



 | VALL כ'ר
restaurant

DESAYUNOS | BREAKFAST | FRÜHSTÜCK

08:00 - 12:00

· Caddie:

Café o infusión, zumo de naranja natural y croissant o tostadas

Coffee or tea, natural orange juice and croissant or toasts

Kaffee oder Aufguss, frischer Orangensaft, Croissant oder Toast

9.50€

· Green:

Café o infusión, zumo de naranja, yogurt griego, muesli, ensalada de fruta fresca

Coffee or infusion, orange juice, Greek yoghurt, muesli, fresh fruit salad

Kaffee oder Aufguss, Orangensaft, griechischer Joghurt, Muesli, frischer Obstsalat

12.50€

· Hole in one:

Café o infusión, zumo de naranja, huevos al gusto con bacon, frankfurt y tostadas

Coffee or infusion, orange juice, eggs any style with bacon, frankfurt and toast

Kaffee oder Aufguss, Orangensaft, Eier nach Geschmack mit Speck, Frankfurter und Toast

13.75€



TOSTADAS DE PAN MALLORQUÍN

MALLORCAN BREAD | MALLORQUINISCHES BROT

Tostada con mantequilla y mermelada

Toast with butter and jam

Toast mit Butter und Marmelade

5.60€

Tostada con tomate y AOVE

Toast with tomato and EVOO

Toast mit Tomate und EVOO

5.60€

Tostada con jamón serrano

Toast with Serrano ham

Toast mit Serranoschinken

8.50€

Tostadas con tomate y aguacate laminado

Toast with tomato and sliced avocado

Toast mit Tomate und geschnittene Avocado

7.40€

Pa amb oli payés (jamón serrano, queso Mahonés, camaiot, sobrasada)

Country-style pa amb oli (Serrano ham, Mahón cheese, camaiot and sobrasada)

Pa amb oli mit Bauernbrot (Serrano-Schinken, Mahón-Käse, Camaiot und Sobrasada)

13.75€

BOCADILLOS Y SÁNDWICHES

08:00 - 20:00

TOASTS & SANDWICHES | TOASTS UND SANDWICHES

Jamón serrano y queso Mahonés

Serrano ham and Mahónes cheese

Serranoschinken und Mahónes-Käse

9.50€

Bikini - Jamón y queso

Bikini sandwich- Ham and cheese

Bikini - Schinken und Käse

8.50€

Sándwich Club de jamón y queso (lechuga, tomate, jamón, queso y mayonesa)

Club sandwich with ham and cheese (lettuce, tomato, ham, cheese and mayonnaise)

Club-Sandwich mit Schinken und Käse (Salat, Tomate, Schinken, Käse und Mayonnaise)

14.50€

Sándwich Club de pollo (lechuga, tomate, bacon, queso, pollo y mayonesa)

Chicken Club sandwich (lettuce, tomato, bacon, cheese, chicken and mayonnaise)

Hähnchen-Club-Sandwich (Salat, Tomate, Speck, Käse, Hähnchen und Mayonnaise)

16.50€

Pastrami (rúcula, pastrami, pepinillos, queso crema y mostaza)

Pastrami (arugula, pastrami, pickles, cream cheese and mustard)

Pastrami (Rucola, Pastrami, Essiggurken, Frischkäse und Senf)

16.50€

Tostada de salmón ahumado con base de crema de ricota, aguacate y semillas de chía

Toast with smoked salmon with ricotta cream, avocado and chia seeds

Toast mit Räucherlachs, Ricotta-Creme, Avocado und Chiasamen

15.50€

SNACKS

12:00 - 21:00

Croquetas de jamón caseras (5U)

Homemade ham croquettes

Hausgemachte Schinkenkroketten

14.00€

Croquetas Tiger caseras (5U)

Homemade tiger prawn croquettes

Hausgemachte Tigergarnelen-Kroketten

15.50€

Pimientos tipo Padrón

Padrón peppers

Padrón-Paprika

9.80€

Tabla de jamón Ibérico

Iberian ham platter

Iberische Schinkenplatte

21.50€

Pan de cristal con AOVE y tomate de ramallet

Cristal bread with EVOO and ramallet tomatoes

Kristallbrot mit EVOO und Ramallet-Tomaten

8.00€

Calamar frito con mayonesa de lima

Fried squid with lime mayonnaise

Gebratener Tintenfisch mit Limettenmayonnaise

16.50€

Gyozas de langostino o pato con salsa sochi (6U) Shrimp or duck gyozas with sochi sauce <i>Garnelen- oder Enten-Gyozas mit Sochi-Sauce</i>	15.90€
Langostinos panko crujientes con sweet chili Crispy panko prawns with sweet chili <i>Knusprige Panko-Garnelen mit süßer Chilisauce</i>	15.00€
Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel Chicken fingers with mustard and honey sauce <i>Hähnchenstäbchen mit Senf- und Honigsauce</i>	11.00€

ENTRANTES | STARTERS | STARTS

13:00 - 21:00

Crema del día Soup of the day <i>Suppe des Tages</i>	8.50€
Tiradito de salmón con maracuyá Salmon tiradito with passion fruit <i>Lachs-Tiradito mit Maracuja</i>	16.80€
Bruschetta de pan cristal con mozzarella y jamón Bruschetta on crystal bread with mozzarella and ham <i>Bruschetta mit Mozzarella und Schinken</i>	10.80€
Zamburiña con mayonesa de chimichurri (1U) Queen scallop with chimichurri mayonnaise <i>Jakobsmuschel mit Chimichurri-Mayonnaise</i>	3.90€
Nachos con guacamole, mezcla de quesos, crema agria, salsa cheddar, pico de gallo y chili con carne Nachos with guacamole, cheese mix, sour cream, cheddar sauce, pico de gallo and meat chili <i>Nachos mit Guacamole, Käsemischung, saurer Sahne, Cheddar-Sauce, Pico de Gallo und Chili con carne</i>	14.50€
Tartar de atún con aguacate, crujiente de arroz y mayonesa de wasabi Tuna tartare with avocado, crispy rice and wasabi mayonnaise <i>Thunfisch-Tartar mit Avocado, knusprigem Reis und Wasabi-Mayonnaise</i>	22.00€
Ceviche de lubina con cebolla morada Sea bass ceviche with red onion <i>Wolfsbarsch-Ceviche mit roter Zwiebel</i>	19.90€
Alcachofa a la plancha con lascas de parmesano, romesco y aceite de trufa Grilled artichoke with Parmesan shavings, romesco sauce and truffle oil <i>Gegrillte Artischocke mit Parmesanspänen, Romesco-Sauce und Trüffelöl</i>	7.50€
*+1,00€ Combínalo con huevo - Add an egg - Mit Ei kombinieren	
Carpaccio de ternera con suave salsa tradicional de mostaza Beef carpaccio with mild traditional mustard sauce <i>Rinderfilet-Carpaccio mit traditioneller Senfsauce</i>	17.50€

ENSALADAS | SALADS | SALATE

Ensalada Nicoise con ventresca de atún

Niçoise salad with tuna belly

Niçoise-Salat mit Thunfisch-Bauchfleisch

17.90€

Ensalada de tomate rosa, cebolla morada y ventresca

Pink heirloom tomato salad, red onion and tuna belly

Tomatensalat aus rosa Tomaten, rote Zwiebeln und Ventresca

16.90€

Ensalada de burrata con tomate y pesto trufado

Burrata salad with tomato and truffled pesto

Burrata-Salat mit Tomate und getrüffeltem Pesto

17.00€

Ensalada de burrata D'Or con tomate, melocotón, cerezas, arándanos y jamón

Burrata D'Or salad with tomato, peach, cherries, blueberries and Serrano ham

Burrata D'Or Salat mit Tomaten, Pfirsich, Kirschen, Blaubeeren und Schinken

17.50€

Ensalada César con pollo crispy, parmesano, polvo de bacon y picatostes

Caesar salad with crispy chicken, parmesan, bacon crumble and croutons

Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchen, Parmesan, Speckpulver und Croutons

16.90€

Poke hawaiano con salmón o atún

Hawaiian poke with salmon or tuna

Hawaiianische Poke mit Tofu und wahlweise Lachs oder Thunfiseh

17.50€

PASTA

Raviolis rellenos de foie con salsa de hongos silvestres

Foie gras ravioli with wild mushroom sauce

Ravioli mit Foie gras gefüllt, serviert mit Waldpilzsauce

22.50€

Pasta Portofino

Portofino pasta

Pasta Portofino

18.30€

Noodles con verduras, gambas y salsa asiática

Asian-style noodles with vegetables, prawns and Asian sauce

Asiatische Nudeln mit Gemüse und Garnelen in asiatischer Sauce

19.90€

Rigatoni con salsa boloñesa y stracciatella de búfala

Rigatoni with Bolognese sauce and buffalo stracciatella

Rigatoni mit Bolognese-Sauce und Büffel-Stracciatella

18.00€

Risotto de setas con foie y tapenade de aceituna negra

Mushroom risotto with foie gras and black olive tapenade

Pilzrisotto mit Foie gras und schwarzer Oliventapenade

22.50€

Linguine con bisque y gambas al ajillo

Linguine with bisque and garlic prawns

Linguine mit Krustentier-Bisque und Garnelen

24.50€

PESCADOS | FISH | FISCH

Bacalao con alioli sobre patata gratén

Cod with aioli on potato gratin

Kabeljau mit Aioli auf Kartoffelgratin

23.00€

Lubina asada con muselina de coliflor caramelizada

Roasted sea bass with caramelised cauliflower mousseline

Gebratener Wolfsbarsch mit karamellisierter Blumenkohl-Mousseline

23.80€

Lenguado a la meunière con patató de s'Horta

Sole meunière with "patató" from s'Horta

Seezunge nach Müllerin Art mit Kartoffeln aus s'Horta

27.90€

Pulpo con mojo rojo y base de risotto marino

Octopus with red mojo on seafood risotto

Oktopus mit rotem Mojo auf Meeresfrüchte-Risotto

25.30€

CARNE | MEAT | FLEISCH

Doble smash burger con queso cheddar, bacon, pepinillos, salsa d'Or y patatas

Double smash burger with cheddar cheese, bacon, pickles, d'Or sauce and potatoes

Doppel-Smash-Burger mit Cheddar-Käse, Speck, Gurken, D'Or-Sauce und Pommes Frites

18.50€

Entrecot con cherries confitados y patata provenzal

Entrecôte with confit cherry tomatoes and Provençal potatoes

Entrecôte mit konfierten Kirschtomaten und provenzalischen Kartoffeln

26.90€

Solomillo de ternera Angus con patata gratén y verduras de temporada

Angus beef tenderloin with potato gratin and seasonal vegetables

Angus-Rinderfilet mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

29.90€

Secreto ibérico con peras en almíbar y cremoso de boniato

Iberian pork "secreto" with poached pear in syrup and sweet potato purée

Iberisches Secreto mit pochierter Birne und Süßkartoffelpüree

25.30€

Magret de pato con puré de apio y naranja marinada

Duck magret with celery purée and marinated orange

Entenbrust mit Selleriepüree und marinierte Orange

28.50€

Hamburguesa vegetariana con huevo, queso y patatas

Vegetarian burger with egg, cheese and fries

Vegetarischer Burger mit Ei, Käse und Pommes Frites

17.00€

POSTRES | DESSERTS | DESSERTS

Fresas con mascarpone y sirope de albahaca

Strawberries with mascarpone and basil syrup

Erdbeeren mit Mascarpone und Basilikumsirup

8.90€

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate coulant with vanilla ice cream

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis

8.50€

Crème brûlée de dulce de leche

Crème brûlée with caramel spread

Crème brûlée mit Karamellaufstrich

8.50€

Tarta de queso con miel y nueces

Cheesecake with honey and nuts

Käsekuchen mit Honig und Nüssen

8.90€

Tarta de manzana al estilo de la abuela

Grandma-style apple pie

Apfelkuchen nach Großmutter's Art

8.90€

Banana Split

Banana Split

Banana Split

8.00€



BEBIDAS | DRINKS | GETRÄNKE

CAFÉS E INFUSIONES

Espresso	2.20€
Cortado	2.35€
Café con leche	2.60€
Americano	2.25€
Doble espresso	3.60€
Café bombón	3.10€
Latte machiatto	4.30€
Capuccino	4.10€
Iced coffee	5.60€
Infusiones naturales	2.90€
Carajillo	3.90€
Affogato	6.10€
Lumumba	6.10€

REFRESCOS Y AGUAS

Agua pequeña	2.80€
Agua grande	4.80€
Agua con gas	2.80€
Agua con gas grande	4.75€
Coca Cola	3.75€
Coca Cola zero	3.75€
Coca Cola light	3.75€
Fanta naranja	3.75€
Fanta limón	3.75€
Sprite	3.75€
Nestea	3.75€
Tónica	3.75€
Aquarius de limón	3.90€
Aquarius de naranja	3.90€
Bitter	3.75€
Ginger ale	3.00€
Laccao	2.80€
Zumo de naranja natural	6.00€
Zumo de piña	3.10€
Zumo de melocotón	3.10€
Zumo de manzana	3.10€
Zumo de naranja	3.10€
Crodino	4.75€

CERVEZAS Y SANGRÍAS

Caña	3.00€
Jarra	5.00€
Cerveza sin gluten	3.50€
Cerveza sin alcohol 33cl	3.50€
Cerveza de trigo	5.50€
Alhambra 1925	4.00€
Mahou reserva	5.00€
Copa de tinto de verano	6.00€
Copa de sangría de vino tinto	8.50€
Jarra de sangría de vino tinto	27.50€
Copa de sangría de cava	8.50€
Jarra de sangría de cava	27.50€

GINEBRA

Seagrams	6.50€
Master's	6.50€
Xoriguer	7.00€
Tanqueray	7.00€
Bombay Sapphire	9.00€
Martin Miller	9.50€
Hendrick's	9.00€
Brockmans	9.00€
Gin Mare	9.50€
G'Vine	9.50€
Tanqueray 0.0	6.50€

REFRESCO +2.50€ | TÓNICA PREMIUM +3.00€



VODKA

Absolut	6.50€
Grey Goose	9.00€
Beluga	9.00€
Moskoskaya	6.50€

REFRESCO +2.50€ | TÓNICA PREMIUM +3.00€

BEBIDAS | DRINKS | GETRÄNKE

RON

Amazonas	4.50€
Barceló	6.50€
Brugal	7.00€
Havana 3	6.50€
Jungla	9.00€
Havana 7	8.00€
Zacapa 23	13.00€
REFRESCO +2.50€	

WHISKY

JB	6.50€
Grant's	6.50€
Ballantines	6.50€
Jack Daniel's	7.50€
Chivas Regal	8.50€
Cardhu	10.00€
Oban 14	14.00€
Lagavulin 16	18.00€
Hibiki	25.00€
REFRESCO +2.50€	

BRANDYS Y COÑACS

Magno	5.50€
Carlos III	6.00€
Carlos I	9.00€
Suau 15	9.50€
Cardenal Mendoza	9.75€
Ramy Martin	10.50€

LICORES

Vermut Muntaner	5.50€
Martini	5.50€
Petroni	5.50€
Campari	6.00€
Pacharán	5.50€
Limoncello	5.50€
Amaretto	4.50€
Bailey's	6.00€
Tía María	5.50€
Grappa	6.00€
Licor 43	5.50€
Cointreau	4.50€
Licor de hierbas	4.50€
Orujo de hierbas	4.50€
Tres caires	4.50€
Grand marnier	5.50€
José Cuervo Gold	4.00€ 6.00€

SPRITZ

Aperol	8.40€
Martina	8.40€
Campari	9.40€
Limoncello	8.40€
Hugo	8.40€

VINOS | WINES | WEINE



BLANCO

S'Escala V.T. Mallorca. Sauvignon	6.00€ / 24.00€
Pazo Cilleiro D.O. Rías Baixas. Albariño	6.00€ / 26.00€
Ribas V.T. Mallorca. Prensal, Giró Ros	29.00€
San Millan D.O. Rueda. Verdejo	24.00€
José Pariente D.O. Rueda. Verdejo	28.00€
Eido da Fonte D.O. Rías Baixas. Albariño	29.00€
Cloudy Bay Chardonnay D.O. Marlborough. Chardonnay	59.00€

TINTO

Mont Ferrut D.O. Pla de Llevant. Callet, Manto Negro y Fogoneu	5.50€ / 24.00€
Muriel D.O. Rioja. Tempranillo	5.50€ / 24.00€
Marqués de Velilla D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Tinto	5.50€ / 26.00€
12 Volts V.T. Mallorca. Callet, Fogoneu, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot	36.00€
Emilio Moro D.O. Ribera de Duero. Tempranillo	39.00€
Protos 27 D.O. Ribera de Duero. Tempranillo	37.00€
Myotragus V.T. Mallorca Cabernet sauvignon, Callet, Mantonegro, Merlot, Monastrell, Syrah	34.00€
Pago de Carraovejas D.O. Ribera de Duero. Tempranillo, Cabernet, Sauvignon y Merlot	59.90€

ROSADO

Ava V.T. Mallorca. Callet, Mantonegro y Merlot	6.90€ / 25.00€
Clamor D.O. Costers de Segre. Pinot Noir, Chardonnay	5.50€ / 24.00€
Cris Blanc I.G.P. Pays d'Oc. Garnacha	6.50€ / 29.00€
Ca'n Axartell V.T. Mallorca. Manto Negro, Merlot, Pinot Noir, Callet	31.00€
Anna Pinot Noir D.O. Catalunya. Garnacha y Pinot Noir	28.00€
Whispering Angel Côtes de Provence AOC. Garnacha, Rolle, Cinsault	39.00€
Jean Leon 3055 Rosé D.O. Penedès. Pinot Noir y Garnacha	28.00€

ESPUMOSOS

Copa de Cava	7.00€
Tradició D.O. Cava. Xarel·lo, Macabeu y Parellada	26.00€
Veritas Brut Nature D.O. Binissalem. Prensal	31.00€
Bollinger SP Cuvée Champagne Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	95.00€
Veuve Clicquot Champagne Champagne, Pinot Noir y Pinot Meunier	95.00€
Veuve Clicquot Rosée Champagne Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier	105.00€
Sumarroca Brut Rosé Cava. Pinot Noir	29.00€

ALÉRGENOS | ALLERGENS

Caddie

Green

Hole in one

Tostada tomate y AOVE, *Toast Tomato and EVOO*

Tostada mantequilla y mermelada, *toast butter and jam*

Tostadas con aguacate, *Toast with avocado*

Tostada con jamón serrano, *Toast with Serrano ham*

Pa amb oli payés, *TCountry-style pa amb oli*

Jamón serrano y queso Mahonés, *Serrano ham and Mahonese cheese*

Bikini - Jamón y queso, *Bikini - Ham and cheese*

Sandwich Club de jamón y queso, *Ham and cheese Club sandwich*

Sandwich Club de pollo, *Chicken Club sandwich*

Pastrami, *Pastrami*

Salmón ahumado, *Salmon*

Nachos con guacamole, *Nachos with guacamole*

Tabla de jamón ibérico, *Iberian ham board*

Pan con AOVE y tomate de ramallet, *Bread with EVOO and ramallet tomatoes*

Langostinos panko, *Panko prawns*

Fingers de pollo, *Chicken fingers*

Crema del día, *Soup of the day*

Tartar de atún, *Tuna tartare*

Ceviche de pescado, *Fish ceviche*

Croquetas de jamón, *Ham croquettes*

Croquetas Tiger caseras, *Homemade Tiger Croquettes*

Alcachofa a la plancha, *Grilled artichoke*

Calamar frito, *Fried squid*

Carpaccio

Bruschetta, *Bruschetta*

Gyozas, *Gyozas*

Zamburiñas, *scallops*

Tiradito de salmón

Ensalada niçoise, *Niçoise salad*

Ensalada de tomate, cebolla y ventresca,

Tomato salad, red onion and tuna

Ensalada de burrata y pesto, *Burrata salad with pesto*

Ensalada César, *Cesar salad*

Poke hawaiano, *Hawaiian poke*

Raviolis de foie, *Foie gras ravioli*

Noodles con verduras, *Noodles with vegetables*

Rigatoni con salsa boloñesa, *Rigatoni with Bolognese*

Pasta Portofino

Risotto de setas, *Mushroom risotto*

Linguine

Bacalao, *Cod*

Lenguado, *Sole*

Lubina, *Sea bass*

Pulpo, *Octopus*

Doble smash burger, *Double smash burger*

Secreto Ibérico, *Iberian secret*

Solomillo de Angus, *Angus beef tenderloin*

Entrecot

Burger vegetariana, *Vegetarian burger*

Magret de pato, *Duck breast*

Todos los vinos contienen sulfitos,

All wines contain sulfites

Fresas con mascarpone,

Strawberries with mascarpone

Tarta de queso, *Cheesecake*

Tarta de manzana, *Apple cake*

Coulant de chocolate,

Chocolate coulant

Crème brûlée, *Crème brûlée*

Banana Split

Lacteos, milk

Sulfitos, sulphite

Gluten, gluten

Moluscos, molluscs

Huevos, eggs

Crustaceos, crustacean

Mostaza, mustard

Pescado, fish

Soja, soy

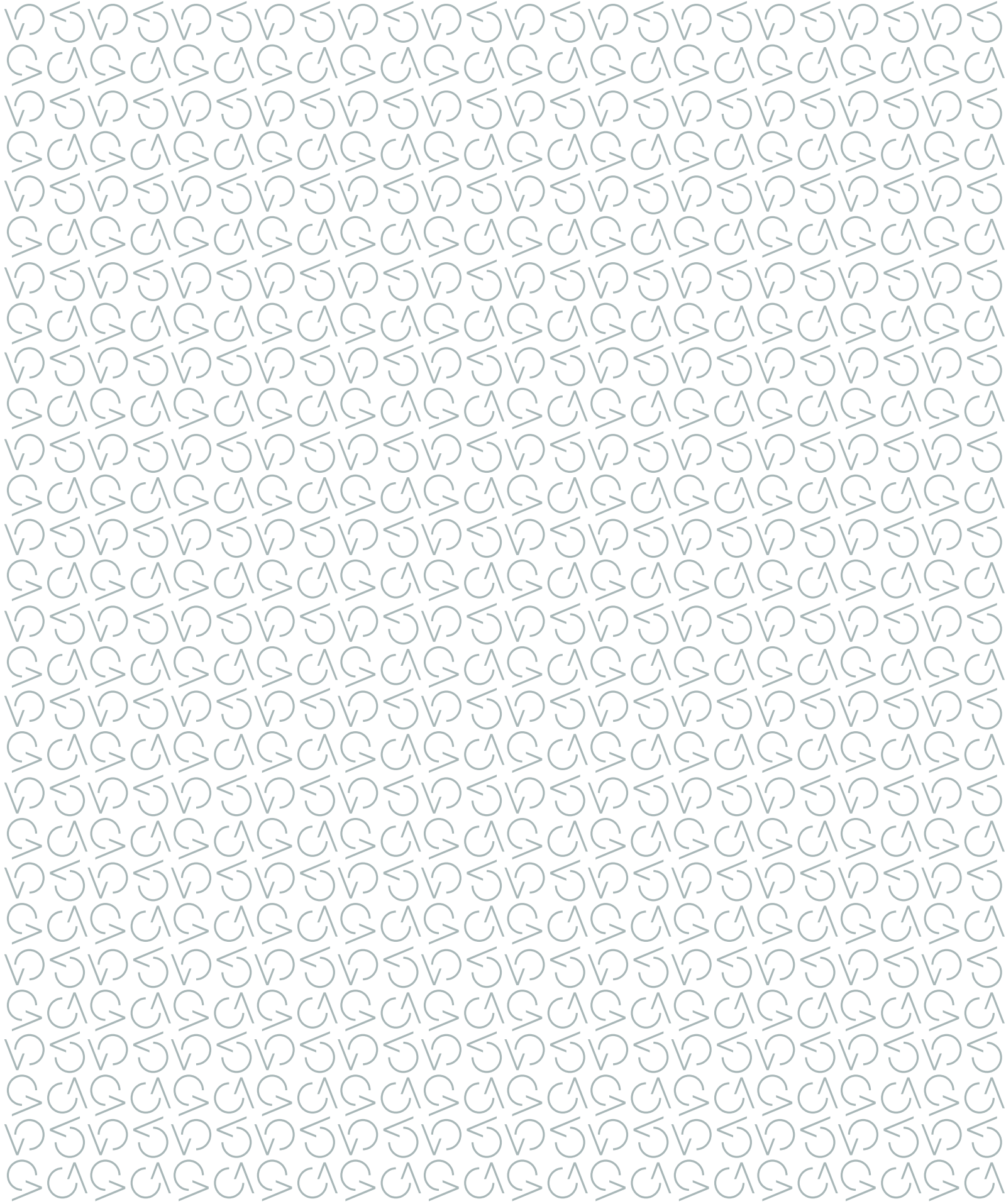
Sésamo, sesame

Cacahuete, peanuts

Frutos secos, nuts

Altramuces, lupins

Apio, celery



grupa marport