






TAPAS


Gazpacho con almendras, huevo de codorníz y teja de pan dulce
Gazpacho with almonds, quail egg and sweet bread top
Gazpacho mit Mandeln, Wachtelei und Süßbrotdeckel
10 


Pan de Cristal con tomate de ramallet y aceite de Caimari
Crystal bread with ramallet tomato and olive oil from Caimari
Kristallbrot mit Ramallet-Tomaten und mallorquinischem Olivenöl
8 


Jamón Ibérico cortado a mano
Hand cut Iberian ham
Handgeschnittener iberischer Schinken
25

Croquetas Ibéricas artesanas
Homemade Iberian ham croquettes
Hausgemachte Krokette mit iberischem Schinken
12

Gambón al ajillo
Red king prawns in garlic oil
Riesengarnelen in Knoblauchöl
20 

Pizarra de Quesos españoles, manchego de oveja, tetilla y mahonés curado con dulce de membrillo
Spanish cheese platter; with sheep's milk Manchego, Tetilla and Mahón with quince sauce
Spanisches Käsebrett; Manchego vom Schaf, Tetilla und Mahonés mit Quittensauce
15 

Papas bravas con doble salsa
Hot Potatoes with two sauces
Scharfe Kartoffeln mit zwei Saucen
10 

Calamar frito a la Andaluza con chilli-allioli
Fried squids Andalusian style with chili garlic mayonnaise
Kalamari- Ringe nach andalusischer Art mit Chili- Aioli
17 

Pulpo a la gallega con aceite de oliva, pimentón y sal des Trenc
Octopus galician style with olive oil, mallorquin paprika and Es Trenc salt
Oktopus auf galicische Art mit Olivenöl, mallorquinischem Paprika und Es Trenc Salz
26


Precios en Euro, IVA incluido


Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, inkl. MwSt.




TAPAS

Montaditos de foie plancha, manzana con cúrcuma, rúcula y teja de parmesano
Canapés with grilled foie gras, apple, curcuma and parmesan crisp
Kleine Brote mit gegrillter Gänseleber, Apfel, Kurkuma- und Parmesanchip
12/20

Coca templada de caviar de berenjena con queso de cabra y confitura de tomate
Warm Mallorcan coca of eggplant caviar, gratinated goats cheese and tomato jam
Lauwarme mallorquinische Coca aus Auberginen Kaviar, gratiniertem Ziegenkäse und Tomatenkonfitüre
12 

Verduras de temporada en tempura con salsa soja y yuzu
Seasonal vegetables in tempura with soja yuzu sauce
Gemüse der Saison in Tempurateig mit Soja- Yuzu- Dip
14 

Tortilla española de patata y espárragos con salsa de pimiento chorricero
Spanish potato omelette with potatoe, asparagus and spanish red bell pepper sauce
Spanisches Omelett mit Kartoffeln, Spargel und spanischer roter Paprikasauce
14 

Gyozas crujientes de langostinos con shiitake y salsa XO
Crunchy prawn gyozas with shiitake and XO sauce
Knusprige Garnelen Gyozas mit Shotake Pilzen und XO Sauce
14/19

Anchoas del cantábrico sobre un carpaccio de kumato y aceite de perejil
Anchovys from the cantábrico on top of Kumato tomato carpaccio and parsley oil
Sardellen aus dem Kantabrischem Meer, auf einem Carpaccio von Kumato Tomaten und Petersilienöl
16

Tatín de cebolla con Vieiras gallegas y reducción de palo mallorquín
Onion Tarte Tatin with Galician scallops and a Majorcan Palo reduction
Zwiebeltarte mit galizischer Jakosmuschel und einer mallorquinischen Palo Reduktion
19

Langostinos rebozados en amapola y sésamo con salsa de chipotle cremosa
King Prawns coated with poppy and sesame seeds served with creamy chipotle chili sauce
Garnelen in Mohn- und Sesamkruste mit cremiger Chilisauc
14/19

Alitas de pollo fritas con salsa de mostaza y miel
Chicken Wings with honey- mustard sauce
Chicken Wings mit Honig- Senf Sauce
16


Precios en Euro, IVA incluido


Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, inkl. MwSt.



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

Ensalada de melón con jamón ibérico, radicchio, y salsa de lima y hierbabuena
Melon salad with Iberian ham, radicchio and lime- mint dressing
Melonensalat mit iberischem Schinken, Radicchio und Limetten- Minz- Dressing
18

Ensalada del Green con queso mahonés y vinagreta mediterránea
Green Salad with Mahón cheese and Mediterranean vinaigrette
Gemischter Salat mit Mahón-Käse und mediterraner Vinaigrette
14 

Ensalada de remolacha y rúcula con queso azul, balsámico y nueces fritas
Beetroot and rocket salad with blue cheese, balsamic and fried nuts
Rote Beete und Rucola Salat mit Blauschimmelkäse, Balsamico und frittierten Nüssen
16 

Crepe de espinacas y ricota con salsa aurora y piñones tostados
Spinach ricotta crepe with aurora sauce and toasted pines
Spinat- Ricotta- Crepe mit Aurora Sauce und getosteten Pinienkernen
16

Nuestros salteados al curry rojo con verduras y arroz basmati:
Red curry with vegetables, Basmati rice and:
Rotes Curry mit Gemüse, Basmati Reis und:

Langostinos tigre 
Tiger Prawns
Tigergarnelen
18/24

Pechuga de pollo
Chickenbreast
Hühnchenbrust
14/19

Precios en Euro, IVA incluido

Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, inkl. MwSt.



PESCADOS Y CARNES / FISH & MEAT / FISCH UND FLEISCH

Salmón asado, chrain de remolacha, rabanitos y kale con frutos secos
Baked salmon, beetroot dip, radish and kale with nuts
Gebackener Lachs mit Rote Beete Dip, Radischen und Grünkohl mit Nüssen

25 

Lubina con puré de patata, aceituna negra, tomatitos asados y aceite mediterráneo
Sea bass filet with potato puree, black Olives, roasted tomatoes and Mediterranean oil
Wolfsbarschfilets mit Kartoffelpüree, schwarzen Oliven, gebackenen Kirschtomaten und mediterranem Öl

27

Lenguado con salsa de cava y fonoll marí, verduritas y patató en mantequilla
Dover Sole with cava sauce, sea fennel, vegetables and butter potatoes
Seezunge mit einer Cava Sauce, See Fenchel, Gemüse und Butterkartoffeln

36

Filetes de Dorada con dukkah de pistachos, hinojo asado y tomates cherry
Gilthead filets with pistachio dukkah, baked fennel and cherry tomatoes
Doradefilets mit Pistazien Dukkah, gebackenem Fenchel und Kirschtomaten

25

Solomillo de Buey, patata fondant y salsa de frutos silvestres al balsámico
Beef tenderloin with fudge potatoes and red fruit - balsamico salsa
Rinderfilet mit Fondantkartoffeln und Salsa aus Wildfrüchten

29

Rabo de Toro, parmentier de rúcula, zanahorias y chalotas glaseadas
Oxtail with potato- rocket puree, carrots and glazed shallot
Ochsenchwanz mit Kartoffel- Rucola- Schnee, Karotten und glasierten Schalotten

26

Chuletas de cordero al grill con pakoras de verdura, puré y salsa de menta
Grilled lambchops with fried vegetable pakoras, potato puree and mint sauce
Gegrillte Lammkotlettes mit Gemüse Fritter, Kartoffelpüree und Pfefferminzsauce

28

Medallones de cerdo Ibérico con crumble de algarroba, puré de coliflor y verduras
Medallions of Ibérico pork with carob crumble with cauliflower puree and vegetables
Medaillons vom Iberischen Schweine mit Johannisbrotkrümmeln, Blumenkohlpüree und Gemüse

27

Precios en Euro, IVA incluido

Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, inkl. MwSt.



POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

Crème brûlée de vanilla bourbon
Crème Brûlée from vanilla bourbon
Crème Brûlée mit Bourbon Vanille

9

Chocolate Lovers
(choco, trufa, helado, sablé y mas chocolate)
Chocolate variation
Variation von der Schokolade

10

Macarons y otros pequeños dulces
Macarons and other small sweets
Macarons und andere kleine Süßigkeiten

10

Tarta artesana de queso mahonés
Homemade Mahonés cheesecake
Hausgemachter Mahon Käsekuchen

9

Ensalada de fruta fresca en cilindro de choco blanco con sorbete de frambuesas
Fruit salad in white chocolate cylinder with raspberry sorbet
Furchsalat in einem weissen Schokoladenzylinder mit Himbeersorbet

9

Briwat de almendras con miel de acacia y sorbete de mandarinas
“Briwat” moroccan speciality of almonds with acacia honey and sorbet of tangerines
“Briwat” Marrokkkanische Spezialität aus Mandeln mit Akazienhonig und Mandarinsorbet

9

Precios en Euro, IVA incluido

Prices in Euro, including Tax | Preise in Euro, inkl. MwSt.

SHERATON MALLORCA
ARABELLA GOLF HOTEL
Carrer de la Vinagrella
Urbanización Son Vida
Palma de Mallorca, 07013 España
T +34 971 787 100
sheraton.com/mallorca