

Cada día de 13h a 15.30h
Every day from 1.pm to 3.pm
Jeden Tag von 13Uhr bis 15.30Uhr

BISTRO

Si desea más información sobre los alérgenos, por favor, contacte con el personal.

For more information about the allergens, please contact our staff.

Für Informationen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



El Restaurante Valldemossa nació para ofrecer un ambiente y una experiencia gastronómica únicos. Desde el año 2004, nos dedicamos a la elaboración de cuidados platos de exquisita cuisine mediterránea con un toque internacional, siempre apostando por el producto local y de elaboración propia, gracias a nuestro huerto y olivar de donde entre otros, procede nuestro aceite s'Olivar de Valldemossa. El Chef Ricardo Rossi y todo el equipo desean que todo sea de su agrado y tengan una experiencia inolvidable.

The Restaurant at Valldemossa was created to offer both a unique environment as well as a gastronomical experience. Since 2004, we have been dedicated to elaborating carefully exquisite dishes within the parameters of Mediterranean cuisine with an international touch, always attempting to use local products and of our own creativity, owing in part to our garden and olive trees among others, from which comes our s'Olivar de Valldemossa oil. Our Chef Ricardo Rossi and the entire team wish that all is as you could wish and we hope that you have an unforgettable experience.

Das Valldemossa Restaurant wurde kreiert um eine einzigartige Atmosphäre und gastro nomisches Erlebnis zu bieten. Seit 2004, widmen wir uns der Herstellung von exquisiten mediterranen Cuisine Gerichte mit internationalem Touch. Unsere Küche stellt sich immer auf das lokale und regionale Produkt auf, dank unsere Obstgarten und Olivenhains, aus dem unter anderem unser Oliveöl "S'Olivar de Valldemossa" hergestellt wird. Der Chefkoch Herr Ricardo Rossi und das ganze Team wünscht Ihnen, dass alles nach Ihrem Geschmack wird und natürlich, dass Sie ein unvergessliches Erlebnis haben dürfen.



ENTRANTE | STARTER | VORSPEISE

Ensalada Valldemossa:
atún en escabeche, lechuga, tomate cherry,
brotes de soja y espárragos verdes

Valldemossa Salad:
pickled tuna, lettuce, cherry tomatoes,
soy sprouts and green asparagus

Valldemossa Salat:
marinierter Thunfisch, Blattsalat, Cherry-Tomate,
Soyasprossen und grüner Spargeln

15€

Tartar ternera con aguacate,
queso parmesano, semillas de tomate,
rúcula y helado de mostaza

Beef tartar with avocado,
parmesan cheese, tomato seeds,
rocket salad and mustard ice cream

Kalbfleisch Tartar mit Avocado,
Parmesan-Käse, Tomatensamen, Rucola und Senfeis

15.50€



ENTRANTE | STARTER | VORSPEISE

Ensalada Cartuja:

con pollo de corral, olivas Kalamata, nueces caramelizadas,
pimiento asado, perlas de oliva picante y queso mahonés

Cartuja Salad:

free range chicken, Kalamata olives, caramelized walnuts, roasted
pepper, and mahones cheese

Cartuja Salat:

Hänchen vom Freilaufhaltung, Kalamata Oliven, karamellierte
Nüsse, gebratenen Paprikaschotten, würziger Olivenölkaviar und
Mahones-Käse

14.50€

Gazpacho de fresas

con helado de pepino, tomate y pan moreno

Strawberry Gazpacho

with cucumber ice cream, tomato and brown bread

Erdbeer-Gazpacho

mit Gurkeneis, Tomaten und Schwarzbrot

14.50€



PRINCIPAL | MAIN COURSE | HAUPTSPEISE

Hamburguesa BBQ

con bacon, jamón, queso, huevo frito, lechuga,
tomate, patatas caseras y salsa de barbacoa

BBQ Burger

with bacon, ham, cheese, fried egg, lettuce,
tomato, potato wedges and barbecue sauce

BBQ Burger

mit Speck, Schinken, Käse, Spiegelei, Blattsalat,
Tomate, Westernkartoffeln und Barbecue Sauce

17€

Hamburguesa Mallorquina

con queso mahonés, sobrasada,
ketchup mallorquín, lechuga y patatas caseras

Mallorcan Burger

with mahones cheese, sobrasada,
mallorcan ketchup, lettuce and potato wedges

Mallorquinischer Hamburger

mit Mahones-Käse, Sobrasada, mallorquinischer
Ketchup, Blattsalat und Westernkartoffeln

17€



PRINCIPAL | MAIN COURSE | HAUPTSPEISE

Pescado del día
con verduras al wok, cremoso de zanahoria,
y salsa de azafrán

Catch of the day
with wok vegetables, cream of carrot and saffron sauce

Fisch des Tages
mit Wok-Gemüse, Karottencreme und Safran Sauce

23.50€

Salmón teriyaki
sobre tallarines de soba con setas
y espárragos salteados

Salmon Teriyaki
on soba noodles with mushrooms
and sautéed asparagus

Lachs Teriyaki
auf Soba-Nudeln mit Pilzen
und sautiertem Spargeln

23.50€



PRINCIPAL | MAIN COURSE | HAUPTSPESIE

Entrecot
sobre arroz basmati salteado con tirabeques
y salsa de pimienta verde

Entrecote
on sautéed basmati rice with snow peas
and green pepper sauce

Entrecote
auf sautiertem Basmati-Reis mit Erbsen
und grüner Pfeffersoße

25€

Pan pita de ternera asada,
queso fundido, mayonesa de kimchi,
pepino y rúcula

Pita bread with beef,
melted cheese, kimichi mayonnaise, cucumber
and rocket leaves

Pitabrot mit Kalbfleisch,
Schmelzkäse, Gurke und Rucola

15.50€



GUARNICIONES | SIDE DISHES | BEILAGEN

Patatas fritas

French fries

Pommes Frites

4.50€

Arroz basmati

Basmati rice

Basmati Reis

4.50€

Verduras salteadas

Sautéed vegetables

Sautierte Gemüse

4.50€



POSTRE | DESSERT | NACHSPEISE

**Nuestra Banoffee con crumble,
helado de dulce de leche, chocolate y crema de vainilla**

Our Banoffee with crumble,
caramel ice cream, chocolate and vanilla cream

Unser Banoffee mit Streuseln,
Karamelleis, Schokoladen und Vanille-Creme

7€

Selección de helados - 3 bolas a elegir

Ice cream selection - 3 scoops of your choice

Eis Selektion - 3 Kugeln nach Wahl

4.50€

Tiramisú casero

Homemade Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu

7.50€