

August
RESTAURANTE


AUBAMAR
PALMA RESORT


AUBAMAR
PALMA RESORT

ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGENE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN
KREBSTIERE



HUEVOS
EGGS
EIER



PESCADO
FISH
FISCH



CACAHUETES
PEANUTS
ERDNÜSSE



SOJA
SOYA
SOJA



LÁCTEOS
MILK
MILCH



FRUTOS SECOS
NUTS
SCHALENFRÜCHTE



APIO
CELERY
SELLERIE



MOSTAZA
MUSTARD
SENF



SÉSAMO
SESAME
SESAMSAMEN



SULFITOS
SULPHITE
SULFITE



ALTRAMUCES
LUPINS
LUPINEN



MOLUSCOS
SHELLFISH
WEICHTIERE



EN AUBAMAR HOTELS, MALLORCA SE SIRVE EN CADA PLATO.

Nuestra propuesta gastronómica pone en valor el producto local balear-mediterráneo a través de una cocina fresca y elegante. Llena de auténticos matices mediterráneos. Apostamos por productores de proximidad, pescado de lonja, verduras de temporada e ingredientes seleccionados que respetan la esencia y el sabor del Mediterráneo balear.

Una experiencia gastronómica única creada a través de una carta de autor exclusiva, donde tradición, territorio y creatividad se unen en cada plato.

AT AUBAMAR HOTELS, MALLORCA IS SERVED ON EVERY PLATE.

Our gastronomic concept celebrates local Balearic produce through fresh, elegant and carefully crafted cuisine, rich in authentic Mediterranean nuances. We work with local suppliers, daily catch fish, seasonal vegetables and carefully selected ingredients that honour the essence and flavours of the Balearic Mediterranean.

A unique dining experience presented through an exclusive signature menu, where tradition, territory and creativity come together in every dish.

BEI AUBAMAR HOTELS WIRD MALLORCA AUF JEDEM TELLER SERVIERT.

Unser gastronomisches Konzept zelebriert lokale balearische Produkte durch eine frische, elegante und sorgfältig komponierte Küche voller authentischer mediterraner Nuancen. Wir arbeiten mit regionalen Produzenten, fangfrischem Fisch, saisonalem Gemüse und sorgfältig ausgewählten Zutaten, die die Essenz und die Aromen des balearischen Mittelmeers widerspiegeln.

Ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis mit einer exklusiven Signature-Karte, in der Tradition, Herkunft und Kreativität in jedem Gericht verschmelzen.






























SNACKS Y ENTRANTES

- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO** 🍷 🍷 🍷 14€
Cremosas, crujientes y con crème fraîche cítrica (4ud.)
- ENSALADILLA RUSA DE MEJILLONES** 🍷 🍷 🍷 🍷 18€
Con escabeche, piparra y galleta mallorquina
- VIEIRAS CON CREMA DE HINOJO** 🍷 🍷 24€
Con pangrattato cítrico y aceite aromático
- CARPACCIO DE TERNERA ESTILO STEAK TARTAR** 🍷 🍷 🍷 🍷 21€
Con encurtidos, yema y pan Carasau
- ALCACHOFAS CRUJIENTES CON PAPADA IBÉRICA** 🍷 19€
Con crema de yema y puntilla de clara
- BROCHETAS DE PULPO A LA PARRILLA** 🍷 🍷 24€
Con picadillo mediterráneo y alioli de yema (2ud.)
- TARTAR DE GAMBA ROJA** 🍷 🍷 🍷 24€
Con crema especiada de almendra mallorquina
- ENSALADA DE CALABACÍN Y BURRATA** 🍷 19€
Con pistacho tostado, limón y hierbas frescas (v)
- ENSALADA DE ESPINACAS Y PEPINO** 🍷 17€
Con aceituna payesa, cherry asado y pipas tostadas (vv)

PRINCIPALES






























PLUMA IBÉRICA A LA PARRILLA     32€
Con cremoso de apionabo y albaricoques	
POLLO CAMPERO MARINADO EN HIERBAS    29€
Con verduras asadas y chimichurri mediterráneo	
TORTELLONI DE RAGÚ DE TERNERA    29€
Con salsa cremosa y tomates cherry asados	
CALAMARES CON SOBRASADA MALLORQUINA    28€
Sobre patata machacada	
SUQUET DE MERLUZA     29€
Con patata, picada tradicional y alioli de azafrán	
RODABALLO BRASEADO CON BEURRE BLANC    32€
Con puerros confitados y alcaparras	
PAPPARDELLE AL PESTO DE ALMENDRA MALLORQUINA   	... 22€
Con limón y queso Mahón curado (v)	
COLIFLOR ASADA EN TEXTURAS   22€
Con hummus de coliflor y chimichurri mediterráneo (vv)	

POSTRES










SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES    18€
Con galletó mallorquín, membrillo y almendra	
TIRAMISÚ DE GATÓ MALLORQUÍN    12€
Con café, cacao y ron Amazonas	
TARTA DE LIMÓN A LA CUCHARA     12€
Con crumble, merengue y helado de limón	
PAN, CHOCOLATE Y ACEITE MALLORQUÍN    12€
Con ganache de cacao, AOVE y flor de sal	
FRUTAS DE TEMPORADA ALIÑADAS	12€
Con lima, hierbabuena y sopa de mango (vv)	
HELADO "FET A SÓLLER"	5€






SNACKS & STARTERS

- CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES**    14€
Served with citrus crème fraîche (4 pcs)
- MUSSEL RUSSIAN SALAD**      18€
With escabeche dressing, piparra peppers and Mallorcan cracker
- SCALLOPS WITH FENNEL CREAM**    24€
With citrus pangrattato and aromatic oil
- BEEF CARPACCIO IN STEAK TARTARE STYLE**      21€
With pickles, cured egg yolk and carasau bread
- CRISPY ARTICHOKE WITH IBERIAN PORK JOWL**  19€
With egg yolk cream, and crispy egg white shards
- GRILLED OCTOPUS SKEWERS**    24€
With Mediterranean salsa and egg yolk aioli (2 pcs)
- RED PRAWN TARTARE**      24€
With spiced Mallorcan almond cream
- COURGETTE AND BURRATA SALAD**   19€
With toasted pistachios, lemon and fresh herbs (v)
- SPINACH AND CUCUMBER SALAD**   17€
With local olives, roasted cherry tomatoes and toasted seeds (vv)

MAIN COURSES

GRILLED IBERIAN PORK PLUMA     	32€
With creamy celeriac and apricots	
HERB-MARINATED FREE-RANGE CHICKEN    	29€
With roasted vegetables and Mediterranean chimichurri	
VEAL RAGÙ TORTELLONI   	29€
With creamy sauce and roasted cherry tomatoes	
SQUID WITH MALLORCAN SOBRASADA   	28€
On mashed potatoes	
HAKE SUQUET WITH POTATOES    	29€
With traditional picada, and saffron aioli	
BRAISED TURBOT WITH BEURRE BLANC   	32€
With confit leeks and capers	
PAPPARDELLE WITH MALLORCAN ALMOND PESTO   	22€
With lemon and cured Mahón cheese (v)	
ROASTED CAULIFLOWER IN TEXTURES  	22€
Topped with Mediterranean chimichurri (vv)	

DESSERTS

SELECTION OF SPANISH CHEESES   	18€
With Mallorcan “Galletó”, quince and almonds	
MALLORCAN GATÓ TIRAMISU   	12€
With coffee, cocoa and Amazonas rum	
DECONSTRUCTED LEMON PIE    	12€
With crumble, meringue and lemon ice cream	
BREAD, CHOCOLATE AND MALLORCAN OLIVE OIL   	12€
With cocoa ganache, EVOO and sea salt flakes	
SEASONAL FRUITS	12€
With lime, mint and mango soup (vv)	
ARTISAN ICE CREAM “FET A SÓLLER”	5€



SNACKS & VORSPEISEN

- CREMIGE KROKETTEN MIT IBERISCHEM SCHINKEN    14€
und Zitrus-Crème-fraîche (4 Stk.)
- RUSSISCHER SALAT MIT MIESMUSCHELN      18€
Escabeche, Piparra-Chilis und mallorquinischem Knäckebrötchen
- JAKOBSMUSCHELN MIT FENCHELCREME    24€
Zitrus-Pangrattato und aromatischem Öl
- RINDERCARPACCIO NACH STEAK-TARTAR-ART      21€
Mit Pickles, gepökeltem Eigelb und Carasau-Brot
- KNUSPRIGE ARTISCHOCKEN MIT IBERISCHER SCHWEINEWAMME  19€
Mit Eigelbcreme und knusprigem Eiweiß
- GEGRILLTE OKTOPUSSPIESSE    24€
Mit mediterraner Gemüsesalsa und Eigelb-Aioli (2 Stk.)
- TATAR VON ROTEN GARNELEN      24€
Mit würziger mallorquinischer Mandelcreme
- ZUCCHINI- UND BURRATA-SALAT   19€
Mit gerösteten Pistazien, Zitrone und frischen Kräutern (v)
- SPINAT- UND GURKENSALAT   17€
Mit lokalen Oliven, gerösteten Cherrytomaten und gerösteten Kernen (vv)

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTE IBERICO-PLUMA    	32€
Mit cremigem Knollensellerie und Aprikosen	
IN KRÄUTERN MARINIERTES FREILANDHÄHNCHEN   	29€
Mit Ofengemüse und mediterranem Chimichurri	
TORTELLONI MIT KALBSRAGOUT   	29€
Mit cremiger Sauce und gerösteten Cherrytomaten	
TINTENFISCH MIT MALLORQUINISCHER SOBRASADA   	28€
Auf Kartoffelpüree	
SEEHECHT-SUQUET    	29€
Mit Kartoffeln, traditioneller Picada und Safran-Aioli	
GESCHMORTER STEINBUTT MIT BEURRE BLANC   	32€
Mit confiertem Lauch und Kapern	
PAPPARDELLE MIT MALLORQUINISCHEM MANDELPESTO   	22€
Mit Zitrone und gereiftem Mahón-Käse (v)	
GERÖSTETER BLUMENKOHL AUF HUMMUS  	22€
Mit mediterranem Chimichurri (vv)	

DESSERTS

AUSWAHL SPANISCHER KÄSESORTEN   	18€
Mit mallorquinischem Gebäck, Quittenpaste und Mandeln	
MALLORQUINISCHES GATÓ-TIRAMISU   	12€
Mit Kaffee, Kakao und Amazonas-Rum	
LEMON PIE IM GLAS    	12€
Mit Crumble, Baiser und Zitroneneis	
BROT, SCHOKOLADE UND MALLORQUINISCHES OLIVENÖL   	12€
Mit Kakaoganache, nativem Olivenöl extra und Fleur de Sel	
SAISONALE FRÜCHTE	12€
Mit Limette, Minze und Mangosuppe (vv)	
TRADITIONELL HERGESTELLTES EIS "FET A SÓLLER"	5€

