



ola del mar

Guillermo Cabot

*Cocinamos nuestros platos con una pizca de sal de la isla,
unas gotas de aceite del Mediterráneo,
un buen pescado de nuestras costas,
todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra.*

*La cocina es un arte capaz de alimentar, emocionar
y sorprender a las personas.*

Buen Apetito.



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

- **Carpaccio de gamba roja mallorquina con vinagreta de limón, huevas de tobiko y algas marina** 27,50 €
Alérgenos: Sésamo y crustáceos
 Majorcan red prawn carpaccio garnished with lemon vinagrette, tobiko roe and seaweed
 Carpaccio aus mallorquinischen roten garnelen mit zitronenvinagrette, tobiko rogen und meeresalgen
- **Tomate ibérico con ventresca de atún, aceitunas negras de Aragón y AOVE** 19,40 €
Alérgenos: Pescado
 Iberian tomato with tuna belly, Aragon black olives and extra virgin olive oil
 iberische tomate mit thunfischbauch, schwarze oliven aus aragon und olivenöl
- **Dúo de croquetas caseras sobre chips** 18,20 €
Alérgenos: Harina de trigo, lácteos, marisco, crustáceos, moluscos, pescado, huevo, apio, sulfitos y sésamo
 Homemade croquettes' duo with chips
 Duo von hausgemachten kroketten auf kartoffel chips
- **Tartar de atún, mézclum de algas y aceite de perejil** 28,50 €
Alérgenos: Pescado, soja, sulfitos y sésamo
 Tuna tartar with seaweed and parsley oil
 Thunfischtartar, mit einem algensalat und petersilienöl
- **Calamar fresco a la andaluza** S.P.M.
Alérgenos: Harina de trigo y moluscos
 Andalusian style fresh squid
 Frischer tintenfisch gebraten nach andalusischer art
- **Tiradito de corvina, puré de boniato, leche de tigre de mango y brotes** 24,50 €
Alérgenos: Pescado y lácteos
 Sea bass tiradito with sweet potato purée, mango tiger 's milk and seasonal sprouts
 Seebarsch -tiradito, süßkartoffelpüree, mango-tigermilch und sprossen
- **Alcachofas a la plancha con jamón ibérico sobre parmentier de trufa negra y AOVE** 20,80 €
Alérgenos: No contiene
 Grilled artichokes with Iberian ham, served on truffled parmentier and extra virgin olive oil
 Gegrillte artischocken mit iberischem rohschinken auf parmentier aus schwarzem trüffel und olivenöl
- **Calamar fresco salteado con sobrasada, picada de ajo y perejil y salsa teriyaki** S.P.M.
Alérgenos: Moluscos, soja, sulfitos y sésamo
 Stir fried fresh squid with sobrasada, chopped garlic and parsley all infused with teriyaki sauce
 Frischer tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer sobrasada, gehacktem knoblauch und petersilie, dazu teriyaki-sauce

ARROCES Y PASTA / RICE AND PASTA / REIS UND PASTA

- **Raviolis de hígado de pato con lascas de parmesano y virutas de foie** 28,50€
Alérgenos: Gluten, sulfitos, lácteos, huevos y mostaza
 Duck liver foie-gras with parmesan flakes and foie-gras shavings
 Ravioli gefüllt mit entenleber, parmesan - und foie flocken
- **Paella de "Señorito" mixta (Ciega) (Mínimo 2 personas)** 27,00€
Alérgenos: Apio, crustáceos, moluscos, mariscos, pescados y sulfitos
 "Señorito" peeled mixed paella (Minimum 2 people)
 Paella "Señorito" (gräten - und schalenlos) (Minimum 2 Personen)
- **Paella de marisco (Mínimo 2 personas)** 28,00€
Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados y sulfitos
 Seafood paella (Minimum 2 People)
 Paella mit meeresfrüchten (Minimum 2 Personen)
- **Paella de langosta o bogavante (Mínimo 2 personas)** S.P.M.
Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados y sulfitos
 Majorcan lobster paella or lobster paella (Minimum 2 people)
 Paella mit languste oder hummer (Minimum 2 Personen)
- **Fideguá fino de marisco ciego o en su tinta (Mínimo 2 pers.)** 25,50€
Alérgenos: Gluten, apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados sulfitos y lácteos (en el caso de que sea negra)
 Fine short noodles with peeled seafood or in squid ink (Minimum 2 people)
 Feine fideo-nudeln mit meeresfrüchten oder mit tinte vom tintenfisch (Minimum 2 Personen)
- **Fideguá gordo de marisco – Fideo gordo (Mínimo 2 personas)** 28,00€
Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos y gluten
 Thick short noodles with seafood (Minimum 2 people)
 Grosse fideo-nudeln mit meeresfrüchten (Minimum 2 Personen)
- **Arroz a la marinera (Mínimo 2 personas)** 28,50€
Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados y sulfitos
 Seafood rice soup (Minimum 2 people)
 Reis a la Marinera (Minimum 2 Personen)
- **Arroz negro (Mínimo 2 personas)** 25,50€
Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos, y lácteos
 Spanish black rice paella with peeled seafood (Minimum 2 people)
 "Schwarzer Reis" mit Tinte vom Tintenfisch (Minimum 2 Personen)
- **Caldereta de langosta o bogavante** S.P.M.
Alérgeno: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, gluten frutos con cáscara y sulfitos
 Majorcan lobster soup or lobster soup
 Eintopf mit Languste oder Hummer

PESCADOS / FISH / FISCH

- Tataki de salmón en tempura, alga nori y mayonesa de lima-limón sobre arroz al curry**

Alérgenos: Sésamo, sulfitos, soja, huevo, mostaza y pescado

Salmon tataki in a nori seaweed tempura with lemon and lime mayonnaise served on a curry rice

Lachstataki in Tempura , Norialge und Zitronen-Limetten-Mayonnaise auf Curryreis

26,00€
- Tataki de atún sobre salteado de verduras y algas**

Alérgenos: Sésamo, sulfitos, soja y pescado

Tuna tataki served on vegetable and seaweed stir fry

Thunfisch tataki auf sautiertem Gemüse und Algen

28,50€
- Popieta de lenguado relleno de gambas con salsa de puerros y mermelada de tomate al aroma de Jeréz**

Alérgenos: Sésamo, sulfitos, crustáceos, lácteos y pescado

Sole paupiette filled with prawns, leek sauce and sherry infused tomato jam

Popieta von der Seezunge, gefüllt mit Garnelen und Lauchsauce dazu Tomatenmarmelade mit Sherry Aroma

28,00€
- Merluza del Cantábrico con salteado de tallarines de calamar, all-i-oli negro y salsa de mostaza**

Alérgenos: Pescado, moluscos, crustáceos, sulfitos, lácteos, mostaza y apio

Cantabrian hake with stir fried squid strips , black all-i-oli and mustard sauce

Kantabrischer Seehecht mit sautierten Tintenfischnudeln, schwarzes All-i-oli und Senfsauce

27,80€
- Cazuela de langosta frita con patatas, pimientos verdes y huevos fritos**

Alérgenos: Harina de trigo, crustáceos y huevos

Clay dish of grilled lobster , fried eggs, homemade chipped potatoes and green peppers

Eintopf mit frittierter Languste, Kartoffeln, grüne Paprika und Spiegeleiern

S.P.M.
- Pescado de barca del día**

Fresh catch of the day

Fangfrischer Fisch des Tages

S.P.M.

CARNES / MEAT / FLEISCH

- Solomillo de vacuno con puré trufado, queso mallorquín, mermelada casera de cebolla y salsa de vino de Rioja**

Alérgenos: Apio, lácteos y sulfitos

Beef sirloin with truffled purée, Majorcan cheese, homemade onion marmelade and Rioja red-wine sauce

Rinderfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree, mallorquinischem Käse, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Rioja-Weinsauce

28,00€
- Estofado de rabo de ternera al vino crianza**

Alérgenos: Apio, lácteos y sulfitos

Oxtail stew in crianza wine

Ochsenschwanz -Eintopf zubereitet mit Crianza -Wein

27,50€
- Brazuelo de cordero asado en su jugo a baja temperatura con patata confitada con romero y miel**

Alérgenos: Apio

Slow roasted shoulder of lamb in its own juices with potatoes tossed with rosemary and honey

Geschmorte Lammhaxe gegart im eigenen Saft bei niedriger Temperatur, mit gebratenen Rosmarin – Honig Kartoffeln

27,00€
- Chuletón de vaca a la parrilla con patatas fritas y pimientos del padrón**

Alérgenos: No contiene

Grilled chuck steak with fries and Padron peppers

Gegrilltes Kuhsteak mit Pommes und grüner Paprika (pimientos de Padrón)

S.P.M.
- Entrecot de vaca a la parrilla con patatas fritas y pimientos del Padrón**

Alérgenos: No contiene

Grilled entrecôte with homemade fries and Padron peppers

Gegrilltes Entrecôte mit Pommes frites und grüner Paprika (piminetos de padrón)

S.P.M.
- Steak tartar Ola del Mar**

Alérgenos: Huevo, sulfitos, gluten y mostaza

Ola del Mar steak tartar

Steaktartar Ola del Mar

34,00€

POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

- **Tabla de quesos (azul, brie, curado mallorquín y cabra) con mermelada de cebolla, nueces y frutos del bosque** 12,00€
Alérgenos: Lácteos, gluten y frutos con cáscara
 Cheese Board (blue, brie, Majorcan cured cheese and goat cheese) with a homemade onion jam, walnuts and wild berries
 Käseplatte (Blauschimmelkäse, Brie, gereifter mallorquinischer und Ziegenkäse) mit Zwiebelmarmelade, Walnüsse und Früchte des Waldes
- **Tatín de pera con helado de pistacho** 7,80€
Alérgenos: Huevos, sésamo, soja, frutos con cáscara, lácteos, gluten y sulfitos
 Pear tarte tatin with pistachio ice-cream
 Birnentatin mit Pistazieneis
- **Sopa de chocolate blanco y helado de caramelo con frutos secos** 7,60€
Alérgenos: Huevo, frutas con cáscara y lácteos
 White chocolate soup with caramel ice-cream and nuts
 Suppe aus weisser Schokola de mit Karamelleis und Nüssen
- **Buñuelo de ensaimada mallorquina sobre sopa de praliné y helado de almendras tostadas** 7,80€
Alérgenos: Huevo, gluten, frutas con cáscara y lácteos
 Majorcan fritter made with "ensaimada" dough, served with praline soup and almond ice-cream
 Krapfen aus mallorquinischer Ensaimada auf Pralinensuppe und geröstetem Mandeleis
- **Tarta de queso con frutos rojos** 7,80€
Alérgenos: Gluten, huevos y lácteos
 Cheescake with berries
 Käsekuchen mit roten Früchten
- **Tarta de manzana Ola del Mar con helado de vainilla (15 minutos)** 9,40€
Alérgenos: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos, gluten y sulfitos
 Ola del Mar apple pie with vanilla ice cream (15 Minutes)
 Apfelkuchen Ola del Mar mit Vanilleeis (15 Minuten)
- **Banoffee con helado de galleta y virutas de chocolate negro** 7,90€
Alérgenos: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, lácteos y sulfitos
 Banoffee cake served in a glass with a biscuit ice-cream and black chocolate shavings
 Banoffee mit Kekseis und Zartbitterschokoladenraspeln

POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

- **Crema templada de arroz con leche, canela y helado de caramelo** 7,80€
Alérgenos: Huevos y lácteos
Tempered creamy rice-pudding with cinnamon and caramel ice-cream
Warmer Milchreis mit Zimt und Karamelleis
- **Coulant de chocolate sobre crema de frutos secos y helado de vainilla (15 minutos)** 9,40€
Alérgenos: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevos, leche, gluten y sulfitos
Dark chocolate coulant served on a nut custard and vanilla ice-cream
Schokoladencoulant auf Nusscreme und Vanilleeis (15 Minuten)
- **Helados (Caramelo, queso de cabra, vainilla, chocolate, pistacho, almendra tostada y galleta)** 6,50€
Alérgenos:
Pistacho : Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfito
Queso de cabra : Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos
Almendra tostada: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos
Galleta: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos
Caramelo: Huevo y lácteos
Vainilla: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos
Chocolate: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos
Ice-cream (caramel, goat cheese, vanilla, chocolate, pistachio or biscuit)
Speiseeis (Karamell, Ziegenkäse, Vanille, Schokolade, Pistazie oder Biskuit)
- **Sorbete de limón** 6,50€
Alérgenos: Mostaza, sésamo, frutos con cáscara, huevo, leche, sulfitos, soja
Lemon Sorbet
Zitronensorbet

