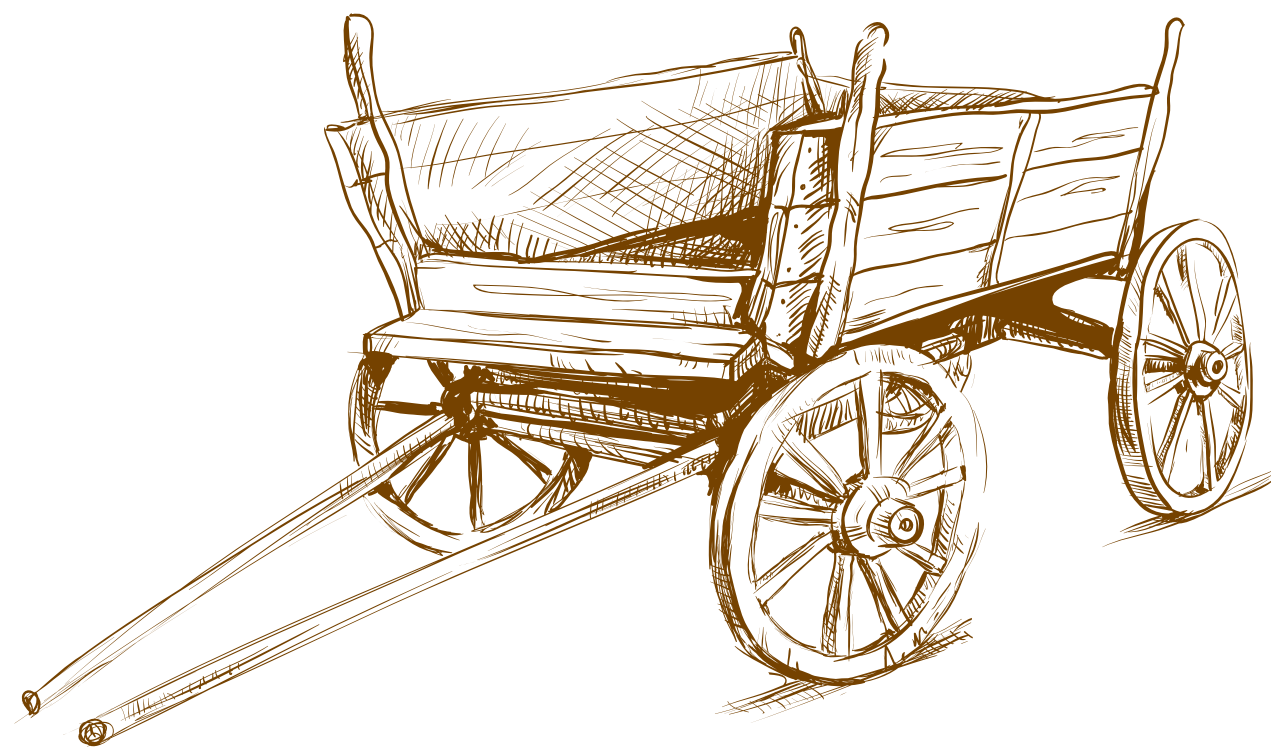




Restaurant & Asadon PLACETA GARDEN



DESCARGA LA CARTA EN TU MÓVIL.
CUIDAMOS DE TU SALUD!

DOWNLOAD THE MENU ON YOUR MOBILE.
WE TAKE CARE OF YOUR HEALTH!

LADEN SIE DAS MENÜ AUF
IHR HANDY HERUNTER.
WIR KÜMMERN UNS UM IHRE GESUNDHEIT!

E PARA PICAR EN FRÍO

• Pan Mallorquin con tomate, ajo y aceite Solivellas DO Mallorca (p/p)	3,00
• Pan sin gluten	3,50
• Jamón Ibérico	21,50
• Anchoas del Cantábrico (con tomates, ajo, aceite solivellas)	13,50
• Carpaccio de salmón	12,90
• Carpaccio de bacalao	12,90
• Carpaccio de ternera gallega	18,90
• Escabeche de ternera	12,90

PARA PICAR CALIENTES

• Empanadas criolla casera	5,00
• Chorizo criollo casero a la brasa con patatas y ensalada (para compartir)	15,00
• Provoleta (queso provolone a la parrilla)	9,90
• Mollejas de ternera a la brasa con toques de limón	12,50
• Pulpo a las brasas	19,90
• Almejas gallegas al grill	18,90
• Mejillones al vino blanco	15,90
• Gambas al ajillo	15,90
• Gambas a la plancha (6 unidades)	23,00
• Morcilla de Burgos a las brasas	8,50
• Pimientos de Padrón	8,50

SOPAS Y ENSALADAS

• Sopas y cremas	7,00
• Escalibada (ensalada de verduras al horno típico del Mediterráneo)	10,50
• Ensalada Placeta Garden (rúcula, champiñones, pera, piñones, queso de cabra)	13,90
• Nuestra ensalada (ensalada de gambas, mezzclum, tomate, palmitos y aguacate)	12,50
• Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco	13,90
• Ensalada de Mozzarella D. O. Campana con tomate y albahaca	13,50
• Ensalada verde (con cebolla morada)	8,50
• Gazpacho	7,00

TODAS NUESTRAS CARNES A LA BRASA DE ENCINA

Carnes Rojas	
• Chuleta gallega Galicia Ox	27,90
• Chuleta de ternera gallega 1000gr. (para 2 pers.)	59,90
• Solomillo de ternera gallega	27,90
• Entrecot de ternera gallega	24,90
• Tomahawk	S.P.M.
• T-Bone de ternera gallega 1000gr. (para 2 pers.) (a un lado entrecot y al otro solomillo)	65,00
• T-Bone de ternera gallega (a un lado entrecot y al otro solomillo)	29,90

OTRAS CARNES

• Solomillo de cerdo	18,90
• Secreto de cerdo	22,90
• Chuletillas de lechal a las brasas con patatas (5 piezas)	22,90
• Pollo al limón	14,90
• Pollo campero	18,90

PESCADOS

• Rodaballo a las brasas	S.P.M.
• Lubina o dorada	23,90
• Pescado fresco de la Lonja	S.P.M.
• Rape a las brasas con limón	S.P.M.
• Salmón noruego	24,00

EXTRAS

• Patatas fritas	5,50
• Patatas grill	5,50
• Patatas y boniatos a las finas hierbas	5,50
• Verduras grill	5,50
• Ensalada mixta	5,50

SALSAS

• Pimienta	4,00
• Roquefort	4,50
• Chimichurri a degustar	

PLATOS TÍPICOS MALLORQUINES

Lechona	
Paletilla de cordero al horno con romero	
Lomo con col	
CONSULTAR A NUESTRO EQUIPO PARA INFORMACIÓN	

ARROCES (paellas mínimo 2 personas)

• Paella mixta	16,90
• Paella de bacalao con verduras	16,90
• Paella negra ciega (con sepia, almejas, mejillones y rape)	18,90
• Paella de pescado y marisco	18,90
• Paella ciega de pescado y marisco	18,90
• Paella de la huerta (arroz bomba, verduras de temporada y setas)	16,90
• Arroz caldoso de marisco	20,90

PASTAS FRESCAS

• Pappardelle con verduras y queso parmesano	12,50
• Pappardelle al pesto con nueces o a la salsa boloñesa	12,50
• Raviolis de espinacas con aceite virgen extra D.O. Mallorca (Solivellas)	12,50
• Spaghetti Frutti di Mare	17,90
• Canelones caseros de espinacas con salsa boloñesa y bechamel	14,50

GB GOLD APPETIZERS

• Mallorquin bread with tomato, garlic and oil Solivellas DO Mallorca (p/p)	3,00
• Bread without gluten	3,50
• Iberico ham	21,50
• Cantabrian anchovies (mit Tomaten, Knoblauch und Solivellas olive oil)	13,50
• Salmon Carpaccio	12,90
• Cod Carpaccio	12,90
• Galician Beef Carpaccio	18,90
• Beef escabeche	12,90

HOT APPETIZERS

• Homemade "criollo" pies	5,00
• Homemade chargrilled "criollo" chorizo with chips and salad (to share)	15,00
• Provoleta (grilled Argentinian Provolone cheese)	9,90
• Chargrilled beef sweetbreads with a dash of lemon	12,50
• Chargrilled octopus	19,90
• Grilled Galician clams	18,90
• Mussels in a white wine sauce	15,90
• Garlic prawns	15,90
• Grilled prawns (6 prawns)	23,00
• Chargrilled blood sausage from Burgos	8,50
• Peppers "Padrón"	8,50

SOUPS AND SALADS

• Soups and creams	7,00
• Escalibada (traditional Mediterranean oven-roasted vegetable salad)	10,50
• Placeta Garden salad (rocket, mushrooms, pear, pine nuts and goat's cheese)	13,90
• Our salad (with prawns, mixed lettuce leaves, tomato, palm hearts and avocado)	12,50
• Chargrilled vegetable platter with Romesco sauce	13,90
• Salad with Mozzarella di Bufala Campana (PDO), tomato and basil	13,50
• Green salad (with red onion)	8,50
• Chilled gazpacho soup	7,00

ALL OUR MEAT DISHES FROM THE HOLM OAK WOOD GRILL

Red Meat	
• Galician steak "Galicia Ox"	27,90
• Galician rib steak 1000g (for 2 people)	59,90
• Galician Sirloin steak	27,90
• Galician Entrecôte steak	24,90
• Tomahawk	S.P.M.
• Galician T-Bone 1000g (for 2 people) (entrecôte on one side and sirloin on the other)	65,00
• Galician T-Bone (entrecôte on one side and sirloin on the other)	29,90

OTHER MEAT DISHES

• Pork tenderloin	18,90
• Pork "secreto" fillet	22,90
• Chargrilled suckling lamb chops with chips (5 small chops)	22,90
• Chicken with lemon	14,90
• Free range chicken	18,90

FISH

• Grilled turbot	S.P.M.
• Sea bass or sea bream	23,90
• Fresh fish from the market	S.P.M.
• Grilled monkfish with lemon	S.P.M.
• Norwegian salmon	24,00

EXTRAS

• Chips	5,50
• Grilled potatoes	5,50
• Fines herbes potatoes and sweet potatoes	5,50
• Grilled vegetables	5,50
• Mixed salad	5,50

SAUCES

• Black pepper	4,00
• Roquefort	4,50
• Chimichurri to try	

TRADITIONAL MALLORCAN DISHES

Suckling pig	
Oven roasted shoulder of lamb with rosemary	
Pork loin with cabbage	

JUST ASK A MEMBER OF OUR TEAM FOR MORE INFORMATION

RICE DISHES (Paellas for 2 people)

• Mixed paella	16,90
• Cod and vegetable paella	16,90
• "Blind man's" black paella (with no bones or shells) (with cuttlefish, clams, mussels and monkfish)	18,90
• Fish and seafood paella	18,90
• Fish and seafood blind paella (with no bones or shells)	18,90
• Vegetable paella ("Bomba" rice, seasonal vegetables and wild mushrooms)	16,90
• Seafood rice stew	20,90

FRESH PASTA

• Pappardelle with vegetables and Parmesan cheese	12,50
• Pappardelle with walnut pesto or Bolognese sauce	12,50
• Spinach ravioli with Mallorca Solivellas extra virgin olive oil (PDO)	12,50
• Spaghetti Frutti di Mare	17,90
• Homemade spinach cannelloni with Bolognese sauce and béchamel	14,50

D ZUM TEILEN - KALTE HÄPPCHEN

• Mallorquin Brot mit Tomaten, Knoblauch und Öl Solivellas DO Mallorca (p/p)	3,00
• Brot ohne Gluten	3,50
• Iberico-Schinken	21,50
• Anchovis aus dem kantabrischen Meer (mit Tomaten, Knoblauch und "Solivellas"-Olivenöl)	13,50
• Carpaccio vom Lachs	12,90
• Carpaccio vom Kabeljau	12,90
• Carpaccio vom galizisches Rindfleisch	18,90
• Mariniertes Rindfleisch	12,90

ZUM TEILEN - WARME HÄPPCHEN

• Hausgemachte gefüllte Teigtaschen auf kreolische Art (frites und Salat (zum Teilen))	5,00
• Hausgemachte kreolische Chorizo-Wurst vom Grill mit Pommes	15,00
• Provoleta (Gegrillter Provolone-Käse)	9,90
• Gegrilltes Kalbsbries mit einem Hauch Zitrone	12,50
• Gegrillter Tintenfisch	19,90
• Galizische Venusmuscheln vom Grill	18,90
• Miesmuscheln in Weißwein	15,90
• Garnelen in scharfem Knoblauchöl	15,90
• Garnelen vom Grill (6 Stück)	23,00
• Blutwurst aus Burgos vom Grill	8,50
• Grüne Paprika "Padrón" (scharf)	8,50

SUPPEN UND SALATE

• Suppen und Cremesuppen	7,00
• Escalibada (typischer mediterraner Salat aus ofengebratenem Gemüse)	10,50
• Salat "Placeta Garden" (Rucola, Pilze, Birnen, Pinienkerne, Ziegenkäse)	13,90
• Unser Salat (Salat aus Garnelen, gemischten Blattsalaten, Tomaten, Palmherzen und Avocado)	12,50
• Grillgemüse mit Romesco-Soße	13,90
• Mozzarella mit Ursprungsbezeichnung Campana, Tomaten und Basilikum	13,50
• Grüner Salat (mit roten Zwiebeln)	8,50
• Gazpacho (kalte Tomatensuppe)	7,00

ALLE UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN AUF EICHENGLUT GEGRILLT

Rotes Fleisch	
• Galizisches Kotelett "Galicia Ox"	27,90
• Galizisches Rinderkotelett 1000gr. (für 2 Personen)	59,90
• Galizisches Rinderfilet	27,90
• Galizisches Entrecôte	24,90
• Tomahawk	S.P.M.
• Galizisches T-Bone 1000gr. (für 2 Personen) (Entrecôte auf der einen Seite und Rinderfilet auf der anderen)	65,00
• Galizisches T-Bone (Entrecôte auf der einen Seite und Rinderfilet auf der anderen)	29,90

ANDERE FLEISCHSORTEN €

• Schweinelende	18,90
• Geheimes Filet vom Schwein	22,90
• Lammkotelets vom Grill mit Pommes frites (5 Stück)	22,90
• Hähnchen mit Zitronen	14,90
• Freilandhähnchen	18,90

FISCHGERICHTE

• Steinbutt vom Grill	S.P.M.
• Seebarsch oder Goldbarsch	23,90
• Fangfrischer Fisch vom Fischmarkt	S.P.M.
• Seeteufel vom Grill mit Zitrone	S.P.M.
• Norwegischer Lachs	24,00

EXTRAS

• Pommes frites	5,50
• Grillkartoffeln	5,50
• Kartoffeln und Süßkartoffeln mit Kräutern	5,50
• Grillgemüse	5,50
• Gemischter Salat	5,50

SOSSEN €

• Pfeffer	4,00
• Roquefort	4,50
• Chimichurri zum Probieren	

TYPISCH MALLORQUINISCHE GERICHTE

Spanferkel	
Ofengebratene Lammschulter mit Rosmarin	
Lende mit Kohl	
FÜR WEITERE INFORMATIONEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER	

REISGERICHTE (Paellas für 2 Personen)

• Gemischte Paella	16,90
• Paella mit Kabeljau und Gemüse	16,90
• Blinde schwarze Paella (ohne Kochen oder Gräten) (mit Sepia, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Seeteufel)	18,90
• Paella mit Fisch und Meerestfrüchten	18,90
• Paella mit Fisch und Meerestfrüchten "Ciega" (ohne Knochen und Gräten)	18,90
• Paella mit Gemüse (Bomba-Reis, Saison-Gemüse und Pilze)	16,90
• Reiseintopf mit Meerestfrüchten	20,90

FRISCHE NUDELGERICHTE

• Pappardelle mit Gemüse und Parmesan	12,50
• Pappardelle mit Nusspesto oder Bolognese-Soße	12,50
• Spinat-Ravioli mit nativem Olivenöl mit Ursprungsbezeichnung Mallorca (Solivellas)	12,50
• Spaghetti mit Meerestfrüchten	17,90
• Hausgemachte Spinat-Cannelloni mit Bolognese- und Béchamelsoße	14,50

POSTRES DESSERTS / NACHSPEISEN

• Fruta variada Selection of fruit Verschiedene Früchte	5,50
• Arroz con leche casero (con frutos rojos, canela y pistachos) (mit Tomaten, Knoblauch und "Solivellas"-Olivenöl)	5,50
• Sorbete de naranja o limón con cava Orange or lemon sorbet with cava Orangen- oder Zitronensorbet mit Sekt	6,50
• Crepes Suzettes casero (Homemade Crêpes Suzette Hausgemachte Crêpes Suzettes)	6,50
• Panqueque de dulce de leche casero (Homemade toffee caramel pancake Hausgemachte süße Pfannkuchen mit Karamellcreme)	6,50
• Panqueque de manzana casero al ron (Homemade apple pancake with rum Hausgemachte süße Pfannkuchen mit Rum)	7,50
• Carpaccio de piña natural con frutos rojos y reducción de Pedro Ximénez Fresh pineapple carpaccio with red berries and a Pedro Ximénez wine reduction Carpaccio von frischer Ananas mit roten Beeren und Reduktion von Pedro Ximénez	5,50
• Selección de quesos del país (4 o 5 con membrillo o higos en almíbar) Cheeseboard of Spanish cheeses (4 or 5 cheeses with quince paste or figs in syrup) Auswahl spanischer Käsesorten (4 oder 5 Sorten mit Quittenbrot oder Feigen in Sirup)	14,90
• Crema catalana casera (Homemade Catalan crème brûlée Hausgemachte katalanische Creme)	5,50
• Coulant de chocolate casero servido con helado de vainilla (Homemade chocolate coulant served with vanilla ice cream Hausgemachter Schokoladencuchen mit flüssigem weichen Kern und Vanilleeis)	7,50

• Brownie casero (Homemade brownie Hausgemachter Brownie)	7,50
• Mousse de chocolate amargo y praliné de almendra (Dark chocolate mousse with almond praline Dunkle Schokoladencreme mit Mandelpraline)	6,50
• Copa de Oporto, Noval Tawny Port (Ten year old) Oporto glass Noval Tawny Port (Ten year old) Oporto Glas Noval Tawny Port (Ten year old)	6,50
• Mortitx dolç de gel (Mortitx dolç de gel glass Mortitx dolç de gel Glas)	6,50

Menú niños Children's menu / Kindermenü

• Pechuga de pollo a las brasas con puré de boniato (Grilled chicken breast with sweet potato mash Gegrillte Hähnchenbrust mit Süßkartoffelpüree)	7,50
• Raviolis de verdura con aceite y queso (Vegetable ravioli with olive oil and cheese Gemüse-Ravioli mit Öl und Käse)	7,50
• Spaghetti boloñesa (Spaghetti Bolognese / Spaghetti Bolognese)	7,50
• Pescado a la romana con chips (Battered fish and chips Panierter / Fisch mit Pommes frites)	7,50
• Tortilla española hecha al momento o francesa (Freshly made potato omelette or plain omelette Frisch zubereitete Omelett oder spanische Tortilla)	7,50
• Paella niños (mínimo 2 personas) P.P.P. Children's paella (Paellas for 2 people) P.P.P. Kinderpaella (Paellas für 2 Personen) P.P.P.	8,50

<h3 style="text-align: center;">Tintos</h3> <p>Mallorca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mortitx Añada (Mallorca) Syrah, Cabernet sauvignon y Merlot • Butxet (Pla i Llevant) Syrah • Butxet (Pla i Llevant) Cabernet y Sauvignon • Butxet (Pla i Llevant) Merlot de son Claret • So del Xiprer Ca'n Vidalet (Mallorca) Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah • Terra Fusca Ca'n Vidalet (Mallorca) Syrah • Crianza Macià Batle (Mallorca) Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah • AN/2, Ànima Negra (Mallorca) Callet, Mantonegro-Fogoneu y Syrah.) • Sió Bodegas Ribas (Mallorca) Mantonegro, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon • Tianna Bocchoris Negre (Mallorca) Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet. <p>La Rioja</p> <ul style="list-style-type: none"> • Viña Pomal Crianza (Rioja) Tempranillo • Finca Valdepoleo Pujanza (Rioja) Tempranillo <p>Ribera del Duero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legaris Crianza (Ribera del Duero) Cabernet sauvignon • Páramo de Legaris (Ribera del Duero) Tinto Fino <p>Mendoza (Argentina)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Septima (Mendoza) Malbec <p>Rosados</p> <p>Mallorca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veritas Roig José L. Ferrer (Binissaleu) Mantonegro, Callet y Syrah • Macià Batle Rosado (Mallorca) Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah • Flaires de Mortitx (Mallorca) Monastrell, Syrah, Cabernet • Blanc de Negres Ca'n Vidalet (Mallorca) Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah • Daima Butxet (Pla i Llevant) Manto Negro • Velóres Tianna Negre (Mallorca) Manto Negro 	<h3 style="text-align: center;">Blancos</h3> <p>Mallorca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mollet Ca sa Padrina (Binissaleu) Chardonnay y Prensai • Butxet (Pla i Llevant) Prensai, Giro Blanc y Chardonnay • Macià Batle Prensai Blanc (Mallorca) Prensai Blanc • Mortitx Malvasia (Mallorca) Malvasia, Chardonnay • Ribas Blanc Bodegas Ribas (Mallorca) Prensai y Vioigner • Veritas Blanc José L. Ferrer (Binissaleu) Moll y Chardonnay • Quibia Ànima Negra (Mallorca) Callet, Prensai <p>Galicia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do Ferreiro (Rias Baixas) Albariño <p>Rueda</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menade (Rueda) Verdejo <p>Cava, & Champagne</p> <p>Vinos Espumosos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veritas Brut Nature José L. Ferrer (Binissaleu) Moll <p>Cava</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benjamin (Cava) Xarel·lo, Macabeo, Parellada • Juve & Camps (Cava) <p>Veritas Vinges Velles Mollet Veritas Roig</p>
--	--