

Es un placer para nosotros ofrecerles la posibilidad de poder disfrutar de nuestra cocina de mercado y Km. 0 donde los productos locales y la cocina tradicional son los protagonistas. Todo ello sin dejar de lado la cocina de vanguardia de manos de nuestro Cheff Tolo Julià.

Para ello les ofrecemos dos propuestas, un menú degustación y nuestro menú a la carta.

Esperamos sinceramente que disfruten.

.....

It is a pleasure for us to offer you the possibility to enjoy our market cuisine and Km. 0 where local products and traditional cuisine are the protagonists. All of this with the touch of avant-garde cuisine of our Chef Tolo Julià.

We offer two proposals to enjoy it, a tasting menu and our “à la carte menu”.

We sincerely hope you enjoy.

.....

Es ist uns eine Freude, Ihnen die Möglichkeit zu bieten, unsere Marktküche und Km. 0 zu genießen, wo lokale Produkte und traditionelle Küche die Protagonisten sind. All dies, ohne die Avantgarde-Küche unseres Küchenchefs Tolo Julià zu vernachlässigen.

Dafür bieten wir zwei Vorschläge an, ein Degustationsmenü und unser à la carte-Menü.

Wir wirklich hoffen, dass Sie es geniessen.

No man can be wise on an empty stomach.

George Eliot (english writer 1819-1880)

.....

“Ningún hombre puede ser sensato con el estómago vacío.”

George Eliot (escritora británica 1819-1880)



ES REVELLAR ART RESORT

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos Es Revellar
(Aceite de la finca, galletas de aceite y mayonesa especiada)

Starters Es Revellar
(House oil, oil biscuits and spiced mayonnaise)
Vorspeisen Es Revellar
(Hausöl, Ölkekse und Gewürzmayonnaise)

Coca de harina de xeixa con tartar de tomate y mayonesa de anchoas
Xeixa flour cake with tomato tartare and anchovy mayonnaise
Kuchen aus Xeixa-Mehl mit Tomatentatar und Sardellenmayonnaise

Nuestra Croqueta
Our Croquette
Unsere Krokette

Gyosas de pato y sobrasada
Duck and sobrasada gyosas
Enten- und Sobrasada-Gyosas

Lubina con Suquet del "Siscu"
Sea bass with "Siscu" Suquet
Wolfsbarsch mit „Siscu“ Suquet

Presa ibérica a baja temperatura, pure de celeri y foie con ragout de setas
Iberian pork, celeri root puree and foie with mushroom ragout
Iberisches Schweinefleisch bei niedriger Temperatur reiner Sellerie und Foie mit Pilzragout

Ensaimada, vainilla, café y almendra tostada
Ensaimada, vanilla, coffee and toasted almonds
Ensaimada, Vanille, Kaffee und geröstete Mandeln

Maridaje de vino(+ 25€) Vinos mallorquines o Vinos de la península
Wine pairing (+ €25) Mallorcan wines or Wines from the peninsula
Weinbegleitung (+ 25 €) Mallorquinische Weine oder Weine von der Halbinsel

50.00€

Bebidas no incluidas / Drinks not included / Getränke nicht inbegriffen.



ES REVELLAR ART RESORT

A LA CARTA / "A LA CART"

ENTRANTES – STARTERS – VORSPEISEN

Alcachofas con foie, miel y sal de limón Artichokes with foie, honey and lemon salt Artischocken mit Foie, Honig und Zitronensalz	10,00 €
Jamón ibérico con "pa amb oli" "Ibérico" serrano ham with bread, oil and tomato "Ibérico" Serrano Schinken mit Brö, Öl und Tomaten	18,00€
Buñuelos de Bacalao con picada de ajo y perejil Cod fritters with minced garlic and parsley Kabeljau-Krapfen mit gehacktem Knoblauch und Petersilie	12,00€
Calamar salteado con verduras y sobrasada Sautéed squid with vegetables and sobrassada Gebratener Tintenfisch mit Gemüse und Sobrasada	14,00€
Croquetas de boletus y trufa con mayonesa de naranja Boletus and truffle croquettes with orange mayonnaise Steinpilz- und Trüffelkroketten mit Orangenmayonnaise	12,00€
Verduras en tempura con mostaza y miel Vegetables in tempura with mustard and honey Gemüse in Tempura mit Senf und Honig	12,00€



ES REVELLAR ART RESORT

LA CARTA / "A LA CART"

PRIMEROS – FIRST COURSE – ERSTER GANG

Ensalada de langostinos con vinagreta de setas y mayonesa agridulce Prawn salad with mushroom vinaigrette and sweet and sour mayonnaise Garnelensalat mit Champignon-Vinaigrette und süß-saurer Mayonnaise	14,00 €
Raviolis de pescado y bogavante con crema de marisco Fish and lobster ravioli with seafood cream Fisch und Hummerravioli mit Meeresfrüchtecreme	16,00€
Gyosas de pato y sobrasada Gyosas of duck and sobrasada Gyosas von der Ente und Sobrasada	15,00€
Canelón de rabo de toro, su salsa y setas confitadas Oxtail cannelloni, its sauce and candied mushrooms Ochschwanz-Cannelloni, seine Sauce und kandierte Pilze	17,00€
Pulpo a la brasa con patata, escalivada y alioli de ajo negro Grilled octopus with potatoes, escalivada and black garlic allioli Gegrillter Oktopus mit Kartoffeln, Escalivada und Allioli aus schwarzem Knoblauch	18,00€
Tartar de tomate con mayonesa de anchoas Tomato tartare with anchovy mayonnaise Tomatentatar mit Sardellenmayonnaise	12,00€
Canelones de verduras de temporada y pesto de perejil y menta Seasonal vegetable cannelloni and parsley and mint pesto Gemüse-Cannelloni der Saison und Pesto mit Petersilie und Minze	12,00€



ES REVELLAR ART RESORT

A LA CARTA / "A LA CART"

SEGUNDOS – MAIN COURSE – HAUPTGERICHT

Presa ibérica a baja temperatura puré de celeri y foie con ragout de setas Iberian pork at low temperature celery and foie puree with mushroom ragout Iberisches Schwein bei niedriger Temperatur Sellerie-Foie-Püree mit Pilzragout	22,00 €
Solomillo de ternera con salsa de vino y pastel de patata Beef tenderloin with wine sauce and potato cake Rinderfilet mit Weinsauce und Kartoffelkuchen	27,00€
Paletilla de cordero deshuesada, patata al romero y escalivada Boneless lamb shoulder, rosemary potato and escalivada Lammschulter ohne Knochen, Rosmarinkartoffel und Escalivada	23,00€
Corvina con crema de maíz y langostinos Corvina with corn cream and prawns Corvina mit Maiscreme und Garnelen	23,00€
Lubina con suquet del Siscu Sea Bass with Suquet del Siscu Wolfsbarsch mit Suquet del Siscu	23,00€
Rissotto de gamba roja y queso mahonés Red shrimp rissoto and mahones cheese Rissoto mit roten Garnelen und Mahones-Käse	20,00€
Rissotto de boletus y trufa Boletus and truffle risotto Risotto mit Steinpilzen und Trüffeln	20,00€



ES REVELLAR ART RESORT

A LA CARTA / "A LA CART"

POSTRES – DESSERTS – NACHSPEISEN

Milhojas de fresas a la pimienta con crema de vainilla y cardomomo

Millefeuille of strawberries with pepper with vanilla cream and cardamom

Millefeuille von Erdbeeren mit Pfeffer mit Vanillecreme und Kardamom

7,00 €

Mousse de coco, chocolate 70%, menta y naranja

Coconut mousse, 70% chocolate, mint and orange

Kokosmousse, 70% Schokolade, Minze und Orange

7,00€

Pastel de manzana, crema catalana, piña y frambuesa

Apple cake, catalan cream, pineapple and raspberry

Apfelkuchen, katalanische Creme, Ananas und Himbeere

7,00€

Ensaimada, vainilla, café y almendra tostada

Ensaimada, vanilla, coffee and toasted almonds

Ensaimada, Vanille, Kaffee und geröstete Mandeln

7,00€

Tabla de quesos selección Es revellar

Our assortment of cheeses

Unser Käsesortiment

12,00€

