

GRILL • BLUEMOON

ENTRANTES

STARTERS · VORSPEISEN · HORS-D'OEUVRE

Supl.

Mejillones a la marinera 10,25 all:in

Mussels marinière with tomato, onion, salt, pepper, garlic parsley and white wine

Miesmuscheln nach Seemannsart mit Tomaten, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie und Weißwein

*Moules marinées***Jamón ibérico con pan cristal** 10,50 all:in

Iberian ham with Crystal Bread

Iberischer Schinken mit Kristallbrot

*Jambon Ibérique avec Crystal Bread***Ceviche de atún** 12,70 all:in

Marinado con lima, chile y cilantro, cebolla, pimienta verde, tomates cherry y servido con pan payés

Tuna ceviche marinated with lime, chilli pepper and coriander, onion, green pepper, cherry tomatoes and served with crusty country bread

Ceviche vom Thunfisch mariniert mit Limette, Chili und Koriander, Zwiebeln, grüner Paprika, Cherry-Tomaten und serviert mit Landbrot

*Ceviche de thon Mariné au citron vert, piment et coriandre, oignon, poivron vert, tomates cerises et servi avec du pain paysan***Pulpo a la brasa con trampó** 16,50 6,90

Pulpo, tomate, cebolla, pimienta verde y ajo

Chargrilled octopus with diced trampó vegetable salad. Octopus, tomato, onion, green pepper and garlic

Oktopus vom Grill mit Trampó-Gemüse. Oktopus, Tomate, Zwiebel, Paprika und Knoblauch

*Poulpe braisé et trampó. Poulpe, tomate, oignon, poivron vert et ail***Croquetas de cocido y jamón ibérico** 10,00 all:in

Stew croquettes and Iberian ham

Spanische Cocido-Kroketten und Kroketten mit iberischem Schinken

Croquettes à la viande de pot-au-feu et croquettes de jambon ibérique**Tabla de quesos** 10,25 all:in

Cheese platter

Käseplatte

Assortiment de fromagesProducto balear
Balearic product
Balearisches ProduktPara deportistas
For athletes
Für SportlerPlato vegetariano
Veggie dishes
Veggie GerichtePlato vegano
Vegan dishes
Vegan Gerichte

ENSALADAS

SALADS · SALATE · SALADES

Supl.

Ensalada de Pollo Crujiente 13,75 all:in

Canónigos, pollo, mozzarella, tomate, cebolla frita, cebolla, sésamo, salsa de soja y salsa miel y mostaza

Crispy chicken salad. Canons, chicken, mozzarella, tomato, fried onion, onion, sesame, soy sauce and honey and mustard sauce

Knuspriger Hühnersalat. Kanonen, Hähnchen, Mozzarella, Tomate, Röstzwiebel, Zwiebel, Sesam, Sojasauce und Honig-Senf-Sauce

Salade de poulet croustillant. Canons, poulet, mozzarella, tomate, oignon frit, oignon, sésame, sauce soja et sauce miel et moutarde



Ensalada verde con quinoa 10,25 all:in

Quinoa, pepino, sésamo, apio, patata, pepinillo, manzana y mayonesa

Green salad with quinoa. Quinoa, cucumber, sesame, celery, potato, pickle, apple and mayonnaise

Grüner Salat mit Quinoa. Quinoa, Gurke, Sesam, Sellerie, Kartoffel, Essiggurke, Apfel und Mayonnaise

Salade verte au quinoa. Quinoa, concombre, sésame, céleri, pomme de terre, cornichon, pomme et mayonnaise



Ensalada de verduras tramuntana 13,00 all:in

Espárragos, calabacín, girgolas, espinacas, almendra, pasas, berenjena, naranja, queso de cabra y con vinagreta balsámica y jarabe de arce

Tramuntana vegetable salad. Asparagus, zucchini, oyster mushrooms, spinach, almonds, raisins, aubergine, orange, goat cheese and with balsamic vinaigrette and maple syrup

Gemüsesalat Tramuntana. Spargel, Zucchini, Austernpilze, Spinat, Mandeln, Rosinen, Aubergine, Orange, Ziegenkäse und mit Balsamico-Vinaigrette und Ahornsirup

Salade de légumes Tramuntana. Asperges, courgette, pleurotes, épinards, amandes, raisins secs, aubergine, orange, fromage de chèvre et vinaigrette balsamique et sirop d'érable



CARNES AL GRILL

GRILLED MEAT · GEGRILLTES FLEISCH · VIANDE GRILLÉE

Supl.

Entrecot de ternera 23,10 all:in

Beef entrecôte

Entrecôte vom Rind

*Beefsteak***Chuletitas de cordero** 18,20 all:in

Lamb chops

Lammkoteletts

*Côtelettes d'agneau***La parrillada** 20,00 all:in

Entrecot, solomillo de cerdo, pechuga de pollo y chuleta de cordero con salsa barbacoa

Mixed grill, entrecote, pork tenderloin, chicken breast and lamb chops with bbq sauce

Grillplatte, Entrecôte, Schweinelende, Hähnchenbrust und Lammkotelett mit Barbecue-Soße

*Grillade d'entrecôte, filet de porc, poitrine de poulet et côtelette d'agneau avec sauce barbecue***Brocheta mixta** 21,50 all:in

Solomillo de ternera , solomillo de cerdo, pechuga de pollo, cebollas y pimientos

Mixed skewer, veal sirloin, pork tenderloin and chicken breast with onions and peppers

Rinder filet, Schweinelende und Hähnchenbrust mit Zwiebeln und Paprika

*Brochette mixte. Filet de boeuf, filet de porc, poitrine de poulet, oignon et poivrons***T Bone Steak Angus** 23,90 10,50**Presa ibérica** 24,00 7,25

Grilled Iberian pork shoulder

Iberischer Schweinenacken vom Grill

*Épaule de porc ibérique grillée***Muslo de pollo a la barbacoa** 14,90 all:in

BBQ chicken thigh

BBQ- Hähnchenschlegel vom Grill

Pilon de poulet BBQ

PESCADOS

FISH · FISCH · POISSON

Supl.

Dorada a la plancha 17,50 all:in
 Grilled gilt-head bream
 Gegrillte Goldbrasse
Doré sur la plaque

Salmón a la plancha 16,60 all:in
 Grilled salmon
 Gegrillter Lachs
Saumon grillé

Lenguado a la plancha 19,90 all:in
 Grilled sole
 Gegrillte Seezunge
Sole grillée



SALSAS Y GUARNICIONES

SAUCES AND SIDE ORDERS · SOSSEN UND BEILAGEN
SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

Supl.

Pimienta 3,60 all:in
 Pepper
 Pfeffersoße
Sauce au poivre

Roquefort 3,60 all:in
 Roquefort
 Roquefort- Soße
Sauce Roquefort

Bearnesa 3,60 all:in
 Bearnaise
 Sauce Béarnaise
Sauce Béarnaise

Diana 3,60 all:in
 Diana sauce
 Diana-Soße
Sauce Diana

Surtido de Salsas 6,75 all:in
 Diana / Bearnesa / Roquefort / Pimienta
 Diana / Bearnaise / Roquefort / Pepper
 Pfeffersoße / Roquefort- Soße / Sauce Béarnaise / Diana-Soße
Sauce au poivre / Sauce Roquefort / Sauce Béarnaise / Sauce Diana

B Salteado de verduras 3,60 all:in
 Vegetables
 Gemüse
Légumes sautés

Patatas fritas 3,60 all:in
 French fries
 Pommes frites
Les frites

Arroz pilaf 3,60 all:in
 Rice pilaf
 Pilaf-Reis
Riz pilaf

B Ensalada mixta 3,60 all:in
 Mixed salad
 Gemischter Salat
Salade mixte

POSTRES

DESSERTS · NACHTISCH

Supl.

Brownie de chocolate y nueces 7,10 all:in

Con helado de vainilla y salsa de chocolate

Chocolate and walnut brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

Schokoladen Brownie und Nüssen mit Vanille Eis und Schokoladensoße

*Brownie au chocolat et aux noix avec glace à la vanille et coulis de chocolat***Tarta de manzana con helado de vainilla** 5,70 all:in

Apple pie with vanilla ice cream

Apfelkuchen mit Vanilleeis

*Tarte aux pommes avec glace à la vanille***Lingote de tres chocolates** 6,85 all:in

Chocolate trio bar

Biskuitbarren aus drei Schokoladensorten

*Barre de biscuit de trois types de chocolat***Helados y sorbetes del día** 6,20 all:in

Ice creams and sorbets of the day

Eis und Sorbets des Tages

Glaces et sorbets du jour

POSTRE VEGANO

VEGAN DESSERT · VEGANER DESSERT · DESSERT SPÉCIAL VEGAN

  **Fruta fresca de temporada (Sin gluten)** 6,50 all:in

Fresh seasonal fruit (Gluten free)

Fisches Obst der Saison (Glutenfreier)

Fruits frais de saison (Sans gluten) **Arroz con leche de almendras y canela** 5,80 all:in

Almond milk rice pudding with cinnamon

Mandelmilchreis mit Zimt

Riz au lait d'amandes et à la cannelleProducto balear
Balearic product
Balearisches ProduktPara deportistas
For athletes
Für SportlerPlato vegetariano
Veggie dishes
Veggie GerichtePlato vegano
Vegan dishes
Vegan Gerichte

PVP: IVA incluido

Puerto de Alcudia

HOTEL SUNRISE ****

HOTEL EDEN LAGO ****

HOTEL GOLF **^{SUP} (Adults only 18+)**

Playa de Muro

HOTEL BLUE & SPA ****

Cala Mesquida

HOTEL CALA MESQUIDA RESORT & SPA ****

HOTEL CALA MESQUIDA SUITES & SPA **^{SUP} (Adults only 16+)**

Capdepera

PREDI SON JAUMELL

HOTEL RURAL



#hotelsVIVA #FunBeginsHere #ItsAllAboutPassion

hotelsviva.com