	
• Cardhu.	7.00€
• Johnnie Etiqueta Negra.	8.00€
• Jack Daniels.	5.00€
• Whisky Varie.	4.00€

Offriamo da asporto.

Disponiamo di informazioni alimentari sugli allergeni.

Password WIFI: taronger

IVA INCLUSA

Restaurant Es Taronger

Carrer de Ciutat, 26

07570 Artá

971836782

estaronger@gmail.com