

ROYAL  
BEACH  
GASTROSENSES

LUNCH&DINNER  
MENU

Consulte nuestras sugerencias del día  
Check our suggestions of the day  
Siehe unsere Vorschläge des Tages



# HUERTO ROYAL

ROYAL GARDEN · KÖNIGLICHE AUGENBLICKE

Fattoush libanés, atún rojo marinado de la casa 15.00  
con queso mallorquín en adobo.

Lebanese Fattoush, marinated red fin tuna with Majorcan cheese in marinade.

Libanesisches Fatousch, mariniertes roter Thunfisch auf hausgemachte Art mit gebeiztem mallorquinischen Käse

Burrata con aguacate a la brasa 14.00  
y tartar de oliva negra con fresas.

Burrata with grilled avocado and black olive tartar with strawberries  
Burrata-Käse mit gegrilltem Avocado und Tartar aus schwarzen Oliven mit Erdbeeren

Ensalada jamón "Joselito", tomate caramelizado, 16.00  
quinoa y chutney de albaricoque.

"Joselito" ham salad, caramelized tomato, quinoa and apricot chutney

Salat mit Schinken „Joselito“, karamellisierten Tomaten, Quinoa und Aprikosenchutney

Ensalada de pollo crujiente con cogollos 13.00  
y salsa cítrica de coco.

Crispy chicken salad with florets and a citrus coconut sauce

Knuspriger Hühnchensalat mit Salatherzen und Zitrusfrüchte-Kokosnussoße

Ensalada mediterránea con atún confitado. 11.00

Mediterranean salad with tuna fish

Mittelmeersalat mit kandiertem Thunfisch

Si es usted alérgico, consulte con el camarero.  
Tenemos a su disposición la tabla de alérgenos de nuestros productos.

Please check with the waiter if you have any allergies.  
An allergen table for our products is available for you.

Wenn Sie allergisch sind, fragen Sie den Kellner.  
Die Allergen-Tabelle unserer Produkte steht zu Ihrer Verfügung

IVA INCLUIDO · TAX INCLUDED · MWST INKLUSIVE



## PLATOS ESTRELLA

STAR DISHES · KULINARISCHE HIGHLIGHTS

- Solomillo con mole de calabaza,  
tagliattele de salsifis y endibia a la brasa. 23.00  
Sirloin with pumpkin mole, salsify root tagliatelle  
and grilled endive.  
Filet mit Kürbis-Mole-Soße, Haferwurzel-Tagliatelle  
und gegrillter Chicorée.
- Cochinillo "Can Company" 18.00  
con chutney de champiñones y boniato a la brasa.  
"Can Company" suckling pig with mushroom chutney  
and grilled sweet potato  
Ferkel "Can Company" mit Champignonchutney  
und gegrillter Süßkartoffel
- Arroz meloso de bogavante y jugo de cebollino. 24.00  
Creamy lobster rice with chives  
Reis in Brühe mit Hummer und Schnittlauchsft
- Arroz cremoso de remolacha 14.00  
con queso mahonés y nueces caramelizadas  
Creamy beetroot rice with Majorcan cheese  
and caramelized walnuts  
Cremiger Rüben-Reis mit Mahón-Menorca-Käse  
und karamellisierten Walnüssen
- Calamar salteado con frito mallorquín de boletus 16.00  
y calabaza cremosa.  
Squid sautéed with Majorcan fried mushrooms  
and creamy squash  
Sautierter Tintenfisch mit „Frito Mallorquín de Boletus“  
( Eintopf mit Innereien und Steinpilzen) und cremigem Kürbis
- Lenguado frito con guiso de spatzle 24.00  
y caldo de champiñones  
Fried sole with spätzle stew and mushroom soup  
Gebratene Seezunge mit geschmorten Spätzle  
und Champignonbrühe



## SECCIÓN JOSPER

JOSPER SECTION · SEKTION JOSPER

### Guarnición a elegir / Garnish to choose / Beilage nach Wahl

- Patata asada con cebolla caramelizada y setas.  
· Roasted potato with caramelized onions and mushrooms.  
· Gebratene Kartoffel mit karamellisierten Zwiebeln und Pilzen.
- Arroz pilaff a las hierbas provenzales con pasas y piñones.  
· Rice pilaf with Provençal herbs, raisins and pine nuts.  
· Pilaw-Reis mit Kräutern der Provence, Rosinen und Pinienkernen.
- Ensalada de espinacas, yuca crujiente y cítricos.  
· Spinach, yucca and citrus salad.  
· Spinatsalat, knusprige Yucca und Zitrusfrüchte.

---

|   |       |
|---|-------|
| Brocheta de rape con chimichurri de cacahuets<br>y ensalada de tomate   | 21.00 |
| Monkfish skewer with peanut chimichurri<br>and tomato salad.<br>Seeteufel-Spieß mit Erdnuss-Chimichurri-Würzsoße<br>und Tomatensalat.   |       |
| Calamar con ají dulce   | 19.00 |
| Squid with sweet chili<br>Tintenfisch mit süßer Ají-Soße  |       |
| Brocheta de pulpo gratinado   | 21.00 |
| al ali-oli de albaricque, pimentón y cacahuets<br>Skewer of octopus au gratin with apricot,<br>paprika and peanut garlic mayonnaise<br>Gratinierter Tintenfisch am Spieß mit Aprikosen-Aioli<br>(Olivenöl mit zerstoßenem Knoblauch),<br>gemahlener Paprika und Erdnüssen |       |
| Costillar St. Louis laqueado con salsa brava.   | 19.00 |
| St. Louis ribs lacquered with "brava" sauce,<br>Lackiertes Rippenstück St. Louis mit Salsa Brava (scharfe Soße)   |       |
| Pollo royal al anís   | 17.00 |
| Royal anise chicken<br>Anis-Hähnchen Royal  |       |
| Cordero laqueado a las cuatro especias mallorquinas   | 23.00 |
| Lacquered lamb with four Majorcan spices<br>Lackiertes Lammfleisch mit vier mallorquinischen Gewürzen   |       |
| Berenjenas en escabeche   | 13.00 |
| Pickled eggplant<br>Marinierte Auberginen   |       |



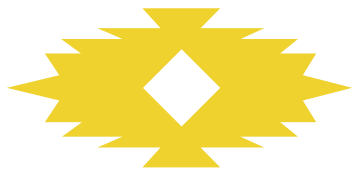
# DULCES SUSPIROS

SWEET NOTHINGS · SÜSSE SEUFZER

- |  |      |
|--|------|
| Mousse de chocolate clásica, crema de mascarpone con mozzarella y frambuesa congelada. | 6.50 |
| Classic chocolate mousse, mascarpone cream with mozzarella and frozen raspberry        |      |
| Klassische Schokoladenmousse, Mascarpone-Creme mit Mozzarella und gefrorenen Himbeeren |      |
| Helado queso cabra, miel picante y bizcocho zanahoria                                  | 6.50 |
| Goat cheese ice cream, spicy honey and carrot cake                                     |      |
| Ziegenkäse-Eis, scharfer Honig und Karottenbiskuit                                     |      |
| Postre balsámico con chocolate blanco  | 7.00 |
| Balsamic dessert with white chocolate  |      |
| Balsamisches Dessert mit weißer Schokolade   |      |
| Cacao y café al estilo turco con estofado de fresa y menta                             | 7.00 |
| Cocoa and Turkish-style coffee with strawberry and mint stew                           |      |
| Kakao und türkischer Kaffee mit gedünsteten Erdbeeren und Minze                        |      |
| Banana slipts con bizcocho de especias   | 7.00 |
| Banana splits with spice cake  |      |
| Bananensplit mit Gewürzebiskuit  |      |

Si es usted alérgico, consulte con el camarero.  
Tenemos a su disposición la tabla de alérgenos de nuestros productos.  
Please check with the waiter if you have any allergies.  
An allergen table for our products is available for you.  
Wenn Sie allergisch sind, fragen Sie den Kellner.  
Die Allergen-Tabelle unserer Produkte steht zu Ihrer Verfügung

IVA INCLUIDO · TAX INCLUDED · MWST INKLUSIVE



ROYAL  
BEACH  
GASTROSENSES

LUNCH&DINNER  
MENU