

Nuestros platos se elaboran con productos frescos y su preparación lleva su tiempo.  
Pedimos su comprensión por la espera.

Unsere Gerichte werden ausschließlich aus frischen Produkten zubereitet. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für die Vorbereitung einige Zeit benötigen.

Our dishes are made from fresh products. We ask for your understanding that we need time.

Nos plats sont préparés de produits frais. Nous demandons votre compréhension que nous avons besoin de temps pour la préparation.

## ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN · ENTRÉES

**Gazpacho Andaluz „SaBarca“** 14,50 €

**Ceviche afrutado** 15,50 €

Fruchtiges Ceviche

Fruity Ceviche

Ceviche fruité

**Tártaro de atún, ensalada de pepino, wasabi** 15,00 €

Tuna-Tatar, Wasabi-Gurkensalat

Tuna-Tartare, wasabi-cucumber salad

Tartare de thon, salade de concombre au wasabi

**Carpaccio de ternera, rúcola, parmesano, piñones** 14,50 €

Carpaccio Rind, Rucola, Parmesan, Pinienkerne

Beef Carpaccio, rocket, parmesan, pine nuts

Carpaccio de boeuf, rucola, parmesan, pignons de pin

**Carpaccio „Gamba de Soller“** 19,00 €

Carpaccio „Prawns of Soller“

**Jamón ibérico de bellota,**

**pan con tomate**

(1/2 ración | 1 ración) 12,00 / 20,00 €

Iberischer Eichelschinken, Tomaten-Bruschetta

Spanish acorn ham, tomato bruschetta

Jambon ibérique de gland, bruschetta à la tomate

**Rollo de primavera tailandés, verdura, pollo, gambas, cilantro** 13,50 €

Thai-Frühlingsrolle, Gemüse, Huhn, Gambas, Koriander

Thai spring rolls, vegetables, chicken, gambas, coriander

Rouleaux de printemps thaïlandais, poulet, gambas, légume, coriandre

**Gambas a la plancha, ragout de aguacate y melón, vinagreta de lima** 16,00 €

Gegrillte Gambas, Avocado-Melonen-Ragout, Limettenvinaigrette

Grilled prawns, avocado-melon-ragout, lime vinaigrette

Gambas grillées, avocat-melon- ragoût, vinaigrette à la lime

**Vieiras al plancha, ensalada de papaya, ligeramente picante** 15,50 €

Gegrillte Jakobsmuscheln, leicht pikanter Papayasalat

Grilled scallops, slightly spicy papaya salad

Coquille Saint-Jacques, salade de papaye légèrement épicé

**Pan, aceitunas, aioli**

Brot, Oliven, Aioli · Bread, Olives, aioli · Pain, olives, aïoli

2,50 € p.p.

## PASTA · PÂTES

**Raviolis caseros,** (1/2 ración | 1 ración) 14,50 / 20,50 €  
**rellenos de ricotta y espinaca, mantequilla, salvia, parmesano**  
 Hausgemachte Raviolis, gefüllt mit Spinat und Ricotta, Butter, Salbei, Parmesan  
 Homemade Raviolis, filled with spinach and ricotta, butter, sage, parmesan  
 Ravioli maison, rempli d'épinards et de ricotta, beurre, sage, parmesan

**Espaguetis Vongole** (1/2 ración | 1 ración) 13,50 / 19,50 €  
**(almejas, ajo, chile, perejil)**  
 Spaghetti Vongole (Venusmuscheln, Knoblauch, Chilli, Petersilie)  
 Spaghetti Vongole (Clams, garlic, chilli, parsley) ·  
 Spaghetti Vongole (coquillages, ail, piment, persil)

**Noquis de ricotta caseros,** (1/2 ración | 1 ración) 13,50 / 19,50 €  
**gorgonzola, pistachos, parmesano**  
 Hausgemachte Ricotta-Gnocchis, Gorgonzola, Pistazien, Parmesan  
 Homemade ricotta-gnocchis, gorgonzola, pistachios, parmesan  
 Gnocchis á la ricotta maison, gorgonzola, pistaches, parmesan

**Espagueti con Trufa** (1/2 ración | 1 ración) 16,50 / 24,00 €  
 Spaghetti, Trüffel · Spaghetti, truffle · Spaghetti, truffes

## ENSALADAS · SALATE · SALADS · SALADE

**Ensalada César, tomate, picatostes, parmesano, pollo de campo** 16,50 €  
 César-Salat, Tomate, Croûtons, Parmesan, Landhuhn  
 Cesar-salad, tomato, croûtons, parmesan, chicken  
 Salade-César, tomate, croûton, parmesan, poulet

**Con gambas/mit Gambas/with prawns** 17,50 €

**Hojas de Lechuga „SaBarca“, frutas frescas** 16,50 €  
 Blattsalat „SaBarca“, frische Früchte · Leaf Lettuce „SaBarca“,  
 fresh fruits · Feuille de Laitue „SaBarca“, fruits frais

**Burrata, mango, aguacate, cebolleta, piñones,**  
**aderezo de naranja y chili** 15,50 €  
 Burrata, Mango, Avocado, Frühlingzwiebeln, Pinienkerne,  
 Orangen-Chili-Dressing · Burrata, mango, avocado, spring onion, pine-  
 nuts, orange-chili- dressing · Burrata, mangue, avocat, oignon, pignons  
 de pin, vinaigrette à l'orange et piment

**Hojas de lechuga, queso de cabra caramelizado, miel de lavanda** 16,50 €  
 Blattsalat, karamellisierter Ziegenkäse, Lavendelhonig  
 Leaf lettuce, caramelized goat cheese, lavender honey,  
 Feuille de laitue, fromage de chèvre caramélisé, miel de lavande

**Ahi Poke bowl, arroz, atún crudo, aguacate, jengibre, piña** 18,50 €  
 Ahi poke bowl, Reis, roher Thunfisch, Avocado, Ingwer, Ananas  
 Ahi poke bowl, rice, raw tuna, avocado, ginger, pineapple  
 Ahi poke bowl, riz, thon cru, avocat, gingembre, ananas

**Pato confitado, granada, sandia, chili** 18,50 €  
 Confierte Ente, Granatapfel, Wassermelone, Chili · Confit duck, pomegranate,  
 watermelon, chili · Canard confit, grenade, melon d'eau, chili

**Ensalada pequeña** 6,50 €  
 Kleiner Beilagensalat · Small salad · Petite salade

DEL MAR · AUS DEM MEER · FROM THE SEA · DE LA MER

<b>Pescado del día (entero), trampó, patatas con romero</b>	23,00 €
Gegrillter Fisch des Tages (im Ganzen), mallorquinischer Gemüsesalat, Rosmarinkartoffeln Grilled whole fish of the day, majorcan vegetable salad, rosemary potatoes Poisson entier grillé du jour, salade de légumes majorquin, pommes de terre au romarin	
<b>Pescado del día a la sal, trampó, patatas con romero (2 pers.)</b>	55,00 €
Fisch des Tages in der Salzkruste, Gemüsesalat, Rosmarinkartoffeln Fish of the day in salt, vegetable salad, rosemary potatoes Poisson grillé entier du jour, salade de légumes majorquin, pommes de terre au romarin	
<b>Filete de salmón, tabulé de quinoa vegetal, espumoso de tomate blanco</b>	19,50 €
Lachsfilet, Gemüse-Quinoa-Tabouleh, weisser Tomatenespuma Salmon fillet, vegetable quinoa tabouleh, white tomato spum Filet de saumon, quinoa de légumes tabouleh, spatule á la tomate blanche	
<b>Atún, asiático, pak choi, shiitake, puré de wasabi</b>	25,00 €
Tuna-asiatisch, Pak Choi, Shiitake, Wasabipüree Tuna-asian, pak choi, shiitake, wasabi puree Thon-asiatique, pak choi, shiitake champignons, purée de wasabi	
<b>Lasaña abierta de pescado, espuma de curry</b>	24,00 €
Offene Fisch-Lasagne, Curry Espuma · Open fish lasagna, curry espuma Lasagne au poisson ouverte, curry espuma	
<b>Rape, costra de hierbas, risotto de tomate</b>	24,00 €
Seeteufel, Kräuterkruste, Tomaten-Risotto Monkfish, herb crust, tomato-risotto Lotte de mer, croûte herbe, risotto aux tomates	

DEL CAMPO · VOM LAND · FROM LAND · PAR PAYS

<b>Chuletón de Galicia madurado 4 semanas, ensalada mixta, gratén de patatas (2 pers.)</b>	55,00 €
T-Bone-Steak 4 Wochen gereift aus Galicien, Salat, Kartoffelgratin T-bone-steak aged 4 weeks, from Galicia, salad, potatoe gratin T-bône-steak, mûri quatre semaines, salade, gratin de pommes de terre	
<b>Solomillo de ternera, zanahorias vichy, gratén de patatas</b>	26,00 €
Rinderfilet, Kartoffelgratin, Vichy-Möhren Beef tenderloin, potatoe gratin, vichy carottes Filet de boeuf, gratin de pommes de terre, vichy carottes	
<b>Pollo de campo, pappardelle con rúcola y tomate</b>	21,00 €
Landhuhn, Pappardelle, Rucola, Tomate, Country chicken, pappardelle, rocket, tomatoes Poulet pays, pappardelle, rucola, tomates	
<b>Carré de cordero, costra de almendra y aceitunas, puré de patatas, judias verdes</b>	26,00 €
Lammkarree, Oliven-Mandelkruste, Kartoffelpüree, grüne Bohnen Rack of lamb, almond-olive-crust, mashed potatoes, green beans Carré d'agneau, croûte aux amandes et aux olives, purée de pommes de terre, haricots verts	
<b>Curry tailandés amarillo, arroz basmati</b>	20,50 €
Gelbes Thai-Curry, Basmatireis · Yellow Thai-Curry, basmati rice Curry thai jaune, riz basmati	

## POSTRES · DESSERT

<b>Tarta de manzana, helado de vainilla</b> Apfeltarte, Vanilleeis Apple tart, vanilla icecream Tarte aux pommes, crème glacée à la vanille	9,50 €
<b>Espresso-baileys-sabayón, plátano, fresa</b> Espresso-Baileys-Zabaione, Banane, Erdbeere Espresso-baileys-sabayon, banana, strawberry Espresso-baileys-sabayon, banane, fraise	8,50 €
<b>Panna Cotta, melocotón</b> Panna Cotta, Pfirsich Panna Cotta, peach Panna Cotta, pêche	7,50 €
<b>Tarta de queso casero cremoso, frutos rojos</b> Hausgemachter cremiger Käsekuchen, rote Früchte Homemade creamy cheesecake, red fruits Cheesecake crémeux maison, fruit rouges	8,50 €
<b>Variación del sorbete „Can Pau“ Sóller</b> Sorbet Variation „Can Pau“ Soller Sorbet variation „Can Pau“ Soller Variation de sorbet „Can Pau“ Soller	11,00 €

## PARA LOS NIÑOS · FÜR DIE KINDER

<b>Espagueti a la boloñesa</b> Spaghetti Bolognese Spaghetti bolognese	10,50 €
<b>Espagueti con salsa de tomate</b> Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce Spaghetti à la sauce tomate	8,50 €
<b>Filete de pollo con arroz o patatas</b> Hühnchenfilet mit Reis oder Kartoffeln Chicken fillet with rice or potatoes Filet de poulet avec du riz ou pommes de terre	10,50 €
<b>Filete de pescado con arroz o patatas</b> Fischfilet mit Reis oder Kartoffeln Fish fillet with rice or potatoes Filet de poisson avec du riz ou pommes de terre	12,50 €

En caso de alergias o intolerancias, hable con nuestro personal de servicio.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
In case of allergies or intolerances, please contact our service staff.  
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez contacter notre équipe.

## APERITIVOS · APERITIF · APERITIF · APÉRITIF

<b>Aperol Spritz</b>	7,50 €
Prosecco, aperol, naranja, soda, hielo	
<b>Hugo</b>	8,00 €
Prosecco, jarabe de sauco, menta, hielo	
<b>Bloody Mary</b>	8,00 €
Zumo de tomate, tabasco, vodka, sal, pimienta, zumo de limón, worcester	
<b>Kir</b>	7,00 €
Vino blanco, cassis	
<b>Kir Royal</b>	9,00 €
Champagne, cassis	
<b>Campari Naranja o Soda</b>	8,00 €
<b>Copa sangría grande</b>	6,00 €
1/2 litro sangría	10,00 €
<b>Vermut dry</b>	5,00 €
<b>Vermut Rosso</b>	5,00 €
<b>Vermut Bianco</b>	5,00 €
<b>Copa de cava blanco</b>	6,00 €
<b>Copa de cava rosé</b>	6,00 €
<b>Copa de Champán</b>	10,00 €
<b>Jerez seco</b>	5,00 €
<b>Jerez semi</b>	5,00 €
<b>Jerez dulce</b>	5,00 €

## BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

<b>Agua · Wasser · Water · Eau</b>	
<b>Sin gas 0,5l</b>	3,50 €
<b>Con gas 0,5l</b>	3,50 €
<b>Sin gas 1,0l</b>	4,80 €
<b>Con gas 1,0l</b>	4,80 €
<b>Cervezas · Bier · Beer · bières</b>	
<b>Estrella Galicia 0,33l</b>	3,20 €
<b>Sin alcohol 0,33l</b>	3,20 €
<b>Erdinger 0,5l</b>	4,50 €
<b>Erdinger sin alcohol</b>	4,50 €

# BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

## Zumos · Säfte · Juices · Jus

Manzana 0,2l	2,80 €
Melocotón 0,2l	2,80 €
Piña 0,2l	2,80 €
Naranja Natural 0,2l	3,50 €
Naranja Natural 0,4l	6,50 €

## Cafés · Kaffee · Coffee · Café

Café solo	2,00 €
Café cortado	2,20 €
Café con leche	2,50 €
Café americano	2,50 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Carajillo	4,50 €
Té varios	3,50 €

## Ron · Ron · Rhum · Rhum

Matusalem 15 años - Santo Domingo 4cl	6,50 €
Matusalem 23 años - Santo Domingo 4cl	9,50 €
Zacapa 23 años - Guatemala	8,00 €
Zacapa 25 años - Guatemala	12,50 €

## Whisky de Malta

Glenfiddich Malt 12 años	6,50 €
Knockando Malt 12 años	6,50 €
Glenlivet 12 años	6,50 €
Nikka Malt - Japón	10,00 €
Glenmorangie Malt 18 años	12,50 €

## Whisky irlandés

Old Bushmills Malt 10 años	5,50 €
Tullamore Dew	4,00 €

## Cavas · Espumosos

Perelada Stars Brut Reserva	29,00 €
Perelada Stars Touch of Rose	29,00 €
Llampart Brut	31,00 €
Gramona Imperial Reserva	49,00 €

## Champagnes

Laurent Perrier Brut LP 0,75l	75,00 €
Laurent Perrier Brut LP 0,375l	39,00 €
Ruinart Blanc de Blanc 0,75l	98,00 €
Ruinart Rose 0,75l	98,00 €

# BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

## Longdrinks · Cocktails

<b>COCKTAILS</b>	8,50 €
Caipirinha	
Mango Bay	
Strawberry Margarita	
Mojito	
Bloody Mary	
Pisco Sour	
Gimlet	
<b>SIN ALCOHOL</b>	
Hugo	6,50 €
Sa Barca	7,50 €
<b>LONGDRINKS</b>	
Gin Tonic	
Regular tonic	8,50 €
Premium tonic	10,50 €
Vodka Lemon	8,50 €
Cuba Libre	8,50 €
Long Island iced Tea	9,00 €

## Bebidas sin alcohol

Coca Cola 0,2l	3,00 €
Coca Cola Zero 0,2l	3,00 €
Fanta Naranja 0,2l	3,00 €
Fanta Limón 0,2l	3,00 €
Sprite 0,2l	3,00 €
Tonic 0,2l	3,00 €
Tonic Premium 0,2l	3,50 €
Bitter Lemon 0,2l	3,50 €
Ginger Ale 0,2l	3,50 €
Refresco Premium 0,2l	3,50 €
(Naranja y pomelo / Fresa y frambuesa / Manzana y ruibarbo)	

# BEBIDAS · GETRÄNKE · DRINK · BOISSONS

## Brandy

Osborne Veterano 4 cl	3,00 €
Osborne Solera 4 cl	3,00 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	7,50 €
Suau 1851, 15 años 4cl	5,50 €
Suau Etiqueta Negra, 25 años 4cl	7,00 €
Carlos I Solera, Gran Reserva, 12 años	6,50 €
Carlos I Imperial, Solera Gran Reserva, 15 años	9,00 €
Ximenez Spinola, 30 años	9,50 €

## Hierbas Mallorquinas

Hierbas dulces	3,00 €
Hierbas mixtas	3,00 €
Hierbas secas	3,00 €

## Aguardientes

Grappa	5,50 €
Orujo	5,50 €
Pisco	5,50 €

## Otros

Sambucca	3,50 €
Baileys	4,50 €
Averna	4,50 €
Ramazotti	4,50 €
Amaretto	4,50 €
Cointreau	4,50 €
Campari	4,50 €
Tia Maria	3,50 €
Grand Marnier	5,00 €
Tequila	4,00 €