



2026

*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





MENU' DEGUSTACIÓN

TASTING MENU'

Pan, Aceitunas y All-I-Oli

Bread, olives and all-i-oli

Alérgenos: Gluten

Tartar de Atún, Kimchee, alga goma wakame y chutney de mango

Tuna Tartar, Kimchee gel, wakame seaweed and mango chutney

Alérgenos: Pescado, sésamo, gluten, frutos con cáscara, sulfitos y soja

Tiradito de Corvina, Aguachile de Fresa, Cebolla Encurtida, Liomaiz y Brotes

Sea Bass Tiradito, Strawberry Aguachile, Pickled Onion, Liomaiz, and Sprouts

Alérgenos: Pescado, Sulfitos, Apio, Mostaza y Soja

Croqueta de bacalao

Cod croquette

Alérgenos: Gluten, lácteos, apio, huevos, pescado y sulfitos

Calamar salteado con sobrasada, picada de ajo y perejil y Teriyaki

Stir fried fresh squid with sobrasada, chopped garlic and parsley with teriyaki sauce

Alérgenos: Moluscos, soja, sésamo y sulfitos

*Popieta de lubina rellena de gamba y sofrito sobre apio nabo y pure de chirivía,
napado con salsa de marisco*

*Sea bass popieta stuffed with shrimp and sautéed on celeriac and parsnip puree,
napped with seafood sauce*

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

Buñuelo de Ensaimada de crema con helado de almendra tostada

Cream Ensaimada fritter with toasted almond ice cream

Alérgenos: Gluten, Frutos con Cascara, Lácteos y Huevos

Precio por persona 68,00€

Price per person € 68,00 €

Este menú se servirá a mesa completa

This menu will be served at a full table

Horario de servicio del menú: de 13:00 a 15:00 h y de 19:00 a 22:00
Menu service hours: 1:00 p.m. to 3:00 p.m. and 7:00 p.m. to 10:00 p.m.



ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISE

<p><i>Pan, aceitunas y all-i-oli • Bread, olives and all-i-oli • Brot, Oliven und All-i-oli</i></p> <p><i>Alérgenos: Gluten, sésamo, lácteos y huevo.</i></p>	3,00 €
<p><i>Pan de hogaza campestre con tomate ramallet y aceite de oliva</i></p> <p><i>Alérgenos: Gluten</i></p> <p><i>Country loaf bread with ramallet tomatoes and olive oil</i></p> <p><i>Landbrot mit Ramallet-Tomaten und Olivenöl</i></p>	7,00 €
<p><i>Jamón Ibérico al corte</i></p> <p><i>Alérgenos: No contiene</i></p> <p><i>Iberian ham</i></p> <p><i>Iberischer Schinken</i></p>	28,00 €
<p><i>Carpaccio de gamba roja, vinagreta cítrica, algas y huevas</i></p> <p><i>Alérgenos: Pescado, sulfitos y crustáceos</i></p> <p><i>Red shrimp carpaccio with citrus vinaigrette, seaweed, and roe</i></p> <p><i>Carpaccio aus roten Garnelen, Zitrusvinaigrette, Algen und Fischrogen</i></p>	25,00 €
<p><i>Tartar Atún Rojo del Mediterraneo, Kimchee, alga wakame y chutney de mango</i></p> <p><i>Alérgenos: Pescado, Sésamo, Gluten, Frutos con Cáscara, Sulfitos y Soja</i></p> <p><i>Mediterranean Bluefin Tuna Tartare, Kimchi, Wakame Seaweed, and Mango Chutney</i></p> <p><i>Tartar vom Roten Thunfisch aus dem Mittelmeer, Kimchi, Wakame-Algen und Mango-Chutney</i></p>	28,00 €
<p><i>Duo de croquetas caseras</i></p> <p><i>Alérgenos: Gluten, Lácteos, Apio, Huevos, Pescado y Sulfitos</i></p> <p><i>Duo of homemade croquettes</i></p> <p><i>Duo aus hausgemachten Kroketten</i></p>	18,00 €
<p><i>Huevos fritos sobre boletus a la crema y foie fresco</i></p> <p><i>Alérgenos: Huevo, Lácteos y Sulfitos</i></p> <p><i>Fried eggs on creamy porcini mushrooms and fresh foie gras</i></p> <p><i>Spiegeleier auf Steinpilzen in Sahnesauce und frischer Gänseleber</i></p>	24,00€
<p><i>Calamar fresco a la andaluza</i></p> <p><i>Alérgenos: Moluscos y gluten</i></p> <p><i>Andalusian style fresh squid</i></p> <p><i>Fischer tintenfisch gebraten nach andalusischer art</i></p>	27,00 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table - Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISE

Calamar salteado con Sobrasada, picada de Ajo y Perejil y Teriyaki <i>Alérgenos: Moluscos, Soja, Sésamo y Sulfitos</i> <i>Stir fried fresh squid with sobrasada, chopped garlic and parsley with teriyaki sauce</i> <i>Frischer tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer sobrasada, gehacktem Knoblauch und Petersilie, dazu Teriyaki-Sauce</i>	28,00 €
Tataki de lomo bajo con mix de setas escabechadas <i>Alérgenos: Sulfitos, Soja y Sésamo</i> <i>Sirloin tataki with a medley of marinated mushrooms</i> <i>Tataki vom Lendenstück mit marinierten Pilzen</i>	23,00 €
Tiradito de Corvina, Aguachile de Fresa, Cebolla Encurtida, Liomaiz y Brotes <i>Alérgenos: Pescado, Sulfitos, Apio, Mostaza y Soja</i> <i>Sea Bass Tiradito, Strawberry Aguachile, Pickled Onion, Liomaiz, and Sprouts</i> <i>Tiradito vom Seebarsch, Erdbeer-Aguachile, eingelegte Zwiebeln, Liomaiz und Sprossen</i>	24,00 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table - Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



ARROCES Y PASTA • RICE AND PASTA • REIS UND PASTA

*Paellas mínimo 2 personas / Paellas minimum 2 persons / Paellas mindestens 2 Personen
Paellas precio por persona / Paellas price per person / Paellas preis pro Person*

Ravioli de foie con lascas de Parmesano y Gel PX <i>Alérgenos: Sulfitos, Lácteos, Gluten, Apio y Huevos Foie gras ravioli with Parmesan shavings and PX Gel Ravioli mit Gänseleber, Parmesansplittern und PX-Gel</i>	27,00€
Paella de Costilla a baja temperatura con corazón de Puerro <i>Alérgenos: Apio, Soja, Mostaza, Gluten y Sulfitos Slow-Cooked Rib Paella with a Leek Center Bei niedriger Temperatur gegarte Rippchen-Paella mit Lauchherzen</i>	29,00€
Paella de Marisco <i>Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos Seafood Paella (With shell) Paella mit Meeresfrüchten und Schalentieren</i>	27,00€
Paella de "Señorito" mixta ciega <i>Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos "Señorito" peeled mixed paella - shellfish and meat Paella "Señorito" (gräten – und schalenlos)</i>	27,00€
Paella de Verduras y Espárragos Trigueros <i>Alérgenos: Apio y Sulfitos Vegetable and Wild Asparagus Paella getable Paella Gemüse-Paella mit grünem Spargel</i>	26,00€
Arroz Negro ciego <i>Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten y Sulfitos Spanish black rice paella with peeled seafood "Schwarzer Reis" mit tinte vom tintenfisch</i>	26,00€

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



ARROCES Y PASTA • RICE AND PASTA • REIS UND PASTA

*Paellas mínimo 2 personas / Paellas minimum 2 persons / Paellas mindestens 2 Personen
Paellas precio por persona / Paellas price per person / Paellas preis pro Person*

Fideuá fideo grueso de mariscos con cascara <i>Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos y gluten</i> <i>Thick short noodles with seafood</i> <i>Grosse fideo-nudeln mit meeresfruchten</i>	27,00€
Arroz a la Marinera <i>Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos</i> <i>Seafood rice soup</i> <i>Reis a la Marinera</i>	28,00€
Caldereta Mallorquina de Langosta <i>Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten, Lácteos y Sulfitos</i> <i>Mallorcan lobster stew</i> <i>Mallorquinischer Hummereintopf</i>	S.P.M.
Caldereta Mallorquina de Bogavante <i>Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten, Lácteos y Sulfitos</i> <i>Mallorcan Lobster Stew</i> <i>Eintopf mit Hummer</i>	S.P.M.
Paella de Langosta y Calamar <i>Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfito</i> <i>Lobster Paella</i> <i>Mallorquinischer hummereintopf</i>	S.P.M.
Paella de Bogavante y Calamar <i>Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos</i> <i>Majorcan lobster paella o lobster paella</i> <i>Paella mit languste oder hummer</i>	S.P.M.

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



PESCADOS • FISH • FISCH

Pescado de Barca del día (pregunte a nuestro personal) S.P.M.
Fresh catch of the day (please ask our staff)
Fangfrischer Fisch des Tages (fragen Sie unser Personal)

Nuestros pescados de Barca del día irán acompañados de salteado de verdura y patato
Our fresh catch of the day will be served with sautéed vegetables and potatoes
Zu unserem fangfrischen Fisch des Tages servieren wir sautiertes Gemüse und Kartoffeln

Popieta de lubina rellena de gamba y puerro sobre pure de chirivía y apio nabo con salsa de marisco 25,00 €
Alérgenos: Pescado, crustáceos, lácteos, moluscos, mariscos, apio y sulfitos
Sea bass fillet stuffed with shrimp and leek, served on a purée of parsnip and celeriac with seafood sauce
Mit Garnelen und Lauch gefüllte Seebarschfilet auf Pastinaken- und Knollensellerieepüree mit Meeresfrüchtesauce

Ventresca de Atún Rojo a la plancha con Romesco y Escalivada 29,00 €
Alérgenos: Pescado, Lácteos y Sulfitos
Grilled Bluefin Tuna Belly with Romesco Sauce and Roasted Vegetables
Gegrillter Bäuchenteil vom Roten Thunfisch mit Romesco-Sauce und Escalivada

Cazuela de langosta/bogavante con patatas, huevos, pimientos verdes y ajos fritos S.P.M.
Alérgenos: Gluten, crustáceos y huevos
Lobster casserole with potatoes, eggs, green peppers, and fried garlic
Hummerauflauf mit Kartoffeln, Eiern, grünen Paprikaschoten und gebratenem Knoblauch

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



CARNES • MEAT • FLEISCH

Solomillo de vacuno sobre puré trufado, queso idiazabal, mermelada casera de cebolla, salsa de vino de Rioja y virutas de puerro	33,00€
<i>Alérgenos: Lacteos, gluten, apio y sulfitos</i>	
<i>Beef tenderloin on truffled mashed potatoes, idiazabal cheese, homemade onion marmalade, Rioja wine sauce and leek shavings</i>	
<i>Rinderlende auf getrüffeltem Püree, Idiazabal-Käse, hausgemachter Zwiebelmarmelade, Rioja-Weinsauce und Lauchspänen</i>	
Entrecot a la brasa con pimientos del piquillo confitados y patata asada con Mantequilla	29,00€
<i>Alérgenos: Soja, a, Lácteos, y Sulfitos</i>	
<i>Grilled entrecôte with candied piquillo peppers and roasted potatoes with butter</i>	
<i>Entrecôte vom Grill mit kandierten Piquillo-Paprikaschoten und in Butter gebackenen Kartoffeln</i>	

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



POSTRES • DESSERTS • DESSERTS

<p>Tarta de queso mahones con helado de cereza</p> <p><i>Alérgenos: Huevos, Lácteos y Frutos con Cáscara</i> <i>Mahones cheesecake with cherry ice cream</i> <i>Mahones-Käsekuchen mit Kirscheis</i></p>	9,00€
<p>Buñuelo de Ensamada de crema con helado de almendra tostada (10 Min.)</p> <p><i>Alérgenos: Gluten, Frutos con Cascara, Lácteos y Huevos</i> <i>Cream Ensamada fritter with toasted almond ice cream.</i> <i>Sahne-Ensamada-Fritten mit geröstetem Mandeleis.</i></p>	9,00€
<p>Texturas de Chocolate</p> <p><i>Alérgenos: Lácteos, Huevos y Gluten.</i> <i>Chocolate Textures</i> <i>Schokoladentexturen</i></p>	9,00€
<p>Cromatismo Naranja (Gel de Zanahoria, Granizado de Naranja Sanguina y Maracuya, Helado de Albaricoque y Azúcar de Naranja)</p> <p><i>Alérgenos: Lácteos y Huevos</i> <i>Orange Flavors (Carrot Sorbet, Blood Orange and Passion Fruit Granita, Apricot Ice Cream, and Orange Sugar)</i> <i>Orangefarbene Komposition (Karotten-Grel, Granita aus Blutorange und Passionsfrucht, Aprikosen-Eis und Orangen Zucker)</i></p>	9,00€
<p>Tarta tatin de manzana con helado de Vainilla Thaiti (10 min.)</p> <p><i>Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos</i> <i>Apple tatin tart with Thaiti vanilla ice cream (10 min.)</i> <i>Apfeltörtchen mit Thaiti-Vanilleeis (10 Min.)</i></p>	9,00€

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



POSTRES • DESSERTS • DESSERTS

Helados variados 8,00 €
Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Huevo, Lácteos y Sulfitos
Assorted ice creams
Verschiedene Eiskremsorten

Nuestros sorbetes batidos 8,00 €
Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, leche y sulfitos
Our blended smoothies
Unsere Milchshakes

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



Copa de Vino dulce • Glass of sweet wine • Ein Glas Süßwein

- **Macia Batle Blanc de Blancs** - (*Prensal Blanc Moll*) 7,00 €
- **Terra Dolça** - (*Chardonnay y Moscatel*) 8,00 €
- **Veritas Dolç** - (*Moscatel de grano menudo*) 7,00 €
- **Gramona Vi de Glass** - (*Gewurztraminer*) 8,00 €
- **Pedro Ximenez** - (*Pedro Ximenez*) 7,00 €
- **Oporto** - (*Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional*) 8,00 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



Restaurante Ola del Mar

Carrer V. Joaquin Fuster 1

07006 Palma de Mallorca - Balears - España

+ 34 971 274 275

event@oladelmar.es

www.oladelmar.es

Instagram : @restaurantoladelmar

Facebook - Ola del Mar