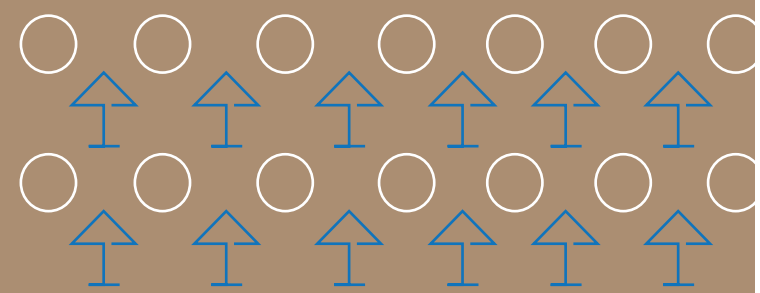


A Pleno Sol



INFORMACIÓN

Carretera Cabo Blanco Km. 6,5 c/. Oronella s/n.
Urb. Puig de Ros, 07609 Lluçmajor,
Tfn. 871038018 (reservas mesas)
Tfn. 971213691 - 616705102 (bodas y eventos)
email: reservas@mharesseaclub.com

marzo 2018

mhares
Sea Club

ENSALADAS		COLD STARTERS		KALTE VORSPEISEN	
Ensalada César, crema de parmesano y crujiente de pollo	14,80€	Caesar salad, parmesan cream and chicken crisp	14,80€	Caesar-Salat, Parmesan-Creme und knusprige Hähnchenstückchen	14,80€
Salmón marinado en cítricos y jengibre, sobre guacamole de fresas	15,30€	Salmon in a citrus fruit and ginger marinade on strawberry guacamole	15,30€	Lachs mit Zitrus- und Ingwer-Marinade auf Erdbeer-Guacamole	15,30€
Tataki de atún macerado en ajo negro con tartar de mango y alioli de wasabi	19,90€	Black garlic marinated tuna tataki with mango tartare and wasabi and garlic alioli mayonnaise	19,90€	Thunfisch-Tataki in Marinade aus schwarzem Knoblauch mit Mango-Tatar und Wasabi-Aioli-Mayonnaise	19,90€
Ensalada templada de gambas, foie sobre carpaccio de mango y reducción de trufa	19,40€	Warm salad with prawns, foie gras on mango carpaccio and truffle reduction	19,40€	Lauwarmer Salat mit Garnelen, Foie-gras auf Mango-Carpaccio und Trüffel-Reduktion	19,40€
Ensalada de lentejas rojas y quinoa con coco, curry y caviar de berenjenas	14,50€	Red lentil and quinoa salad with coconut, curry and aubergine caviar	14,50€	Salat aus roten Linsen und Quinoa mit Kokos, Curry und Auberginen-Kaviar	14,50€
Ceviche de corvina y langostinos con leche de tigre y maíz crujiente	18,80€	Meagre and king prawn ceviche with tiger's milk and crispy corn	18,80€	Ceviche vom Adlerfisch und Riesengarnelen mit Tigermilch-Soße, dazu knuspriger Mais	18,80€
Ensalada de queso y cebolla caramelizada, sobre coca de tomate seco y anchoa	15,00€	Caramelised onion and cheese salad on a sun-dried tomato and anchovy Majorcan coca pizza	15,00€	Salat aus Käse und karamellisierten Zwiebeln auf Coca (mallorquinische Pizza) mit getrockneten Tomaten und Anchovis	15,00€
ENTRANTES CALIENTES		HOT STARTERS		WARME VORSPEISEN	
Raviolis de pescado a la mallorquina y salsa de azafrán	17,30€	Majorcan-style fish ravioli with saffron sauce	17,30€	Fischravioli nach mallorquinischer Art und Safransoße	17,30€
Tortellini de espinacas a la crema de champiñones	16,70€	Spinach tortellini with mushroom cream	16,70€	Rahmspinat-Tortellini und Champignoncreme	16,70€
Risotto jengibre y coco con tataki de salmón	16,70€	Ginger and coconut risotto with salmon tataki	16,70€	Ingwer- und Kokos-Risotto mit Lachs-Tataki	16,70€
Risotto setas y foie con espuma de parmesano	17,30€	Wild mushroom and foie gras risotto with parmesan foam	17,30€	Pilz- und Foie-gras-Risotto mit Parmesanschaum	17,30€
“Tumbet” con tomate de “ramallet” y yema de sobrasada en tempura	16,50€	Tumbet roasted vegetables with Ramallet tomatoes and sobrasada sausage yolk in tempura	16,50€	Mallorquinisches Tumbet-Gemüse mit „Ramallet-Tomaten“ und Sobrasada-Eigelb in Tempura	16,50€
TAPAS		TAPAS		TAPAS	
Calamares crujientes y crema de yuzu	14,60€	Crispy calamari and yuzu cream	14,60€	Knusprige Tintenfische mit Yuzu-Creme	14,60€
Croquetas de pato confitado sobre miso a la naranja	12,70€	Duck confit croquettes on a bed of miso à l'orange	12,70€	Enten-Confit-Kroketten auf Orangen-Miso	12,70€
Jamón ibérico con pan cristal y tomate de “ramallet”	23,80€	Cured Iberian ham with light crispy bread and ‘Ramallet’ tomato	23,80€	Iberischer Schinken mit knusprigem Cristal-Brot und Ramallet-Tomaten	23,80€
Mini hamburguesa Mhaires	15,60€	Mhaires mini burger	15,60€	Minihamburger Mhaires	15,60€
Patatas bravas con puré de aceitunas y espuma de “tap de cortí”	13,50€	Patatas bravas - fried potatoes served with a spicy sauce, olive purée and tap de cortí red pepper foam	13,50€	Patatas bravas (Kartoffelwürfel mit scharfer Tomatensoße), dazu Olivenpüree und Schaum aus „Tap de Cortí“ Paprika	13,50€
Pulpo a la brasa con ceniza y “patató” con romesco	14,60€	Char-grilled octopus with ashes and patató potatoes sautéed in romesco sauce	14,60€	Krake vom Grill mit Asche und kleinen mallorquinischen Patató-Kartoffeln mit Romesco-Soße	14,60€
Queso del país con picos y mermelada de frutas	13,10€	Local cheese with mini breadsticks and fruit relishes	13,10€	Käse aus der Region mit Brotspitzen und Obstmarmelade	13,10€
Tempura de langostino y espárragos con salsa picante	19,10€	Asparagus and king prawns in tempura served with a spicy sauce	19,10€	Riesengarnelen und Spargel in Tempura mit pikanter Soße	19,10€
PAELLAS		PAELLAS		PAELLAS	
(Min. 2 pers.) Precio por persona		(Min. 2 pax) Price per person		(Min. 2 pers.) Preis pro Person	
Arroz de verduras con alioli de remolacha	18,30€	Vegetable rice with beetroot and garlic alioli mayonnaise	18,30€	Gemüsereis mit Aioli- und rote Bete-Mayonnaise	18,30€
Paella ciega mixta	20,80€	Mixed shelled seafood and meat paella	20,80€	Gemischte Paella „ciega“ (ohne Gräten, Knochen oder Schalen)	20,80€
Paella ciega de marisco	22,20€	Shelled seafood paella	22,20€	Paella „ciega“ mit Meeresfrüchten ohne Schalen	22,20€
Paella de bogavante	33,00€	Lobster paella	33,00€	Paella mit Hummer	33,00€
Paella de pollo y cebolla roja caramelizada	18,80€	Chicken and caramelised red onion paella	18,80€	Hähnchen-Paella mit karamellisierten roten Zwiebeln	18,80€
Arroz negro de calamar y gambas con alioli lima	20,20€	Black rice in squid ink and prawns with lime and garlic alioli mayonnaise	20,20€	Schwarzer Reis mit Tintenfischfarbe, Tintenfisch, Garnelen und Aioli-Limetten-Mayonnaise	20,20€
PESCADOS		FISH DISHES		FISCHGERICHTE	
Bacalao con guiso de sus callos y gel de salicornia	22,10€	Cod served with its stewed tripe and samphire jelly	22,10€	Kabeljau mit geschmorten Kutteln und Queller-Gelatine	22,10€
Rape a la plancha con cama de patatas y verduras del tiempo	23,40€	Grilled monkfish on a bed of potatoes and seasonal vegetables	23,40€	Gegrillter Seeteufel mit Kartoffelbett und Gemüse der Saison	23,40€
Lubina salvaje a la sal con guarnición del día (2 pax mín. Precio por persona)	25,50€	Salt-baked wild sea bass with the side serving of the day (Min. 2 pax. Price per person)	25,50€	Wilder Wolfsbarsch mit Beilage des Tages (Mind. 2 Personen. Preis pro Person)	25,50€
Dorada a la espalda con cebolla crujiente (2 pax mín. Precio por persona)	25,50€	Butterflied gilt-head bream with crispy onion (Min. 2 pax. Price per person)	25,50€	Goldbrasse „a la espalda“ (aufgeklappt und kurz gebraten) mit knusprigen Zwiebeln (mindestens 2 Pers. Preis pro Person)	25,50€
Hamburguesa de pescado y algas con lombarda confitada y mahonesa de kimchi	18,70€	Fish and algae burger with caramelised red cabbage and kimchi mayonnaise	18,70€	Hamburger vom Fisch und Algen mit Rotkohl-Confit und Kimchi-Mayonnaise	18,70€
Pescado fresco s/m	s.p.m.	Fresh fish of the day	s.p.m.	Frischer Fisch, marktabhängig	s.p.m.
Langosta / bogavante a la parrilla	s.p.m.	Grilled lobster / European lobster	s.p.m.	Languste / Hummer vom Grill	s.p.m.
CARNES		MEAT DISHES		FLEISCHGERICHTE	
Pollo marinado, con salsa de cacahuets	18,10€	Marinated chicken with peanut sauce	18,10€	Mariniertes Hähnchen mit Erdnusssoße	18,10€
Hamburguesa especial Mhaires	18,20€	Special Mhaires burger	18,20€	Hamburger spezial Mhaires	18,20€
Entrecôte de ternera mallorquina con terrina de patata	21,50€	Majorcan veal entrecote with potato terrine	21,50€	Entrecôte vom mallorquinischen Kalb mit Kartoffelterrinen	21,50€
Solomillo de ternera con patata rota con chicharrones de jabugo	23,50€	Wild mushroom and foie gras risotto with parmesan foam	23,50€	Pilz- und Foie-gras-Risotto mit Parmesanschaum	23,50€
Hamburguesa vegetariana con semillas y tofu	16,00€	Veggie burger with seeds and tofu	16,00€	Vegetarischer Hamburger mit Körnern und Tofu	16,00€
Pan con olivas (*)	2,90€	Bread with olives (*)	2,90€	Brot mit Oliven(*)	2,90€
Pan cristal con tomate (*)	3,85€	Light crispy bread with tomato (*)	3,85€	Knuspriges Cristal-Brot mit Tomaten(*)	3,85€

(*) por persona y solo como complemento

Una sola cuenta por mesa

IVA 10% INCLUIDO

“Aviso para las personas con alergias e intolerancias
Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.
Por favor consulte a nuestro personal”

Los alimentos pueden contener trazas de alérgenos

(*) per person and served as an accompaniment only

One bill per table only

10% TVA included

Notice for customers with food allergies and intolerances. This restaurant can provide customers with details of the dishes available. Please ask our staff for information.

Foods may contain trace amounts of allergens

(*) pro Person und nur als Beilage

Eine Rechnung pro Tisch

10% MwSt inbegriffen

Hinweis für Gäste mit Allergien und Lebensmittelintoleranz:
In diesem Restaurant stehen Ihnen Informationen über die angebotenen Gerichte zur Verfügung. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal

Lebensmittel enthalten Spuren von allergenen