

## LUZ DE NOCHE, LUZ DE DIA.

Descubra las dos caras de un mismo restaurante.

Relajantes comidas al sol con vistas al valle y con el único sonido del piar de los pájaros y la brisa de Tramuntana. Y noches mágicas a la luz de las velas bajo la atenta mirada de nuestra Real Cartuja. Música en vivo durante los fines de semana.

Una cocina dedicada 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 de oliva "S'Olivar de Valldemossa".

El Chef Ricardo Rossi y todo el equipo desean que todo sea de su agrado y tengan una experiencia inolvidable con nosotros.

Y recuerde...

"La única manera de librarse de la tentación es ceder ante ella. Si se resiste, el alma enferma, anhelando lo que ella misma se ha prohibido, deseando lo que sus leyes monstruosas han hecho monstruoso e ilegal."

Oscar Wilde

## NIGHT LIGHT, DAY LIGHT.

Discover the two sides of the same restaurant.

Magical candle lit nights under the beautiful Carthusian monastery, and relaxing lunches on sunny days with views of the valley, the sound of chirping birds and the gentle Serra de Tramuntana breeze. Live music during weekends.

We are dedicated to the elaboration of exquisite dishes within the parameters of the 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 extra virgin olive oil "S'Olivar de Valldemossa."

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 with us.

And remember...

"The only way to get rid of a temptation is to yield to it. Resist it, and your soul grows sick with longing for the things it has forbidden to itself, with desire for what its monstrous laws have made monstrous and unlawful".

Oscar Wilde

## A CUALQUIER MOMENTO... AT ANY TIME | ZU JEDER ZEIT

Super Bowl: base de yogurt, pitaya o açai  
Añada: plátano, frambuesas, arándanos, fresas, avena, chía, kiwi, aguacate

Super Bowl: yogur, pitaya or açai base  
Add: Yogurt, banana, raspberries, blueberries, strawberries, oats, chia, kiwi, avocado

Super Bowl: Joghurt, Pitaya oder Açai Basis  
Zu hinzufügen: Joghurt, Banane, Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, Hafer, Chia, Kiwi, Avocado

9.75€

Tosta de aguacate acompañado de huevo poché con polvo de jamón ibérico

Avocado toast and our poached egg with Iberian ham powder

Avocado toast begleitet von pochierter Ei mit iberischem Schinkenpulver

9.50€

Tosta de salmón con queso crema y cebollino

Salmon toast with cream cheese and chives

Lachstoast mit Frischkäse und Schnittlauch

9.50€

Selección de tapas del Chef

Chef's Tapas selection

Tapas Auswahl vom Chef

13.20€

Trío de tapas con maridaje de vinos de nuestra tierra mallorquina

Tapas trio with Majorcan wine pairing

Tapas Dreierlei mit mallorquinischer Weinpaarung

29€

# A CUALQUIER MOMENTO... AT ANY TIME | ZU JEDER ZEIT

Tabla de quesos nacionales  
con quelitas, mermelada, nueces y pasas

Spanish cheese table  
with quelitas, jam, nuts and raisins

Spanische Käseplatte  
mit Quelitas, Aprikosen Marmelade, Walnüssen und Rosinen

15.50€

Plato de jamón ibérico  
con tosta de pan mallorquín, tomate rallado y olivas trancades

Plate of Iberian ham  
with Mallorcan bread toast, grated tomato and Mallorcan olives

Iberischer Schinken Platte mit mallorquinischem Brot,  
geriebener Tomate und mallorquinischen Oliven

18.50€

Coca mallorquina con tartar de atún,  
alioli de citronela, cilantro, perlas de aceite de oliva

Mallorcan pastry with tuna tartar,  
citronella alioli, coriander and olive oil pearls

Mallorquinisches Gebäck mit Tunatartar,  
Citronella Alioli, Koriander und Olivenöl Perlen

14.50€

Gazpacho con helado de pepino,  
picadita de tomate y pepino con tosta de pan Moreno

Gazpacho with cucumber ice-cream,  
tomato and cucumber dices and brown bread toast

Gazpacho mit Gurkeneiscreme,  
Tomaten und Gurkenwürfeln mit schwarzes Brottoast

11.50€

## Y PARA COMER... FOR LUNCH TIME | ZUM MITTAGSESSEN

Ensalada de burrata con helado de albahaca,  
tomate cherry, nueces caramelizadas y vinagreta de olivas negras

Burrata salad with basil ice cream,  
cherry tomato, caramelized nuts and black olive vinaigrette

Burrata-Salat mit Basilikum-Eiscreme,  
Kirschtomaten, karamellisierten Walnüssen auf Vinaigrette aus schwarzen Oliven

14.50 €

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,  
Kirschtomaten, Soyasprossen und grüner Spargeln

15 €

Hamburguesa clásica con jamón, queso cheddar,  
salsa barbacoa, lechuga, bacon y tomate

Classic Burger with ham, cheddar cheese,  
barbecue sauce, lettuce, bacon and tomato

Klassischer Burger mit gekochten Schinken, Cheddar Käse,  
BBQ-Soße, Salat, Speck und Tomate

17 €

Club Sándwich con jamón, queso,  
bacon, cebolla caramelizada, lechuga y tomate

Club Sandwich with ham, cheese,  
bacon, caramelized onion, lettuce and tomato

Club-Sandwich mit gekochten Schinken, Cheddar Käse,  
Speck, karamellisierter Zwiebel, Salat und Tomate

11.80 €

## Y PARA COMER... FOR LUNCH TIME | ZUM MITTAGSESSEN

Pan pita relleno de confit de pato, cebolla caramelizada, salsa kimchi y rúcula

Pita bread filled with duck confit, caramelized onion, kimchi sauce and rocket

Gefülltes Pita Brot mit Entenconfit, karamellisierten Zwiebeln, Kimchisoße und Rucola

16.70 €

Tagliatelle casero con verduras salteadas al wok y salsa curry

Homemade tagliatelle with sautéed vegetables wok and curry sauce

Hausgemachte Tagliatelle wok mit sautiertem Gemüse Wok auf Currysauce

18 €

Risotto de ternera con espárragos y trufa

Beef risotto with asparagus and truffle

Rindfleisch Risotto mit Spargeln und Trüffel

18.50€

Entrecote de cebón con patata fondant, cremoso de pimientos asados,  
salteado de tirabeques con espárragos en mantequilla de romero

“Cebón” Entrecote with fondant potatoes, creamy roasted peppers,  
sautéed snow peas with asparagus in rosemary butter

Entrecote “Cebón” mit Fondantkartoffeln, cremiger gerösteten Paprika,  
sautierte Mangetout mit Spargel auf Rosmarinbutter

25.50€

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

Tagesfisch mit Gemüse-Wok, Karottencreme und Safran Soße

23.50€

# ALGO DULCE SWEET BITES | ETWAS SÜßES

Tarta del día

Cake of the day

Tageskuchen

7€

Tiramisú casero

Homemade Tiramisú

Hausgemachtes Tiramisú

7.50€

Selección de helados - tres sabores a elegir

Ice cream - three scoops of your choice

Eiscreme Selektion - drei Kugeln nach Wahl

4.70€



**@fredericrestaurant**  
**@valldemossahotel**