



TAPAS

• Patatas bravas.	6.10€
• Ailes de poulet.	6.10€
• Padrón poivrons verts.	5.90€
• Fingers de poulet.	6.10€
• Champignons à l'ail.	5.90€
• Moules à la sauce au vin blanc.	6.90€
• Jambon serrano au fromage de chèvre.	6.80€
• Poisson frit.	6.90€
• Dattes avec du bacon.	5.90€
• Omelette Espagnole.	5.90€
• Croquette de poulet.	6.50€
• Bébé calmar.	7.90€
• Boulettes de boeuf.	6.90€
• Crevettes.	7.10€



ENTRÉES

• Bruschetta de tomate.	6.90€
• Bruschetta fait maison. Avec jambon serrano, saumon, tomate, mozzarella	11.20€
• Vitello tonnato.	13.90€
• Carpaccio de veau.	14.50€
• Poulpe Carpaccio.	15.90€
• Poisson frit.	24.90€
• Carpaccio de thon.	14.90€
• Antipasto mixte. Carpaccio de veau, carpaccio de thon, vitello tonnato, tomate, mozzarella	19.90€
• Calamar.	15.20€
• Anchois.	16.90€
• Tartare de thon.	19.50€
• Crevettes à l'huile d'olive et ail.	15.90€
• "Pepada" de palourdes et moules.	15.90€
• Calamars frits.	21.50€



SALADES

• Mixte.	9.90€
• Thon.	11.90€
• Caprese. Tomate, mozzarella di buffala et basilic	12.90€
• Crevettes avec avocat.	16.50€
• Fromage de chèvre et miel.	14.90€
• Poulpe.	17.90€
• Poulet et parmesan.	14.90€



LES SOUPES

• Crème de tomate.	7.90€
• Soupe de fruits de mer.	16.90€



RISOTTO

- **Risotto Frutti di mare.** 17.90€
- **Risotto Funghi.** Champignons 15.90€
- **Risotto de légumes.** 15.90€
- **Risotto aux crevettes et aux asperges.** 17.90€
- **Risotto au poulet.** 16.90€



PÂTES

• PÂTES FRAÎCHES.

- **Gnocchi au gorgonzola.** 13.50€
- **Gnocchi à la tomate et mozzarella.** 13.50€
- **Raviolis aux épinards et à la ricotta, sauce tomate et sauge.** 14.50€
- **Raviolis à la truffe à la sauce.** 15.90€
- **Tortellini aux épinards et à la ricotta avec sauce à la crème.** 14.90€
- **Tortellini de boeuf à la crème.** 14.90€
- **Lasagne.** 13.90€
- **Tagliatelles au saumon et épinards à la crème.** 16.50€
- **Tagliatelles au poulet et champignons en sauce à la crème.** 15.90€
- **Tagliatelles aux crevettes et asperges à la sauce de crevettes.** 17.50€
- **Ravioli à la poire caramélisée et au gorgonzola à la sauge et au beurre.** 15.50€
- **Tagliatelle à la surlonge veau, roquette et parmesan.** 17.90€

• PÂTE SÈCHE.

- **Spaghetti bolognaise.** 11.90€
- **Spaghetti carbonara.** 12.50€
- **Spaghetti à l'huile d'olive et chili.** 11.90€
- **Linguini frutti di mare.** 17.90€
- **Linguini vongole.** 17.90€
- **Rigatoni Arrabiata.** 12.40€
- **Rigatoni Mamma Mia.** Bolognaise, crème et fromage gratin 14.50€
- **Spaghetti aux crevettes et roquette.** 17.50€
- **Rigatoni aux légumes à la crème et sauce tomate cuite au four.** 14.50€



PIZZAS

- **Focaccia.** 5.50€
- **Margarita.** 10.90€
- **Salami.** 11.50€
- **Prosciuto.** Jambon 11.50€
- **Funghi.** Champignons 11.50€
- **Légumes de saison.** 13.90€
- **Tonno.** Thon et oignon 12.50€
- **Hawaii.** Jambon et ananas 12.50€
- **Diavolo.** Salami épicé au pepperoni et à l'oignon 13.90€
- **4 fromages.** 13.90€
- **4 saisons.** Salami, jambon, champignons et poivre 13.90€
- **Rome.** Jambon et champignons 12.50€
- **Spécial.** Jambon, salami et oignon 12.50€
- **Barbecue.** Viande hachée, oignons, poivre, pepperoni épicé et sauce barbecue 15.90€
- **Mamma mia.** Roquette, jambon serrano Serrano et flocons de parmesan 15.90€
- **Frutti di mare.** 17.90€

• Calzone. Jambon cuit, fromage et champignons	13.90€
• Gamberetti. Crevettes	16.90€
• Capresse. Basilic, tomate et mozzarella fraîche	13.90€
• Saumon. Roquette, saumon et tomates fraîches	15.90€
• Capricciosa. Salami, jambon cuit, champignons et thon	14.90€
• Napolitana. Câpres, olives et anchois	13.50€



VIANDES

. Tous les plats sont servis avec 2 accompagnements, légumes et pomme de terre au four	
• Escalope de poulet milanaise avec frites.	15.00€
• Filet de porc avec sauce au poivre.	19.90€
• Filet de porc au gorgonzola.	19.90€
• Entrecôte grillé "Angus".	26.90€
• Filet de bœuf au balsamique et au miel.	28.90€
• Filet de bœuf avec sauce au poivre.	28.90€
• Filet de porc à l'orange et au miel à 3 poivrons.	20.50€
• Tagliata de boeuf à la roquette, tomates cerises et parmesan.	28.90€
• Chateaubriand. 500 gr. Pour 2 personnes	62.90€

SAUCES EXTRAS.

• Gorgonzola.	3.00€
• Poivre.	3.00€
• Balsamique.	3.00€



POISSON

. Renseignez-vous sur le poisson du jour. Tous les plats sont servis avec 2 accompagnements, légumes et pomme de terre au four	
• Dorade.	20.20€
• Daurade en croûte de sel.	26.90€
• Sole grillée.	26.50€
• Calamar grillé.	23.90€
• Poulpe grillé.	26.90€
• Crevettes grillées.	22.90€
• Corvina à la sauce méditerranéenne.	22.90€
• Thon grillé.	19.90€
• Saumon grillé.	19.90€
• Corvina à la sauce aux crevettes.	25.90€
• Poisson grill. Avec homard, saumon, reig, palourdes, moules, thon, crevettes et calamars. 2 personnes minimum. (pp)	39.00€



MENU POUR ENFANTS

• Spaghetti Napoli.	8.90€
• Spaghetti bolognaise.	8.90€
• Nuggets avec frites.	8.90€
• Frites.	4.50€
PETITE PIZZA.	
• Salami.	7.90€
• Prosciutto.	7.90€
• Margarita.	7.90€



DESSERTS

• Tiramisu.	6.50€
• Panna cotta.	6.00€
• Sabayon.	6.90€
• Coulant au chocolat avec glace vanille.	6.90€
• Brownie aux noix.	6.90€
• Crème catalane.	6.90€
• Coupe de crème glacée.	8.00€



CAFÉ

• Espresso.	1.90€
• Cortado. Café avec peu de lait	2.00€
• Café au lait.	2.60€
• Americano.	2.60€
• Café au lait Jumbo.	3.90€
• Cappuccino.	3.00€
• Latte macchiato.	3.90€
• Eiskafee.	7.00€
• Eisschokolade.	7.00€
• Lacao chaud ou froid.	3.50€
• Lumumba.	7.00€
• Carajillo. Café avec liqueur	4.90€



BOISSONS

• Soft drink . 0,25 l. Fanta, Sprite	2.90€
• Soft drink . 0,5 l	5.00€
• Ginger Ale, Bitter lemon, Tonic.	2.90€
• Jus de fruits. Apfelschorle	3.00€
• Jus d'orange naturel.	4.20€
• Eau gazeuse / Eau plate. 0,33 l	3.00€
• Eau gazeuse / Eau plate. 0,75 l	5.00€



BIÈRE

• San Miguel . 0,3 l	3.00€
• San Miguel . 0,5 l	5.00€
• Weizenbier.	5.50€
• Alster . 0,3 l	3.00€
• Alster . 0,5 l	5.00€
• Sans alcool.	3.00€
• Estrella Damm.	3.00€
• Estrella Galicia.	3.00€
• Coronita.	4.50€
• Salitos.	4.50€



VINS BLANCS

• Letargo Blanco. Tempranillo Blanco. D.O. Ca Rioja. Verre	4.00€
• Letargo Blanco. Tempranillo Blanco. D,O. Ca Rioja. Copa	19.90€
• Macià Batle Blanc. Prensall, Chardonnay. Vi de la Terra, Mallorca. Verre	5.90€
• Macià Batle Blanc. Prensall, Chardonnay. Vi de la Terra, Mallorca	26.90€
• Castell Miquel "Owner's edition". Sauvignon Blanc. Vi de la Terra. Mallorca	33.00€
• Celler 3,10 "Sitra". Giró, Chardonnay y Prensall. Vino de la Terra. Mallorca	27.50€

• Ava Blanc. Prensall, Chardonnay. Vi de la Terra. Mallorca	28.50€
• Gran Novás. Albariño. D.O. Rías Baixas	27.00€
• ITALIE.	
• Pinot Grigio Tramin Südtirol.	27.00€
• Chardonnay Tramin Südtirol.	27.00€
• Sauvignon Le Monde Friuli.	26.00€



VINS ROUGES

• Letargo Tinto. Tempranillo. D.O. Ca Rioja. Verre	4.00€
• Letargo Tinto. Tempranillo. D.O. Ca Rioja	19.90€
• Macià Batle 1856 Crianza. Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah. Vi de la Terra. Mallorca. Verre	5.90€
• Macià Batle 1856 Crianza. Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah. Vi de la Terra. Mallorca	26.90€
• Ava Negre. Manto Negro, Callet, Merlot y Syrah. Binissalem. Mallorca	28.50€
• Castell Miquel STH Cuvee. Syrah, Cabernet, Merlot y Monastrell. Vi de la Terra Mallorca	28.00€
• Anima Negre. Callet. IGP Illes Balears. Mallorca	70.00€
• AN/2. Callet, Mantonegro y Fogoneu. IGP Illes Balears. Mallorca	33.00€
• Tio Martin. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo. D.O. Ca. Rioja	28.00€
• Valle de Nabal. Tinto Fino. D.O. Ribera del Duero	28.00€

• ITALIE.

• Pirmitivo Piluna Castello Monaci.	27.00€
--	--------



VINS ROSÉS

• Letargo Rosado. Tempranillo. D.O. Ca. Rioja. Verre	4.00€
• Letargo Rosado. Tempranillo. D.O. Ca. Rioja	19.90€
• Macia Batle Rosado. Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah. Vi de la Terra Mallorca. Verre	5.90€
• Macia Batle Rosado. Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, Syrah. Vi de la Terra Mallorca	26.90€
• Castell Miquel Rosat "Owner's edition". Syrah, Tempranillo y Monastrell. Vi de la Terra. Mallorca	33.00€
• Margalida Llopart Rosat. Merlot, Cabernet Sauvignon. Vi de la Terra. Mallorca	28.00€
• Celler 3,10 "Estel". Callet, Merlot y Syrah. Vi de la Terra. Mallorca	27.50€

• ITALIE.

• Dogajolo Rosé Toscana Carpintero.	26.00€
• Bardolino Chiaretto Rosé Sartori.	25.00€



CAVAS & CHAMPAGNES

• Moët & Chandon Imperial. AOC Champagne. Francia	75.00€
• Möet & Chandon Rosé Imperial. AOC Champagne. Francia	95.00€
• Möet & Chandon Ice. AOC Champagne. Francia	105.00€

• ITALIE.

• Prosecco Erfo Brut Sartori. Verre	5.90€
• Prosecco Erfo Brut Sartori.	26.00€
• Prosecco Erfo Rosé Sarori.	26.00€
• Lambrusco Marecello Ariola. Verre	5.90€
• Lambrusco Marecello Ariola.	28.00€



BOISSONS DIGESTIVES

• Averna.	5.20€
• Ramazotti.	5.20€
• Fernet.	5.20€

• Sambuca.	5.20€
• Limoncello.	5.20€
• Brandy.	5.20€
• Baileys.	5.20€
• Jack Daniels.	6.00€
• Chivas Regal.	7.00€
• Grappa.	5.20€
• Hierbas.	5.20€
• Carlos I.	8.00€
• Cardinal Mendoza.	8.00€
• Sour 15.	8.00€



LONG DRINKS

• Wodka au citron.	6.90€
• Absolut citron.	7.50€
• Gin tonic.	6.90€
• Havana Cola.	6.90€
• Whisky Cola.	6.90€
• Fernet Cola.	6.90€
• Gin tonic Premium.	9.50€



APÉRITIF & COCKTAILS

• 43 avec du lait.	6.90€
• Aperol Spritz.	6.50€
• Orange Campari.	6.90€
• Blanc / Rosso / Dry Martini.	5.50€
• Sangria Fragola. Fraise	6.90€
• Sangría.	6.00€
• Sangria Prosecco.	6.90€
• Prosecco. Verre	5.50€
• Piccolo Prosecco.	6.00€
• COCKTAILS.	
• Hugo.	6.90€
• Mojito.	7.90€
• Caipirinha.	7.90€
• Ipanema. Sans alcool	7.00€
• San Francisco. Sans alcool	7.00€
• Pina Colada.	8.00€
• Tequila Sunrise.	8.00€
• Lillet Wild Berry.	7.90€
• Lillet Vive avec Tonic.	7.50€
• Lillet avec Ginger Ale.	7.50€

WIFI: WLAN SOLO FREE / PASS: SOLO2014

Nous avons des plats à emporter.

Nous avons des informations alimentaires sur les allergènes.

TVA INCLUSE

Restaurante Mamma Mia
Paseo Colón, 10
07590 Cala Ratjada

