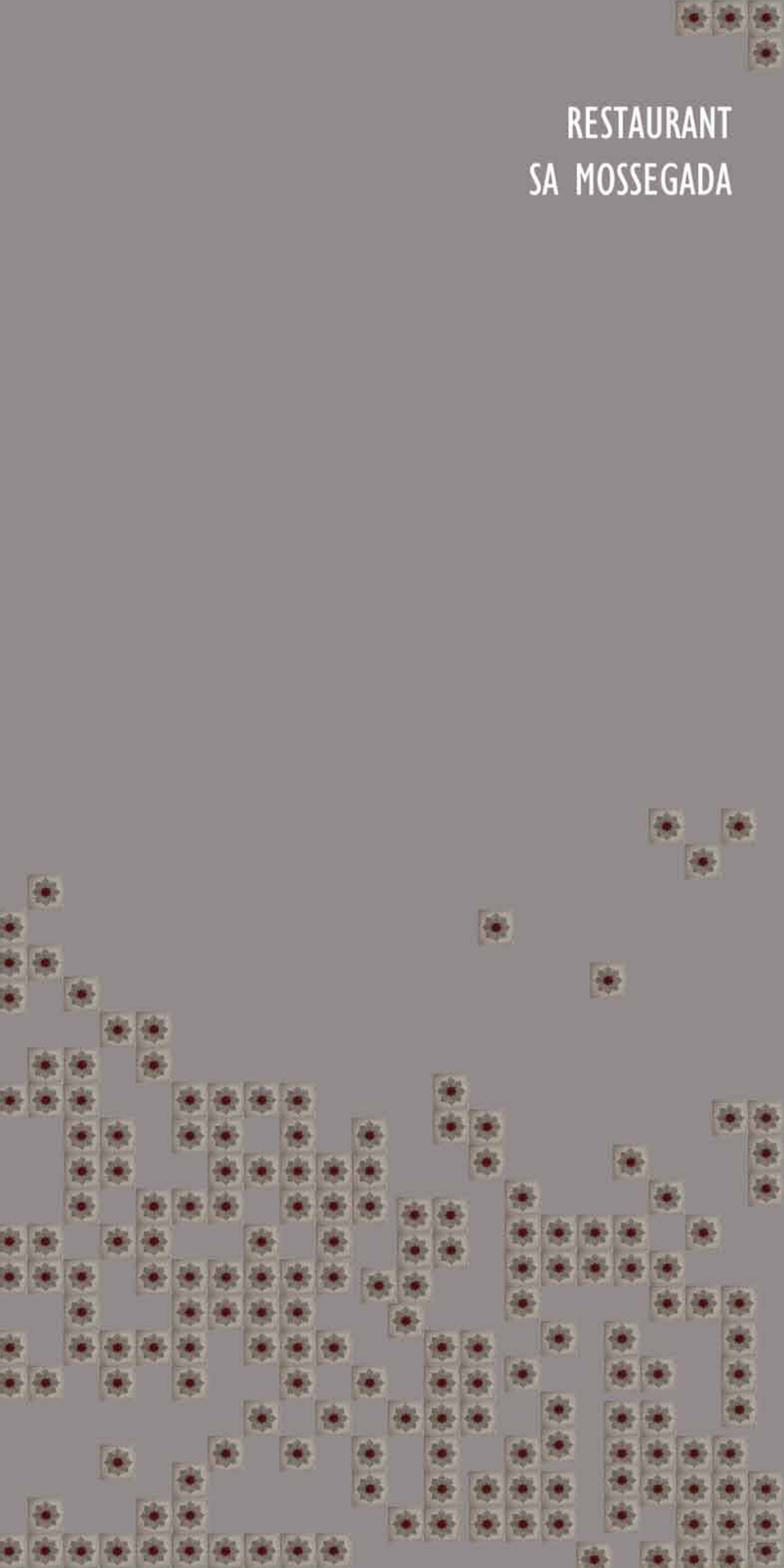


RESTAURANT SA MOSSEGADA



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

Lin Yutang



Sugerencias del chef

Foie
Risotto
Bacallà
Magré
Tartar de atún

*Menú degustación 5 platos
Tasting menu 5 dishes
Degustations Menu 5 Teller*

28.50€

Entrantes



Mil hojas de verduras gratinado con queso de cabra y salsa de pimientos asados 8.00€

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

Huevos de corral rotos con chips de alcachofa y crujiente de jamón serrano 6,50€

Broken range eggs with artichoke chips and crispy prosciutto
Angeschlagene frische Eier mit Artischocken Chips und knusprigem Serrano Schinken



Foie a la plancha con tostada de especias y miel 12,50€

Grilled foie on herb toast sprinkled with honey
Gegrillter Foie auf Toast mit Gewürzen und Honig



Tiras de sepia con sobrasada y miel de naranja 9,50€

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

Gazpacho de la huerta a la española con su guarnición y virutas de jamon crujiente 5,50€

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 8,50€

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



Ensalada de queso de cabra con tomate seco, nueces y reducción de cítricos 8,50€

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

Ensalada de langostinos con salsa rosa. Crujiente de Patata paja y mango 9.50€

King prawn and mango salad: (green sprouts, king prawns, natural mango and pink sauce)
Garnelensalat mit Mango: (mit grünen Trieben, Garnelen, frischer Mango und Cocktailsauce)



Pa amb oli Sa Mossegada: con jamon serrano y girgolas salteadas 9.50€

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 plancha 9.50€

Vegetable Pa amb Oli With a variety of grilled vegetable
Gemüse Pa amb Oli Mit einer Vielzahl von gegrilltes Gemüse



Pa amb oli de lomo Con lomo y queso manchego 9.50€

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

Croquetas caseras 6.50€

Hand made croquetas
Hausgemachte "sa Mossegada" Kroketten

Tapas pack Sa Mossegada: 3 tapas degustación diferentes + 1/2 de jamon serrano pan con tomate y aceitunas mallorquinas 10.50€

Sa Mossegada Tapas Tasting 3 different tapas + 1/2 of jamon serrano bread with tomato and marinated olives
Tapas pack Sa Mossegada; 3 verschiedene Tapas + 1/2 Tapa Serrano Schinken



Pastas & Arroces

Raviolis de foie con piñones y manzana caramelizada 12,50€

Foie Ravioli with pine nuts and caramelized apple
Raviolis mit Foie und karamelisiertem Apfel

Risotto cremoso de setas y parmesano 12.50€

Mushroom Risotto with parmesano
Kremiges Parmesan- Pilz Risotto

Tallarines negros con salsa de marisco 11.00€

Black Noodles with seafood sauce
Schwarze Tallarines mit Meeresfrüchtesauce

Raviolis de setas con salsa de boletus 11.00€

Mushroom Ravioli with cream
Raviolis mit Pilzen und Sahne



Carnes

Magret de pato con peras caramelizadas al oporto y compota de zanahoria 16.50€

Duck magret with sweet pears in oporto and mashed carrots
Entenbrust mit karamellisierten Birnen an Portweinsauce und Karottenkompott

Hamburguesa de foie con salsa de setas y rúcula 13,50€

Foie Burger mushroom sauce and arugula
Foie Hamburger mit Pilzsosse und Rucula

Carrillera de ternera con puré de patata y salsa de vino tinto 15,50€

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

Steak tártar 17,50€

Steak Tartare
Steak Tartar



Pescados

Frito marinero

12,00€

Frit Mariner

Frito mit Meeresfrüchten



Bacalao rebozado y gratinado con aioli de hierbas y pimiento verde asado

16,50€

battered cod gratin with herb aioli and green pepper

Kabeljau im Teigmantel mit Kräuter- Aioli überbacken und garniert mit gegrilltem, grünen Paprika



Rape marinado con judia y bacón

16.50€

marinated monkfish with green beans and bacon

Marinierter Seeteufel mit grünen Bohnen im Speckmantel



Salmón crujiente con patata Bacalao y cebolleta

15,50€

Crispy salmon on mashed Potato with cod and green onion

Knuspriger Lachs mit Kartoffel kabeljau mit Frühlingszwiebeln



Tártar de atún rojo con Aguacate, sésamo y wasabi

17,50€

Bluefin Tuna Tartare avocado and wasabi sesame

Roter Thunfisch Tartar mit Avocado und Sesam Wasabi



Tártar de Salmón con Salsa de yogurt

14.50€

Salmon Tartar with yoguth cream

Lachstartar mit Joghurtsofse



Parrilla Grill Sa Mossegada

La parrilla estará a su disposición cada noche a partir de las 19:00h y los fines de semana y festivos, mediodía y noche.

Grill Sa Mossegada

The grill will be at your disposal every day from 19:00 pm, also during lunch hours on weekends and public holidays.

Grillteller Sa Mossegada

Der Grillteller steht Ihnen jeden Abend ab 19 Uhr und an den Wochenenden und Feiertagen mittags und abends zur Verfügung.

Carne a la parrilla

Verduras a la parrilla: espárragos trigueros, calabacín, pimiento rojo, berenjena, champiñones patata tomate y salsa de avellanas 12.50€

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

Brocheta de pollo: pollo, champiñón, cebolla, pimiento rojo etc 12.50€

Chicken Skewer: chicken, mushrooms, onion, red bell pepper and more
Hähnchenspiess: Schweinefilet, Champignons, Zwiebel, rote Paprika, etc

Brocheta de cerdo: solomillo de cerdo, champiñón, cebolla, pimiento rojo etc 14.50€

Pork Skewer: pork tenderloin, mushrooms, onion, red bell pepper and more
Schweinefilet, Champignons, Zwiebel, rote Paprika, etc

Parrillada de carne: Lomo, panceta, pechuga, longaniza y butifarrón 15.00€

Mixed Meat: loin, bacon, chicken breast, typical Majorcan sausages
Grillteller: Schweinelende, Bauschspeck, Hähnchenbrust, Schlackwurst, Butifaron

Costillas de cordero 12.50€

Lamb ribs
Lammrippchen

Entrecot de ternera 18.00€

Veal Entrecote
Entrecote

Pechuga de pollo 10.50€

Chicken Breast
Hähnchenbrust

Solomillo de ternera 19.50€

Beef Tenderloin
Rinderfilet

Solomillo de cerdo 16.00€

Pork Tenderloin
Schweinefilet

Salsas para guarnición Our variety of sauces

Salsa de avellanas barbacoa 1.50€

Hazelnut BBQ
Haselnuss-barbecuesauce

Salsa a la pimienta verde 1.50€

Green Pepper
Grüne Pfeffersauce

Salsa de mostaza dulce 1.50€

Sweet Mustard
Süsse Senfsosse

Salsa alioli 1.50€

Aioli
Salsa alioli

Postres



Sopa de fresas con sorbete de mojito

7.50€

Strawberry soup With mojito sorbet
Erdbeersuppe mit Mojito Sorbet



Mousse de limón con gelatina de lima

5.50€

lemon mousse with lime gelatin
Lemon Mousse mit Limetten-Gelee



Cremoso de queso fresco con frutos rojos

6.90€

Creamy fresh cheese-With red berries
Cremiger Frischkäse mit roten Früchten



Coulant de chocolate con helado de vainilla

5.50€

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



Biscuit de turrón con chocolate caliente

5.50€

Nougat Biscuit with hot chocolate
Nougat Biscuit mit warmer Schokolade



Compacto de chocolate con salsa de Baileys y helado de vainilla

6.50€

Chocolate cake with Baileys cream and vanilla ice cream
Schokoladenkuchen mit Baileys sauce und vanilleis

Tatín de manzana caliente y helado de coco

6.50€

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

Sorbetes de limón naranja o mojito

3.95€

Sorbet Lemon, orange or mojito
Sorbet- Zitrone, Orange oder Mojito

Ensaïmada mallorquina de crema quemada con helado

5.50€

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

Gató de almendra con helado

5.50€

Almond sponge cake with ice cream
Mallorquinischer Mandelkuchen mit Eis

Bombon de chocolate relleno de helado de menta y salsa toffe

6.90€

Schokoladenbombon gefüllt mit Pfefferminzeis und Sahne- Karamellsoße

Tartas varias del dia

3.75€

Cake of the day
Verschiedene Tageskuchen





www.cancalcohoteles.com

