

# CARTA DE COMIDA



## INFORMACION Y RESERVAS

+34 971 79 77 59 – Bar y Cafeteria Son Cauelles  
+34 971 79 72 43 – Botiga Rural Son Cauelles  
+34 971 60 34 47 / 639 85 57 89– Agroturisme S’Hort de Son Cauelles

# ENTRANTES



1. Croquetas de lechona asada..... 12'95 €
  - Roasted suckling croquettes
  - Gebratene Ferkelkroketten
2. Croquetas de pollo asado ..... 9'95 €
  - Roasted chicken croquettes
  - Gebratene Hähnchenkroketten
3. Croquetas de espinacas..... 9'95€
  - Spinach croquettes
  - Spinatkroketten
4. Croquetas de butifarrón ..... 12,95 €
  - Sausage croquettes
  - Würstchen-Kroketten
5. Croquetas de sobrasada..... 12,95 €
  - Croquettes of sobrasada
  - Kroketten mit Sobrasada
6. Croquetas de pescado y marisco ..... 12,95 €
  - Fish and seafood croquettes
  - Kroketten aus Fisch und Meeresfrüchten
7. Frito de matanzas (cerdo).....11'95 €
  - Fried slaughter (pork)
  - gebratene Schlachtung (Schweinefleisch)
8. Frito de cordero a la pastora..... 12'95 €
  - Fritter of lamb to the shepherdess
  - gebratenes Lamm zum Hirtenç
9. Albóndigas al Jerez..... 11'95 €
  - Metballs to Jerez
  - Fleischbällchen mit Sherry
10. Caracoles al estilo Son Caulelles... 12'95 €
  - Snails in the style of Son Caulelles
  - Schnecken im Stil sind Caulelles
11. Calamar a la andaluza..... 12'95 €
  - Squid to the Andalusian
  - Andalusischer Tintenfisch
12. Verduras a la plancha... 10'95 €
  - Grilled vegetables
  - Gegrilltes Gemüse

13. Pan tostado, aceite, olivas, tomates de ramillete, ajos y all-i-oli ..... 3'10 €
- Roasted bread, oil, olives, corsor tomatoes, garlic and all-i-oli
  - Geröstetes Brot, Öl, Oliven, Corsortomaten, Knoblauch und All-i-oli
14. Pan y Olivas..... 1,50€
- Bread and Olives
  - Brot und Oliven

## PASTAS

15. Pasta boloñesa (carne vacuno) ..... 10'95 €
- Bolognesa Pasta (Rindfleisch)
  - Bologneser Nudeln (Rindfleisch)
16. Pasta a la Vongole (almejas, mejillones, gambas peladas)..... 15'95 €
- Vongole Pasta (clams, peeled prawns)
  - Vongole Pasta (Muscheln, geschälte Garnelen)
17. Pasta montañesa (espinacas, sofrito, tomate, pasas y piñones)..... 14'95 €
- Mountain pasta (spinach, stir fry, tomato, raisins and pine nuts)
  - Berggebäck (Spinat, Sofrito, Tomate, Rosinen und Pinienkerne)
18. Pasta Carbonara ..... 10,95€
- Carbonara Paste
  - Carbonara-Pas

# ARROCES



19. Arroz brut Son Caulelles (caldoso) ..... 11'95 €
- Reis brut Son Caulelles
  - Brutreis Son Caulelles
20. Arroz a la marinera (caldoso) ..... 16'95 €
- Reis nach Art des Schiffes
  - Reis mit Meeresfrüchten
21. Paella mixta (verduras, carne variada y marisco) ..... 14'95 €
- Mixed Paella (vegetables, assorted meat and seafood)
  - Gemischte Paella (Gemüse, verschiedenes Fleisch und Meeresfrüchte)
22. Paella de marisc..... 16'95 €
- Seafood Paella
  - Paella mit Meeresfrüchten
23. Paella ciega de risco... ..... 15'95 €
- Seafood blind Paella
  - Blinde Paella mit Meeresfrüchten
24. Paella Negra de mariner..... 15,95 €
- Black Sailor Paella
  - Schwarze Seemanns Paella
25. Paella de Verdura (vegana)..... 14,95€
- Vegetable Paella
  - Gemüse-Paella
26. Paella de verdura con huevo duro..... 14,95€
- Vegetable Paella with hard-boiled egg
  - Gemüse-Paella mit hartgekochtem Ei
27. Paella de bacalao con verdura ..... 16,95 €
- Codfish Paella with vegetables
  - Kabeljau-Paella mit gemüse

MINIMO 2 PERSO

# ENSALADAS



28. Ensalada mixta (espárragos, tomate, zanahoria, atún y huevo duro) 10'95€
- Mixed Salad (asparagus, tomato, carrot, tuna and hard boiled egg)
  - gemischter Salat (Spargel, Tomate, Karotte, Thunfisch und hart gekochtes Ei)
29. Ensalada de rulo de cabra (queso de cabra, frutos secos, mermelada de arándanos ....) 13'95€
- Goat cheese salad (goat cheese, nuts, cranberry jam)
  - Ziegenkäsesalat (Ziegenkäse, Nüsse und Heidelbeermarmelade)
30. Ensalada tibia de gambas (verduras, gambas y boletos)..... 14'95 €
- Prawn Salad (vegetables, prawn and boletus)
  - Garnelensalat (Gemüse, Garnelen und Steinpilze)
31. Ensalada César ..... 13,95 €
- Cesar Salad
  - Ceasar-Salat

# PESCADOS

32. Sepia a la plancha (200gr) (patata hervida, verdura o ensalada) ..... 16'95 €
- grilled cuttlefish (boiled potato, vegetable or salad)
  - gegrillter Tintenfisch (gekochte Kartoffeln, Gemüse oder Salat)
33. Bacalao gratinado con all-i-oli ..... 18'95 €
- cod au gratin with all -i-oli
  - Überbackener Kabeljau mit All-i-oli
34. Bacalao a la plancha con tumbet o verdura y patata hervida ..... 16'95 €
- Grilled cod with tumbet or vegetable and boiled potato
  - Gegrillter Kabeljau mit Brei oder Gemüse und Salzkartoff

# CARNES DE VACUNO



35. Babilla de ternera (200gr) al horno de leña con patatas rehogadas en su jugo ..... 15'95 €

- Veal fillet baked with potatoes
- Kalbsfilet mit Kartoffeln überbacken

36. Hamburguesa de ternera (200gr), artesana (huevo frito, ensalada, bacon y queso) con patatas fritas caseras..... 12'95 €

- Homemade veal burger (fried egg, salad, bacon and cheese) with homemade chips.
- Hausgemachter Kalbsburger (Spiegelei, Salat, Speck und Käse) mit hausgemachten Pommes.

37. Entrecot de Lomo Alto de ternera gourmet con foie y salsa pedroximelis, patatas y verduras..... 21,95 €

- Gourmet beef Entrecote with foie and pedroximelis sauce, potatoes and vegetables
- Gourmet-Rindfleisch Entrecote mit Foie- und Pedroximelis-Sauce, Kartoffeln und Gemüse

38. Entrecot de Lomo Alto de ternera gourmet con patatas y verdura... ..... 17,95 €

- Gourmet beef Entrecote with potatoes and vegetables
- Gourmet-Rindfleisch Entrecote mit Kartoffeln und Gemüse

Salsas/Sauce: 2€

- Roquefort
- A Pimienta

# CARNE DE CERDO



39. Lomo cerdo (250gr) con tumbet.....13'95 €
- Pork tenderloin with tumbet
  - Schweinefilet mit tumbet

## \*\*\*PLATO ESTRELLA\*\*\*

40. Lechoncita asada al horno de leña, acompañada de patatas fritas y ensalada..... 16'95 €
- Wood-roasted suckling pig, accompanied by chips and salad
  - Gebratenes Spanferkel, im Holzofen gebacken, dazu Pommes und Salat

# CARNE DE CORDERO

## \*\*\*PLATO ESTRELLA\*\*\*

41. Paletilla de cordero asada al horno de leña, con su guarnición especial y patata ..... 16'95€
- roasted lamb shoulder in the wood oven with its special side dish and potato
  - Gebratene Lammschulter im Holzofen mit spezieller Beilage und Kartoffel
42. Costillas de cordero fritas con ajos y patatas..... 16'95 €
- fried lamb ribs with garlic and potatoes
  - gebratene Lammrippen mit Knoblauch und Kartoffeln

# CARNE DE POLLO

1. 1/2 Pollo asado al horno de leña, con su guarnición y patata frita... ..... 13'95 €
- 1/2 Chicken roasted in a wood-fired oven, with its garnish and fried potato
  - 1/2 Im Holzofen gebratenes Hähnchen mit Beilage und Bratkartoffeln
44. Pechuga de pollo (200gr) a la plancha con ensalada y patata hervida... ..... 12'95 €
- Grilled wing chicken breast with salad and boiled potato
  - Gegrillte Flügelhähnchenbrust mit Salat und Salzkartoffel
45. Milanesa de pollo (200gr) con patata frita y ensalada ..... 12'95 €
- Chicken Milanese with fried potato and salad
  - Chicken Milanese with fried potato and salad

# ESPECIALIDAD EN PA-AMB-OLIS (PAN DE LEÑA)

46. Pa amb-oli de jamón serrano ..... 11'95€
- pa amb oli of ham
  - pa amb oli von schinken
  - ½ 7,95€
47. Pa amb-oli de queso Mahón ..... 11'95€
- pa amb oli cheese mahones
  - pa amb oli käse mahones
48. Pa amb-Oli de Queso Manchego-Mahonés..... 16,95 €
- Pa amb-Oli of Manchego-Mayonnaise Cheese
  - Pa amb-Oli von Manchego-Mayonnaise Käse
49. Pa amb-oli mixto..... 12'95€
- pa amb oli mixed
  - pa am boli gemischt
50. Pa amb Oli de paletilla de bellota ..... 18,95€
- Pa amb Oli of acorn-fed shoulder
  - Pa amb Oli der Eichelschulter
51. Pa amb-oli pagés (panceta, botifarrón, sobrasada y lomo)..... 15'95€
- pa amb-oli pagés (bacon, butifarrón, sobrasada and loin
  - pa amb-oli pagés (Speck, Butifarrón, Sobrasada und Lende
52. Pa amb-oli de sepia, con pimiento rojo, verde y cebolla ..... 14'95€
- pa amb-oli of sepia, with red pepper, green and onion
  - pa amb-oli von Sepia, mit rotem Pfeffer, Grün und Zwiebeln
53. ½ Pa amb oli Serrano... ..... 7,95 €
- pa amb oli of ham
  - pa amb oli von schinken
54. ½ Pa amb oli Mixo..... 7,95 €
- pa amb oli mixed
  - pa am boli gemischt



# CARTA DE VINOS





## VINO DE LA CASA

COPA DE VINO  
**3,50€**

BOTELLA  
**8,90€**

JARRA  
DE VINO  
**8,90€**

## VINOS BLANCOS

**BICICLETAS Y PECES** **15,50€**  
UVA: Verdejo

**M. OLIVER MUSCAT** **17,75€**  
UVA: Muscat

**RIBEIRO EL PAZO BLANCO** **10,25€**  
UVA: Palomino, Torrontés

**BLANC PESCADOR** **11,90€**  
UVA: Macabeu, Parellada, Xarel·lo

**TORRE VIÑA SOL** **15,95€**  
UVA: Parellada, Garnacha Blanca

**MACIÀ BATLE BLANC DE BLANCS** **21,50€**  
UVA: Premsal Blanc, Chardonnay

**MONOPOLE S.XXI** **12,50€**  
UVA: Verdejo

**CAL Y CANTO BLANCO VERDEJO** **09,80€**  
UVA: Verdejo

**OUS AMB CARAGOLS** **22,50€**  
UVA: Premsal Blanc, Giró Ros, Manto Negro

## VINOS TINTOS

**LÓPEZ DE HARO** **17,50€**  
UVA: Tempranillo y otras

**EL COTO CRIANZA** **15,50€**  
UVA: Tempranillo

**CUNE CRIANZA** **16,25€**  
UVA: Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo

**SES NINES** **19,90€**  
UVA: Manto Negro, Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah

<b>JAUME DE PUNTIRÓ CARMESÍ</b> UVA: Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah	<b>16,90€</b>
<b>ARMERO-ADROVER</b> UVA: Callet, Merlot	<b>18,90€</b>
<b>ARZUAGA-CRIANZA</b> UVA: Tempranillo, cabernet Sauvignon, Merlot	<b>35,90€</b>
<b>PROTOS ROBLE</b> UVA: Tempranillo (Tinta del País)	<b>17,90€</b>
<b>VIÑA VILANO ROBLE</b> UVA: Tempranillo	<b>16,90€</b>



## VINOS ROSADOS

<b>LANCERS</b>	<b>10,90€</b>
UVA: Autóctonas del País	
<b>PEÑASCAL SEMI</b>	<b>10,90€</b>
UVA: Tempranillo	
<b>EL COTO</b>	<b>10,50€</b>
UVA: Tempranillo, Garnacha Tinta	
<b>LAMBRUSCO CONTADINI</b>	<b>08,75€</b>
UVA: Autóctonas del País.	
<b>CAST. MONJARDÍN ROSADO LÁGRIMA</b>	<b>09,90€</b>
UVA: Cabernet Sauvignon, Tempranillo	
<b>ARMERO-ADROVER</b>	<b>16,50€</b>
UVA: Syrah, Merlot	

## CAVAS / CHAMPAGNE

<b>ANNA CODORNÍU</b>	<b>20,50€</b>
UVA: Chardonnay, Parellada, Xarel·lo, Macabeu	
<b>FREIXENET BRUT BARROCO</b>	<b>21,70€</b>
UVA: Macabeu, Xarel·lo, Parellada	
<b>JUVE CAMPS CINTA PURPURA BRUT</b>	<b>24,50€</b>
UVA: Macabeu, Xarel·lo, Parellada	
<b>FREIXENET CARTA NEVADA BRUT</b>	<b>13,90€</b>
UVA: Macabeu, Xarel·lo, Parellada	
<b>CAVA BLAU DE MAR "BLAU" SEMI</b>	<b>15,90€</b>
UVA: Macabeu, Xarel·lo, Parellada	
<b>MOET&amp;CHANDON BRUT</b>	<b>60,00€</b>
UVA: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
<b>MAURICE GRUMIER BRUT</b>	<b>45,00€</b>
UVA: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	

# POSTRES DE LA CASA





55. Ensaimada de nata o crema..... 4,50 €
- Cream Ensaimada
  - Cremiguer Ensaimada
56. Gató de almendra con helado ..... 5,75 €
- Almond cake with ice cream
  - Mandelkuchen mit Esicreme
57. Tarta reina de nata.....5,75 €
- queen cake with cram
  - Königin kuchen mit Sahne
58. Piña tropical Natural.....3,75 €
- Pineapple
  - Kiefernzapfen
59. Pudding de ensaimada .....3,75€
60. Flan de huevo artesanal .....2,95€
- Egg flan
  - Eierkuchen
61. Pasteles variados .....5,95 €
- Varied cakes
  - Kuchen
62. Fruta del Tiempo .....2,50 €
- Fruit
  - Obst
63. Cardenal purpurado de Son Caulelles ..... 5,50 €



64. Pudding de queso fresco.....4,70€
- Fresh cheese Pudding
  - Frischkäse Pudding
65. Peras al vino ..... 4,50€
- Pears in wine
  - Birnen in Wein
66. Manzana al horno .....3,50€
- Baked apple
  - Gebackener Apfel
67. Copa Helado 2 Bolas... ..... 4,00€
- 2 ice cream balls
  - 2 Eiscreme-kugeln
68. Sorbete de Limón / Mandarina ..... 4,20€
- Refreshing and intense lemon sorbet
  - Erfrischendes und intensives Zitrone Sorbet