



ola del mar

*Cocinamos nuestros platos con una pizca de sal de la isla,
unas gotas de aceite del Mediterráneo,
un buen pescado de nuestras costas,
todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra.*

*La cocina es un arte capaz de alimentar, emocionar
y sorprender a las personas.*

Buen Apetito.



ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

- **Patatas bravas al estilo Ola del Mar** 16,85 €
Alérgenos: Apio, Sulfitos y Huevos
Spicy Ola Del Mar style potatoes
Patatas Bravas nach Art von Ola del Mar
- **Ensalada de lechugas varias con gambas rebozadas, cherrys, piña asada, aguacate y nuestra vinagreta cítrica mediterránea** 17,50 €
Alérgenos: Crustáceos, Gluten, Soja y Sulfitos
Mixed lettuce Salad with battered shrimps, Cherry tomatoes, grilled pineapple, avocado and our Mediterranean citrus dressing
Salat aus verschiedenen Blattsorten mit panierten Garnelen, Kirschtomaten, gegrillter Ananas, Avocado und unserer mediterranen Zitrusvinaigrette
- **Crema de coliflor, huevo a 61°C, butifarrón y tomate Cherry confitado** 17,90 €
Alérgenos: Leche y Huevos
Cauliflower cream, low-temperature cooked egg, Majorcan Botifarron sausage and Cherry tomato confit
Blumenkohlcreme, Ei bei 61°C gegart, Butifarra (Blutwurst) und Kirschtomatenconfit
- **Calamar fresco salteado con Sobrasada y picada de ajo y perejil y Salsa Teriyaki** 28,60 €
Alérgenos: Moluscos, Soja y Sulfitos
Fresh squid sautéed in Sobrasada, Teriyaki Sauce and a garlic and parsley dressing
Frischer Tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer Sobrasada, gehacktem Knoblauch und Petersilie, dazu Teriyaki Sauce
- **Dados de Atún Rojo marinado al tomillo con toque cítrico** 29,35 €
Alérgenos: Soja, Pescado y Sésamo
Diced Red Tuna marinated in thyme with a little citrus touch
Gewürfelter Blauflossenthunfisch, mariniert in Thymian mit einem Hauch von Zitrusfrüchten
- **Gyozas de manitas de Duroc y sobrasada, gel de su jugo, salsa de algarroba y cítrico** 24,90 €
Alérgenos: Sulfitos, Lácteos, Soja, Gluten y Huevo
Dumplings filled with Duroc pork trotters and Sobrasada accompanied with a gel of its own juice and a carob and citrus sauce
Gyozas aus Duroc Schweinefüsschen-Fleisch und Sobrasada, Gelee aus eigenem Sud, Johannisbrot- Zitrusauce
- **Pan, aceitunas y all-i-oli** 2,80 €
Alérgenos: Gluten, sésamo y huevo
Bread, olives and all-i-oli
Brot, Oliven und All-i-oli

ARROCES Y PASTA / RICE AND PASTA / REIS UND PASTA

- **Ravioli de foie con salsa de trufa, lascas de parmesano y perlas de Ximénez** 29,75€
Alérgenos: Sulfitos, Lácteos, Gluten, Apio y Huevos
Foie ravioli in a truffle sauce, Parmesan cheese shavings and pearls of Ximénez
Ravioli gefüllt mit Entenleber, Trüffelsauce, Parmesanflocken und Perlen von Ximénez
- **Paella de Marisco con Cáscara** 27,90€
Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos
Seafood Paella (With shell)
Paella mit Meeresfrüchten und Schalentieren
- **Paella de Callos y Morros de Ternera con Calamar y Gambas** 28,35 €
Alérgenos: Alérgenos: Sulfitos, Moluscos, Crustáceos, Mariscos y Pescado y Apio
Veal Tripe and Beef Snout Paella with Squid and Shrimps
Paella mit Kutteln und Rinderkutteln, Tintenfisch und Garnelen
- **Fideuá de fideo grueso con pollo, conejo y tirabeques** 27,85 €
Alérgenos: Apio, Sulfitos y Gluten
Fideuá of thick short noodles with chicken, rabbit and snow peas
Fideuá aus dicken Nudeln mit Huhn, Kaninchen und Zuckerschoten

PESCADOS / FISH / FISCH

- **Lomo de Rodaballo con tomate gratinado y crema de Ajetes** 30,95€
Alérgenos: Pescado, Frutos con Cáscara y Leche
Turbot loin with tomato au gratin and a garlic cream
Steinbuttfilet mit gratinierter Tomate und Knoblauchcreme
- **Filete de Lenguado con espinacas y piñones, crujiente de boniato y Cherrys confitados** 29,90€
Alérgenos: Pescado y Frutos con cáscara
Sole filet with spinach and pine nuts, sweet potato crisps and Confit Cherry tomatoes
Seezungenfilet mit Spinat und Pinienkernen, Süßkartoffel-Crunchy und kandierte Kirschtomaten
- **Suprema de Corvina sobre crema de Chirivías y Vinagreta de bacón tomate, ajetes y piñones** 27,65€
Alérgenos: Pescado, Leche, Apio, Frutos con cáscara y Sulfitos
Sea bass supreme laid on a parsnip custard and a bacon, garlic and pine nuts Vinaigrette
Wolfsbarsch Supreme auf Pastinakencreme und Speckvinaigrette mit Tomate, Knoblauch und Pinienkernen
- **Cazuela de Langosta frita con patatas, pimientos verdes, ajos y huevos fritos** (Mínimo dos personas) 87,00€ p.p.
Alérgenos: Crustáceos, Gluten y Huevos
Fried lobster casserole with chips and egg accompanied by green peppers and garlic
(Min 2 people) per person
Auflauf mit frittiertem Hummer mit Kartoffeln, grüner Paprika, Knoblauch und Spiegeleier (mindestens zwei Personen) pro Person

CARNES / MEAT / FLEISCH

- **Lengua de Ternera con alcaparrones y verduras torneadas** 29,30€
Alérgenos: Apio y Sulfitos
Veal Tongue accompanied by capers and turning vegetables
Kalbszunge mit Kapern und gewendetem Gemüse
- **Solomillo de vacuno sobre puré trufado, queso mallorquín, mermelada casera de cebolla y salsa de vino de Rioja** 32,65€
Alérgenos: Leche y Sulfitos
Beef Tenderloin laid on a truffled potato mash, Majorcan cheese, homemade onion jam and Rioja wine sauce
Rinderfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree, mallorquinischem Käse, hausgemachter Zwiebelmarmelade und Rioja-Weinsauce.
- **Pierna de Cordero estofada con setas, verduras y hierbas aromáticas** 28,90€
Alérgenos: Gluten y Sulfitos
Stewed leg of lamb with mushrooms, vegetables and aromatic herbs
Geschmorte Lammkeule mit Pilzen, Gemüse und Kräutern
- **Albóndigas de carrilleras con parmentiere de patata, salsa al PX y bastones crujientes de yuka** 30,15€
Alérgenos: Apio, Leche y Sulfitos
Veal Cheek Meatballs with Parmentière potatoes, PX sauce and crispy Yuka sticks
Fleischbällchen aus Fleisch von der Backe mit Kartoffelparmentier, PX-Sauce und knusprigen Yuka Stäbchen

POSTRES / DESSERTS / NACHSPEISEN

- **Tarta de queso horneada con frutos rojos al PX y Helado de Vino** 8,60€
Alérgenos: Huevos, Leche, Mostaza, Sésamo y Sulfitos
Baked in oven Cheesecake with PX flavored mixed berries and wine ice cream
Gebackener Käsekuchen mit roten Früchten mit PX und Weineis
- **Coulant de chocolate con ganache de Baileys y sopa de Guianduia** 8,75€
Alérgenos: Leche, Huevos, Gluten y Sulfitos
Chocolate Coulant with a Bailey's ganache and Gianduia cream soup
Schokoladencoulant mit Baileys-Ganache und Guianduia-Suppe
- **Nuestra tartaleta de Passion Pie con Merengue tostado y culis de Nísperos** 7,95€
Alérgenos: Lácteos, Huevos, Frutos con cáscara, Sulfitos y Gluten
Our homemade Passion Pie tart with toasted Meringue and a Loquats coulis
Unser Passionskuchen-Törtchen mit geröstetem Baiser und Loquats
- **Torrija caramelizada, ron amazonas y helado vainilla Bourbon** 9,30€
Alérgenos: Gluten, Lácteos, Huevos y Sulfitos
Caramelized French Toast, Sweet traditional Majorcan Amazonas Rum and Bourbon Vanilla Ice Cream
Französischer Toast karamellisiert, Amazonas-Rum und Bourbon-Vanilleeis