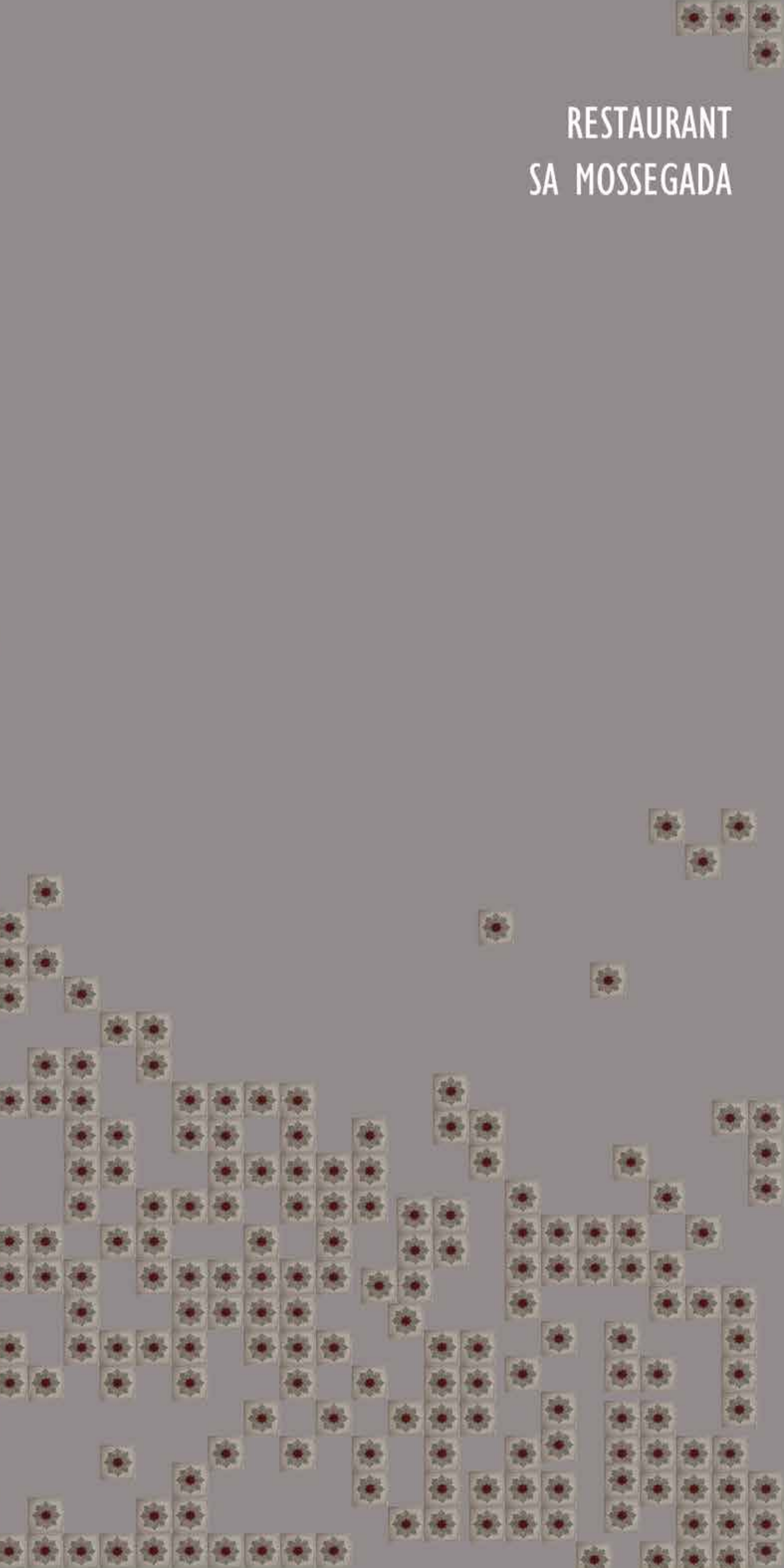


# RESTAURANT SA MOSSEGADA



*“Nuestras vidas no estan en manos de los  
Dioses, sinó en manos de nuestros cocineros”...*

*Lin Yutang*



## *Sugerencias del chef*

*Si tiene algún tipo de alergia, por favor hable con nuestro jefe de cocina.  
If you have any food allergies, please talk to our restaurant manager.*

# Entrantes



**Mil hojas de verduras gratinado con queso de cabra y salsa de pimientos asados** 8,90€

Baked millefeuille with vegetables, goat cheese and roasted bell pepper sauce  
*Gemüseblätterteig mit Ziegenkäse überbacken und grüner Paprikasauce*

**Huevos de corral rotos con chips y “camaiot”** 9,50€

Broken range eggs with artichoke chips and “camaiot”  
*Angeschlagene frische Eier mit Artischocken Chips und “camaiot”*



**Tiras de sepia con sobrasada y miel de naranjo** 10,80€

Squid strips from the bay served with Majorcan sausage and orange honey  
*Sepiastreifen mit Sobrasada und Orangenhonig*

**Croquetas caseras** 9,50€

Hand made croquetas  
*Hausgemachte “sa Mossegada” Kroketten*



**Gazpacho de la huerta a la española con su guarnición y virutas de jamón crujiente** 6,50€

Gazpacho (typical Spanish summer soup) with garniture  
*Gazpacho mit Einlagen*

# Ensaladas y picadas

**Ensalada de brotes con pollo crujiente laminas de parmesano y vinagreta de mostaza y miel** 9,90€

Sprout salad with crispy chicken slices of parmesan and honey mustard vinaigrette  
*Sprossensalat mit knackigem Hähnchen, Parmesanflocken und einer Senf-Honig-Vinaigrette*



**Ensalada a la parrilla: cogollo, patata, remolacha, chalotas y fruta con una selección de brotes de la huerta al hinojo** 9,90€

Grilled salad: Endive potato beet shallots and fruit  
In fennel-scented  
*Grillteller salad: Endivien-Kartoffel Rote Beete Schalotten und Frucht mit Aromen von Fenchel*

**Ensalada de queso de cabra con tomate confitado, nueces y reducción de cítricos** 10,50€

Goat Cheese Salad Sun dried tomatoes, walnuts and citrus chutney  
*Ziegenkäse Salat mit getrockneten Tomaten, Walnüssen und Zitrusauce*



**Pa amb oli Sa Mossegada: con jamón serrano y girgolas salteadas** 10,50€

Pa amb oli Sa Mossegada Girgola mushrooms au gratin, Iberian ham on Majorcan rustic bread  
*Pa amb Oli Mossegada: Iberischer Schinken und gratinierten Pilzen*



**Pa amb oli vegetal con variedad de verduras a la plancha y queso manchego gratén** 9,90€

Vegetable Pa amb Oli with a variety of grilled vegetable with graten cheese  
*Gemüse Pa amb Oli mit einer Vielzahl von gegrilltes Gemüse mit graten käse*

**Pa amb oli con lomo y queso manchego** 10,50€

Pa amb oli with Ternderloin pork and cheese  
*Pa amb Oli mit Rücken, Zwiebel und Käse*

**Tapas pack Sa Mossegada:**

**3 tapas degustación diferentes + ½ de jamón serrano pan con tomate y aceitunas mallorquinas** 10,90€

Sa Mossegada Tapas Tasting: 3 different tapas + ½ of jamón serrano bread with tomato and marinated olives  
*Tapas pack Sa Mossegada; 3 verschiedene Tapas + ½ Tapa Serrano Schinken*

# Pastas

**Raviolis de berenjena con salsa de foie al tartufo** 12,50€

Eggplant Ravioli with foie and white truffle sauce  
*Auberginen Ravioli mit Foie und weißem Trüffel-sauce*

**Tagliateli al pesto con gambas y calabacín** 12,50€

Tagliateli al Pesto with shrimps and Zucchini  
*Tagliateli al Pesto mit Garnelen und Zucchini*

**Capeleti verdi di spenaci ricota e noci al fungi** 12,50€

**Mixto de raviolis rosso e Verdi al salmón con crema de eneldo** 12,50€

Mixed red and green raviolis salmon with dill cream  
*Gemischte Rote und Grüne Raviolis Lachs mit Dill-Sahne*



# Tapas típicas mallorquinas

	Media	Entera
<b>Lomo con champiñones</b>	6,50€	9,90€

Loin with mushrooms  
*Lomo mit Champignons*

<b>Pica pica de sepia (picante)</b>	6,50€	9,90€
-------------------------------------	-------	-------

Pica pica cuttlefish (spicy)  
*Sepia-Snack (scharf)*

<b>Ensaladilla</b>	6,50€	9,90€
--------------------	-------	-------

Potaroo salad  
*Russischer krtofen salat*

<b>Frito mallorquin</b>	6,50€	9,90€
-------------------------	-------	-------

Frito mallorquin fried meat and vegetables  
*Frito Mallorquin verschiedene gebratene Zutaten*

<b>Albondigas</b>	6,50€	9,90€
-------------------	-------	-------

Meatballs  
*Hackbällchen*

<b>Variado de tapas</b>	6,50€	9,90€
-------------------------	-------	-------

Tapas miscellaneous  
*Verschiedene mallorcan snacks (Tapas)*



# Pescados

**Bacalao rebozado y gratinado con aioli y escalibada** 18,50€

Battered cod gratin with herb aioli and green pepper  
*Kabeljau im Teigmantel mit Kräuter- Alioli überbacken und garniert mit gegrilltem, grünen Paprika*



**Salmón crujiente con crema de aguacate queso crujiente y brotes verdes** 17,50€

Crispy salmon on avocado cream, crispy cheese and salad  
*Knuspriger Lachs mit Creme der Avocado Käse knackig und grüne Triebe*



**Tártar de atún con brotes sobre mermelada de naranja y patata casera** 21,00€

Tuna-fish Tartar with buds on Orange jam and homemade chips  
*Tartar vom Thunfisch mit Knospen an Marmelade Orange und Kartoffel*



**Tártar de salmón con salsa de yogurt y crujiente de yuca** 18,50€

Salmon Tartar with yoguth cream and crispy yuca  
*Lachstartar mit Joghurtsofse Crispy von Mani*



# Carnes

**Magret de pato sellado a la parrilla con salsa de foie y frutos rojos acompañado de espárragos** 21,00€

Grilled Duck Magret in foie and fruits of the forrest sauce with asparagus  
*Enten magret mit foie und rote Früchte sobe*



**Carrillera de ternera con puré de patata y salsa de vino tinto** 17,50€

Braised Veal Cheeks with mashed potato and red wine sauce  
*Rinderbacke mit Kartoffelpuree und Rotweinsauce*



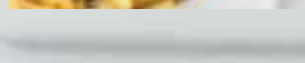
**Hamburguesa de Angus (200g) la Toscana con patatas rucula parmesano y mahonesa de trufa** 13,50€

Special Angus Burguer (200g) La Toscana with rucula, parmesano and trufa mahonesa  
*Angus (200g)-Toscana-Burger mit Kartoffel-Rucola Parmesan und Trüffel-mayonnaise*



**CAMPECHANA hamburguesa de Angus (200g) con patatas jamon serrano, queso de cabra, cebolla caramelizada y escalope de foie** 15,50

“CAMPECHANA” Special Angus Burguer (200g) with chips, Spanish jamon, goat cheese, confited onion and foie skalop  
*“CAMPECHANA” Angus (200g)-Burger mit Kartoffel Jamon Serrano, Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebel und foie skalop*



Parrilla Grill Sa Mossegada  
La parrilla estará a su disposición cada noche a partir de las  
19:00h.

Grill Sa Mossegada  
The grill will be at your disposal every day from 19:00 pm.

Grillteller Sa Mossegada  
Der Grillteller steht Ihnen jeden Abend ab 19 Uhr.

## Carne a la parrilla

**Verduras a la parrilla: espárragos trigueros, calabacín, pimiento rojo, berenjena, champiñones patata, tomate y salsa de avellanas** 14,50€

Mixed Vegetables: wild asparagus, zucchini, red bell pepper, eggplant, mushrooms, potato, tomato and hazelnut BBQ sauce

Gemüse Grillteller: Spargel, Zucchini, rote Paprika, Auberginen, Champignons, Kartoffel, Tomate und Haselnussososse

**Brocheta especial SA MOSSEGADA de cerdo y pollo con salsa barbacoa verduras grill y patata asada** 17,50€

Special Sa Mossegada skewer of chicken and pork with barbecue sauce grill vegetables and roast potato  
Spezielle Sa Mossegada Spieß von Huhn und Schweinefleisch, Barbecue-Sauce, grill Gemüse und gebratene Kartoffeln

**Parrillada de carne: lomo, panceta, pechuga, longaniza y butifarrón** 16,00€

Mixed Meat: loin, bacon, chicken breast, typical Majorcan sausages

Grillteller: Schweinelende, Bauschspeck, Hähnchenbrust, Schlackwurst, Butifaron

**Chuletas de cordero con patatas caseras fritas con ajos** 15,50€

Lamb ribs with home made chips

Lammrippchen mit kartofen

**Pechuga de pollo** 12,50€

Chicken Breast  
Hähnchenbrust

**Solomillo de ternera** 23,50€

Beef Tenderloin  
Rinderfilet

**Entrecot de ternera** 19,50€

Veal Entrecote  
Entrecote

## Salsas para guarnición Our variety of sauces

**Salsa de avellanas barbacoa** 2,10€

Hazelnut BBQ  
Haselnuss-barbecuesauce

**Salsa a la pimienta verde** 2,10€

Green Pepper  
Grüne Pfeffersauce

**Salsa de mostaza dulce** 2,10€

Sweet Mustard  
Süsse Senfsosse

**Salsa alioli** 2,10€

Alioli  
Salsa alioli

# Sección vegetariana & vegana

## Vegetarian section / Abschnitt-vegetarisch

**Mil hojas de verduras gratinado con queso de cabra y salsa de pimientos asados** 8,90€

Baked millefeuille with vegetables, goat cheese and roasted bell pepper sauce  
Gemüseblättertieg mit Ziegenkäse überbacken und grüner Paprikasauce

**Huevos de corral rotos con chips** 9,50€

Broken range eggs with chips  
Angeschlagene frische Eier mit Artischocken Chips

**Ensaladilla** 6,50€ <sup>1/2</sup> ración 9,90€

Potatoe salad  
Russischer krtofen salad

**Gazpacho de la huerta a la española con su guarnición y virutas de jamon crujiente** 6,50€

Gazpacho (typical Spanish summer soup) with garniture  
Gazpacho mit Einlagen

**Ensalada a la parrilla; cogollo, patata, remolacha, chalotas y fruta con una selección de brotes de la huerta al hinojo** 9,90€

Grilled salad: Endive potato beet shallots and fruit In fennel-scented  
Grillteller salad: Endivien-Kartoffel Rote Beete Schalotten und Frucht mit Aromen von Fenchel

**Ensalada de queso de cabra con tomate confitado, nueces y reducción de cítricos** 10,50€

Goat Cheese Salad Sweet tomatoes, walnuts and balsamic chutney  
Ziegenkäse Salat mit getrockneten Tomaten, Walnüssen und Zitrusauce

**Verduras a la parrilla: espárragos trigueros, calabacín, pimiento rojo, berenjena, champiñones, patata, tomate y salsa de avellanas** 14,50€

Mixed Vegetables: wild asparagus, zucchini, red bell pepper, eggplant, mushrooms, potato, tomato and hazelnut BBQ sauce  
Gemüse Grillteller: Spargel, Zucchini, rote Paprika, Auberginen, Champignons, Kartoffel, Tomate und Haselnussosse

**Raviolis de berenjena al pesto con calabacín** 12,50€

Eggplant Ravioli with pesto sauce and zucchini  
Auberginen Ravioli mit pesto sauce und zucchini

**Pizza tartufo: con puerro salteado, huevo y Mozarella al aceite de trufa** 12,50€

Tartufo pizza: with Leek sautéed egg mozzarella And tartuffo olive oil  
Tartufo pizza: Lauch gebraten egg mozzarella und Öl von Trüffeln

**Pa amb oli vegetal con variedad de verduras plancha y queso manchego graten** 9,90€

Vegetable Pa amb Oli with a variety of grilled vegetable with graten cheese.  
Gemüse Pa amb Oli mit einer Vielzahl von gegrilltes Gemüse mit graten käse

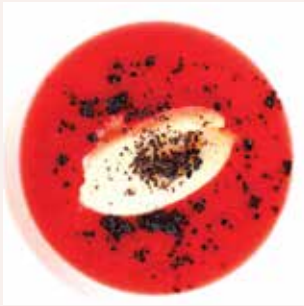


# Postres

Y ahora para terminar elija uno de nuestros postres...

And now to finish/roundup choose one of our desserts...

Und zum Schluss wählen Sie eine unserer Nachspeisen



## Sopa de fresas con sorbete de limón

7,50€

Strawberry soup With lemon sorbet  
*Erdbeersuppe mit citrone Sorbet*



## Cremoso de queso fresco con frutos rojos

6,90€

Creamy fresh cheese with red berries  
*Cremiger Frischkäse mit roten Früchten*



## Compacto de chocolate, con salsa de baileys y helado de vainilla

6,90€

Chocolate cake with baileys cream and vanilla ice cream  
*Schokoladenkuchen mit baileys sauce und Vanille Eis*



## Biscuit de turrón con chocolate caliente

7,50€

Nougat Biscuit with hot chocolate  
*Nougat Biscuit mit warmer Schokolade*

## Coulant de chocolate con helado de vainilla

6,50€

Chocolate-Coulant with vanilla ice cream  
*Schokolade Coulant mit Vanille Eis*

## Tatín de manzana caliente y helado

6,90€

Hot apple tatin with ice cream  
*Heisser Apfel-Tatin mit Eis*

## Sorbetes

4,90€

Sorbet  
*Sorbet*

## Ensaïmada mallorquina de crema quemada con helado

6,50€

Majorcan Ensaïmada (sweet bread) Toasted cream and ice cream  
*Ensaïmada mit Creme Brulée und Eis*

## Gató de almendra con helado

6,90€

Almond sponge cake with ice cream  
*Mallorquinischer Mandelkuchen mit Eis*

## Tartas varias del dia

3,90€

Cake of the day  
*Verschiedene Tageskuchen*