



MIRABLAU

beach bar & restaurant

M E N U



HOTELS VIVA & RESORTS

TAPAS PARA PICAR Y COMPARTIR

TAPAS FOR SNACKING AND SHARING

TAPAS FÜR DEN KLEINEN HUNGER UND ZUM TEILEN

Pan con ali-oli y aceitunas mallorquinas 3,70

Aioli garlic mayonnaise and bread with black olives.

Aioli-Mayonnaise und Brot mit schwarzen Oliven.

Pan de ajo 4,00

Garlic bread.

Knoblauchbrot.

Pan cristal tostado con tomate y aceite de oliva 5,20

Thin crispy bread, tomato and olive oil.

Kristal-brot, tomaten und olivenöl.

Ración de jamón ibérico y queso mahonés 14,10

Acompañado de pan cristal tostado con tomate aliñado y encurtidos locales.

Serving of Iberian cured ham and Mahón cheese. Served with light crispy bread and grated cheese, with a selection of local pickles.

Portion iberischer Schinken und Mahón-Käse Serviert mit getoastetem Cristal-Brot mit marinierter Tomate und einheimischen Mixed Pickles.

Calamares andaluza con ali-oli de azafrán 15,50

Andalusian-style calamari with saffron aioli garlic mayonnaise.

Tintenfisch nach andalusischer art mit safran-aioli-creme.

Gambas al ajillo 15,00

Prawns in garlic oil.

Garnelen in Knoblauchöl.

B Pimientos de Padrón 8,20

Fried small green padrón peppers.

Frittierte padrón-paprika.

Mejillones a la marinera 15,00

Mussels marinière.

Miesmuscheln nach Seemannsart.

Pulpo a la brasa con crema ligera de patata y kikos 15,50

Grilled octopus with light potato cream and crunchy corn.

Gegrillter Oktopus mit leichter Kartoffelcreme und knusprigem Mais.

Croquetas de bogavante con emulsión de ajos 15,50

Lobster croquettes with garlic emulsion.

Hummerkroketten mit Knoblauchemulsion.



Producto balear
Balearic product
Balearisches Produkt

Croquetas de jamón ibérico 9,60

Iberian cured ham croquettes.

Iberische Schinkenkroketten.

Crudités con dip de aguacate y lima 11,80

con zanahoria, pepino y cebolleta tierna.

Crudités with avocado and lime dip with carrot, cucumber and spring onion.

Crudités mit Avocado und Limetten-Dip mit Karotte, Gurke und Frühlingszwiebel.

ENSALADAS DE LA CASA

HOMEMADE SALAD

HAUSSALAT

Ensalada caprese 14,90

Selección de tomates, burrata fresca, tierra de olivas negras y albahaca

Salad with beefsteak tomato, fresh burrata, black olive dust and basil.

Salat mit Ochsenherztomaten, Burrata-Frischkäse, schwarzem Olivenstaub und Basilikum.

Ensalada de sandía y queso feta 13,10

Sandía, tomates cherry, queso feta, olivas negras, hierba buena, aceite de oliva y balsámico.

Water melon and feta cheese salad. Water melon, cherry tomatoes, feta cheese, black olives, mint, olive oil and balsamic vinegar.

Wassermelonensalat mit feta-käse. Wassermelone, Cherry-Tomaten, Feta-Käse, schwarze Oliven, Minze, Olivenöl und Balsamico-Essig

Ensalada de la huerta 13,40

Lechugas variadas, frutas, verduras de temporada y vinagreta de naranja.

Kitchen garden salad. A selection of green leaves, croutons, sesame, seasonal fruit, vegetables and orange vinaigrette dressing

Salat mit Gemüse. Verschiedene Blattsalate, Croutons, Sesam, Früchte, Gemüse der Saison mit Orangen-Vinaigrette

Ensalada César con pollo 14,10

Pechuga de pollo, lechuga, anchoa, queso parmesano y mayonesa.

Chicken Caesar Salad. Chicken breast, lettuce, anchovy, Parmesan cheese and mayonnaise.

Chicken Caesar Salad. Hühnerbrust, Salat, Sardellen, Parmesankäse und Mayonnaise.

Ensalada griega 14,40

Tomates cherry, aceituna negra, queso feta, pepino, sésamo, cebolla roja y berros.

Greek salad. Cherry tomato, black olive, feta cheese, cucumber, red onion and watercress.

Griechischer Salat. Kirschtomate, schwarze Olive, Schafskäse, Gurke, rote Zwiebel und Brunnenkresse.

SANDWICHES & BURGERS

Biquini de jamón cocido y queso 8,50

Bikini with cooked ham and cheese.

Bikini mit Kochschinken und Käse.

Chapata de pollo 12,80

Con bacón, queso cheddar, tomate, lechuga, alioli y pimiento verde frito.

Chicken ciabatta. With bacon, cheddar cheese, tomato, lettuce, alioli and fried green pepper.

Hähnchen-Ciabatta. Mit Bacon, Cheddar-Käse, Tomate, Salat, Alioli und gebratener grüner Paprika.

Chapata vegetal 13,40

Con berenjena asada, queso provolone, tomate seco y orégano.

Vegetable ciabatta. With roasted eggplant, provolone cheese, dried tomato and oregano.

Gemüse-Ciabatta. Mit gerösteten Auberginen, Provolone-Käse, getrockneten Tomaten und Oregano.

Hamburguesa de Angus 15,00

Con cebolla caramelizada y queso de cabra.

Angus burger with caramelized onion and goat cheese.

Angus-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse.

Hamburguesa de Angus "Clásica" 14,90

Con queso cheddar, bacón, tomate y lechuga.

"Classic" Angus burger with cheddar cheese, bacon, tomato and lettuce.

"Classic" Angus Burger mit Cheddarkäse, Bacon, Tomate und Salat.



VEGETARIANO

VEGGIES

VEGETARISCH

Gazpacho de fresas 11,50

Con tomate cherry, fresas, pepino, pimiento verde, vinagre balsámico y crujiente de pan

Strawberry gazpacho with cherry tomatoes, strawberries, cucumber, green pepper, balsamic vinegar and bread crisp

Erdbeer-Gazpacho mit Cherry-Tomaten, Erdbeeren, Gurken, grünen Paprika, Balsamico-Essig und Brot-Chips

Falafel con verduras y pan de pita 11,90

Albóndigas de garbanzos especiadas, con salsa agria de yogur y hierba buena

Falafel with vegetables and pitta bread. Spicy chickpea meatballs with sour cream yoghurt sauce and mint.

Falafel mit gemüse und pita-brot. Fleischklößchen aus gewürzten Kichererbsen mit saurer Joghurtsauce und Minze

Risotto de setas (sin gluten) 13,40

Con arroz arborio y verduras.

Mushroom risotto with arborio rice and vegetables (gluten free).

Risotto mit Pilzen mit Arborio-Reis und Gemüse (Glutenfrei).

Hamburguesa vegetal 14,30

Hamburguesa de remolacha y guisantes con cebolla caramelizada y queso de cabra.

Veggie burger. Beetroot and peas burger with caramelized onion and goat cheese.

Vegetarischer Hamburger. Rote-Bete-Erbsen-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse.

Si usted padece una alergia, por favor contacte con el Maitre. Gracias.

If you suffer any allergy, please get in contact the Maitre. Thank you.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, kontaktieren Sie bitte den Maitre. Vielen Dank.

VEGANO

VEGAN

Trío de cereales y legumbres (sin gluten) 11,20

Lentejas, quinoa y arroz. Aliñados con especias, hierbas, verduras y aceite de oliva.

Cereal and pulse trio. Lentils, quinoa and rice, dressed with spices, herbs, vegetables and olive oil (gluten free).

Cerealien- und hülsefrüchte-trio. Linsen, Quinoa und Reis, mit Dressing aus Gewürzen, Kräutern, Gemüse und Olivenöl (Glutenfrei)

Calabacín relleno 12,30

de boloñesa vegetal (con soja texturizada) tomate y champiñones.

Stuffed courgette with vegetarian bolognese (with textured soy), tomato and mushrooms.

Gefüllte Zucchini mit vegetarischer Bolognese-Soße (texturisiertem Soja), Tomaten und Champignons.

Ceviche peruano. 12,70

con tofu, boniato asado, maíz dulce, cebolla marinada, lechuga y chiles.

Peruvian ceviche. With tofu, roasted sweet potato, sweet corn, marinated onion, lettuce and chiles.

Mit Tofu, geröstetem Süßkartoffel, Mais, marinierten Zwiebeln, Salat und Chilis.

Wok de fideos con verduras y soja texturizada 14,20

Con salsa de soja, brotes de soja, verduras y cilantro.

Noodle stir-fry with vegetables and textured soy with soy sauce, bean sprouts, vegetables and coriander

Nudel-wok mit gemüse und texturierter soja mit Sojasoße, Sojasprossen, Gemüse und Koriander.



PASTA

Wok de fideos con pollo.	14,20
Wok noodles with chicken. <i>Wok-Nudeln mit Huhn.</i>	
Wok de fideos con gambas	15,20
Wok noodles with prawns. <i>Wok-Nudeln mit Garnelen.</i>	
Pasta rellena al tartufo	15,20
Con salsa de trufa negra y setas. Stuffed pasta 'al tartufo' with wild mushroom and black truffle sauce. <i>Mit Tartufo gefüllte Nudeln mit Soße aus schwarzen Trüffeln und Pilzen.</i>	
Ñoquis al pesto.	11,60
Con rúcula y tomates cherry. Gnocchi with pesto served with rocket and cherry tomatoes. <i>Gnocchi mit Pesto-Soße, mit Rucola und Cherry-Tomaten.</i>	
Tagliatelle boloñesa o pomodoro.	11,20
Con parmesano y albahaca. Tagliatelle bolognese or neapolitan with parmesan and basil. <i>Tagliatelle bolognese oder napolitana mit Parmesan und Basilikum.</i>	
Spaguettis negros a la marinera	14,40
Con gambas y tomates cherry. Black spaghetti with seafood. With prawns and cherry tomatoes. <i>Schwarze Spaghetti mit Meeresfrüchten. Mit Garnelen und Kirschtomaten.</i>	



PIZZA

Pizza Prosciutto 12,60

Tomate, queso, jamón york y orégano.

Tomato, cheese, boiled ham and oregano.

Tomaten, Käse, gekochter Schinken und Oregano.

Pizza Salami 12,70

Tomate, queso, salami, guindillas y orégano.

Tomato, cheese, salami, chilli peppers and oregano.

Tomaten, Käse, Salami, Chilis und Oregano.

Pizza Bahía 14,70

Tomate, queso, gambas, ajos tiernos, ajos fritos y orégano.

Tomato, cheese, prawns, spring garlic, fried garlic and oregano.

Tomaten, käse, Garnelen, junger Knoblauch, frittierte Knoblauch und Oregano

Pizza Pinsa 14,40

con berenjena asada, tomate, albahaca y queso provolone.

Pinsa Pizza. With roasted eggplant, tomato, basil and provolone cheese.

Pinsa-Pizza. Mit gerösteten Auberginen, Tomaten, Basilikum und Provolone-Käse

Pizza Mirablau 14,30

Tomate, queso, jamón serrano, rúcula y parmesano.

Tomato, cheese, cured serrano ham, rocket and parmesan.

Tomaten, käse, Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan.



ESPECIALIDAD EN ARROCES

RICE SPECIALTIES

REISSPEZIALITÄTEN

Paella de bogavante y sepia “Don Pedro”

(min 2 pax. PVP p.p) 24,50

Lobster and cuttlefish paella

Paella mit Hummer und Sepia.

Paella de pescado y marisco (min 2 pax. PVP p.p) 19,80

con verduras, sepia, gambas, cigalas, mejillones y rape.

Fish and seafood paella with vegetables, cuttlefish, prawns, Norway lobsters, mussels and monkfish.

Fisch und Meeresfrüchte Paella mit Gemüse Sepia, Garnelen, Kaisergranaten, Miesmuscheln und Seeteufel.

Fideuá a la marinera (min 2 pax. PVP p.p) 19,80

con fideos, verduras, sepia, gambas, cigalas, mejillones y rape.

Seafaring fideua with noodles, vegetables, cuttlefish, prawns, Norway lobsters, mussels and monkfish

Nudelgericht nach Seemannsart mit Gemüse, Sepia, Garnelen, Kaisergranaten, Miesmuscheln und Seeteufel

Paella negra (min 2 pax. PVP p.p) 20,20

con verduras, sepia y calamar.

Black rice with vegetables, cuttlefish and calamari.

Paella zubereitet Mit Gemüse, Tintenfisch und Sepiatinte.

Paella mixta (min 2 pax. PVP p.p) 18,70

con verduras, pollo, cabeza de lomo, sepia, gambas y mejillones.

Mixed paella with vegetables, chicken, head of loin, cuttlefish, prawns and mussels.

Gemischte Paella mit Gemüse, Hähnchen, Lendenköpfen, Tintenfischen, Garnelen und Muscheln

Paella de la huerta (vegetariana) (min 2 pax. PVP p.p) 17,10

con azafrán y verduras de temporada.

Garden paella. With saffron and seasonal vegetables.

Paella mit Gemüse. Mit Safran und Saisongemüse.

Si usted padece una alergia, por favor contacte con el Maitre. Gracias.

If you suffer any allergy, please get in contact the Maitre. Thank you.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, kontaktieren Sie bitte den Maitre. Vielen Dank.

PESCADOS

FISH DISHES

FISCH

Lubina a la sal (min 2 pax PVP p.p) 23,50

con puré de zanahoria, chalotas confitadas y espárragos verdes.

Salt-baked sea bass with carrot purée, candied shallots and green asparagus.

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Karottenpüree, kandierte Schalotten und grünem Spargel.

Bogavante con patatas y huevos fritos 37,50

Lobster with french fries and fried eggs.

Hummer mit Pommes frites und Spiegeleiern.

Lenguado a la plancha 27,10

con puré de zanahoria, chalotas confitadas y espárragos verdes.

Grilled sole with carrot purée, candied shallots and green asparagus.

Gegrillte Seezunge mit Karottenpüree, kandierte Schalotten und grünem Spargel.

Bogavante a la plancha con ensalada 37,50

Grilled lobster with salad.

Gegrillter Hummer mit Salat.

Calamar a la plancha 17,10

acompañado de ensalada de brotes tiernos y crudités.

Grilled calamari served with a tender green leaf salad and crudités.

Gegrillter Tintenfisch serviert mit Salat aus zarten Sprossen und Crudités.

Dorada a la mallorquina 16,60

variedad de tomates, espinacas, pasas, piñones, crema ligera de azafrán y tostada.

Variety of tomatoes, spinach, raisins, pine nuts, light saffron cream and toast.

Verschiedene Tomaten, Spinat, Rosinen, Pinienkerne, helle Safrancreme und Toast.

Bacalao asado 16,60

con tomate y costra de panko con ajo y perejil.

Roasted cod. With tomato and panko crust with garlic and parsley.

Gebratener Kabeljau mit Tomaten-Panko-Kruste mit Knoblauch und Petersilie.



CARNES

MEAT DISHES

FLEISCHGERICHTE

Pechuga de pollo campero 15,00

con puré de patata, salteado de setas y espárragos verdes.

Free range chicken breast. With mashed potatoes, sautéed mushrooms and green asparagus.

Hühnerbrust aus Freilandhaltung. Mit Kartoffelpüree, sautierten Champignons und grünem Spargel

Solomillo de ternera 24,60

con puré de patata, setas salteadas y espárragos verdes.

Beef tenderloin with mashed potatoes, sautéed mushrooms and green asparagus.

Rinderfilet mit Kartoffelpüree, sautierten Champignons und grünem Spargel.



POSTRES

DESSERTS

NACHTISCH

Tarta de almendra con sorbete de limón 7,00

Almond tart with lemon sorbet.

Mandeltorte mit Zitronensorbet.

Brownie de chocolate con nueces y texturas de chocolate . . . 6,70

Chocolate and walnut brownie with textured chocolate.

Schokoladen-Brownie mit Walnüssen und Schokoladen-Textur.

Sorbetes Mirablau 6,20

Sorbete de frambuesa, limón, mango o manzana.

Mirabalu sorbet. Raspberry, lemon, mango or apple sorbet.

Mirablau-Sorbet. Himbeer-, Zitronen-, Mango- oder Apfelsorbet.

Crema catalana 6,40

con leche, huevo, limón, naranja, harina y canela.

Crème brûlée. Milk, egg, lemon, orange, flour and cinnamon.

Katalanische Milchcreme. Milch, Eier, Zitrone, Orange, Mehl und Zimt.

Panna cotta de leche de arroz (sin gluten) 7,20

Con vainilla y ensalada de frutos rojos.

Rice milk panna cotta with vanilla and served with a selection of red berries (gluten free).

Milchreis-Pannacotta mit Vanille und Salat ad roten Beeren (Glutenfrei).

Fruta fresca de temporada (sin gluten) 6,50

Fresh seasonal fruit (gluten free).

Frisches Obst der Saison (Glutenfrei)

POSTRE VEGANO

VEGAN DESSERT

VEGANER NACHTISCH

Tocinillo de tapioca con coco y limón 7,00

Tapioca pudding with coconut and lemon.

Tapioke-Pudding mit Kokosnuss und Zitrone.



Producto balear
Balearic product
Balearisches Produkt

PARA LOS PEQUEÑOS DE LA CASA

FOR THE LITTLE KIDS OF HOME

FÜR DIE KINDER DES HAUSES

Albondiguitas con salsa de tomate y arroz blanco 7,60

Mini meatballs with tomato sauce and white rice.

Fleischklößchen mit Tomatensoße und weißem Reis.

Albondiguitas con salsa de tomate y espaguetis 7,60

Mini meatballs with tomato sauce and spaghetti.

Fleischklößchen mit Tomatensoße und Spaghetti.

Pechuga de pollo KIDS con patatas fritas 8,20

Chicken breast with French fries.

Hähnchenbrust mit Pommes frites.

Filete de salmón KIDS con patatas fritas y verduras 8,80

Salmon fillet with French fries and vegetables.

Lachsfilet mit Pommes frites und Gemüse.

Hamburguesita de pollo 7,10

Mini chicken burger.

Kleiner Hähnchen-Burger.

Hamburguesita mixta 7,10

Mini beef and pork burger.

Kleiner gemischter Hamburger.

Extra 1,20

Queso, bacon, lechuga y tomate..

Cheese, bacon, lettuce and tomato.

Käse, Bacon, Kopfsalat und Tomaten.

Spaguettis o macarrones con salsa de tomate 7,10

Spaghetti or macaroni with tomato sauce.

Spaghetti oder makkaroni mit Tomatensauce.

Spaguettis o macarrones con salsa boloñesa 7,10

Spaghetti or macaroni with bolognese sauce.

Spaghetti oder makkaroni mit Bolognese-Soße.

PARA LOS PEQUEÑOS DE LA CASA

FOR THE LITTLE KIDS OF HOME

FÜR DIE KINDER DES HAUSES

Spaguettis o macarrones blancos 6,00

Plain spaghetti or macaroni.

Spaghetti oder makkaroni ohne Soße.

Nuggets de pollo con patatas fritas 7,40

Chicken nuggets with French fries.

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites.

Nuggets de merluza con patatas fritas 7,40

Hake nuggets with French fries.

Seehecht-Nuggets mit Pommes frites.

Pizza margarita KIDS 7,40

Pizza prosciutto KIDS 8,20

Pizza salami KIDS 8,20

Guarniciones 3,60/u

Puré de patatas / Homemade potato purée / *Hausgemachtes Kartoffelpüree*

B Verduras salteadas KIDS / Sautéed vegetables / *Sautiertes Gemüse*

Arroz pilaf / Pilaf rice / *Pilaw-Reis*

Patatas fritas / French fries / *Pommes Frites*



Producto balear
Balearic product
Balearisches Produkt

POSTRES NIÑOS

KIDS DESSERTS

KINDER NACHTISCH

Brownie con nata KIDS	5,40
Brownie with cream.	
<i>Brownie mit Sahne.</i>	
B Fruta de temporada KIDS.	4,80
Fresh seasonal fruit.	
<i>Frisches Obst der Saison.</i>	
Helado de vainilla KIDS con plátano y salsa de chocolate ...	5,40
Vanilla ice cream with banana and chocolate sauce.	
<i>Vanille-Eis mit Bananen und Schokoladensoße.</i>	
Yogur natural con miel, frutas y corn flakes.	4,80
Natural yoghurt with honey, fruit and corn flakes.	
<i>Naturjogurt mit Honig, Obst und Cornflakes.</i>	

Si usted padece una alergia, por favor contacte con el Maitre. Gracias.

If you suffer any allergy, please get in contact the Maitre. Thank you.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, kontaktieren Sie bitte den Maitre. Vielen Dank.



MIRABLAU

beach bar & restaurant



HOTELS VIVA & RESORTS