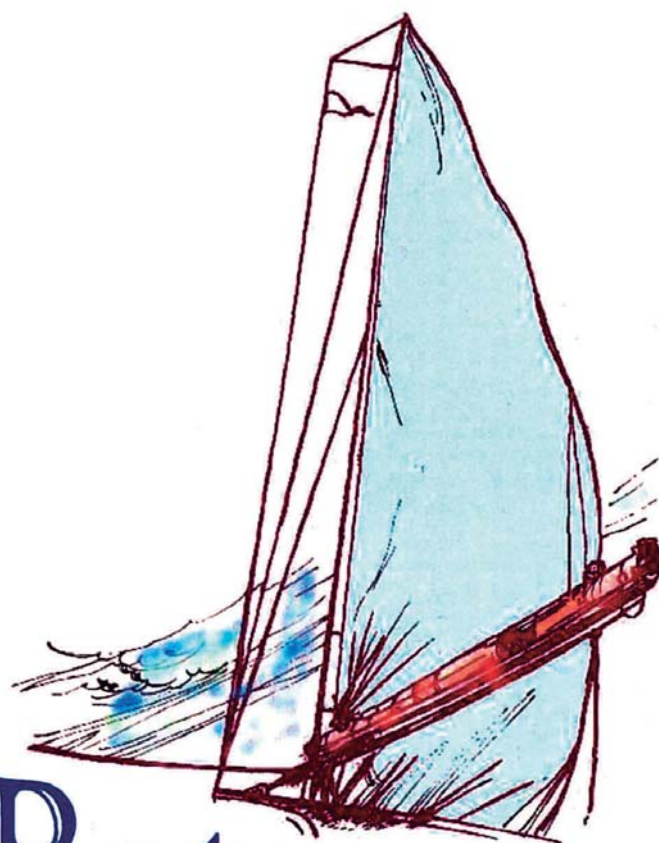




Botavara *Restaurant*

CALA D'OR - MALLORCA



Aviso para las personas con alergias o intolerancias.
Consulte nuestro personal.
Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.



Food allergy or intolerance information.
Consult our staff.
This restaurant can provide diners with information about the dishes served here.



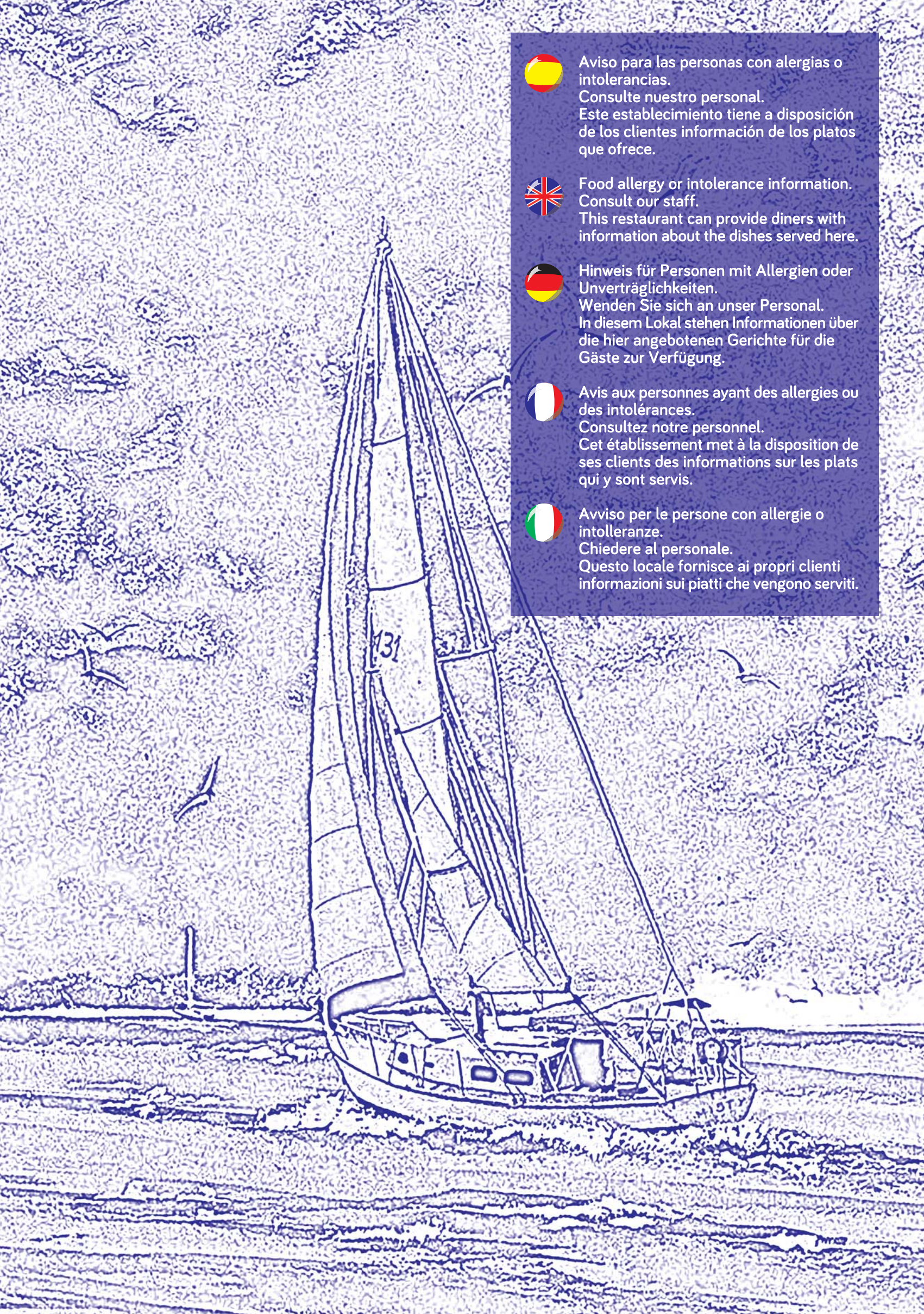
Hinweis für Personen mit Allergien oder Unverträglichkeiten.
Wenden Sie sich an unser Personal.
In diesem Lokal stehen Informationen über die hier angebotenen Gerichte für die Gäste zur Verfügung.



Avis aux personnes ayant des allergies ou des intolérances.
Consultez notre personnel.
Cet établissement met à la disposition de ses clients des informations sur les plats qui y sont servis.



Avviso per le persone con allergie o intolleranze.
Chiedere al personale.
Questo locale fornisce ai propri clienti informazioni sui piatti che vengono serviti.



Sugerencias:



Ensaladas

1. ENSALADA CAPRESE
(Tomate - mozzarella - albahaca) _____ 9,90
2. ENSALADA MIXTA _____ 7,50
3. ENSALADA MIXTA CON ATÚN _____ 10,50
4. ENSALADA DE POLLO _____ 11,50
5. ENSALADA CON SALMÓN MARINADO
Y AGUACATE _____ 11,50
6. ENSALADA TIBIA DE QUESO DE CABRA _____ 11,50
7. "TREMPÓ"
(Tomate, cebolla, pimiento, huevo, atún) _____ 10,50
8. MELÓN CON JAMÓN SERRANO _____ 10,20
9. AGUACATE EN VINAGRETA _____ 8,50
10. AGUACATE CON GAMBAS Y SALSA CÓCTEL _____ 12,80
11. GAZPACHO ANDALUZ _____ 6,80
12. PAN CON AJO Y QUESO _____ 3,20
13. PAN CON TOMATE _____ 2,60

Sopas y pastas

14. SOPA DE PESCADO Y MARISCO _____ 9,90
15. SOPA DE CEBOLLA _____ 7,50
16. SOPA DE PASTA _____ 6,90
17. CREMA DE TOMATE _____ 7,50
18. ESPAGUETIS AL AJILLO CON GAMBAS _____ 16,80
19. LASAÑA _____ 10,50
20. ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA _____ 10,50
21. ESPAGUETIS A LA CARBONARA _____ 10,50

Paellas (Mínimo dos personas - precios por persona)

22. PAELLA MIXTA _____ 17,90
23. PAELLA DE MARISCO _____ 19,50
24. PAELLA DE VERDURAS _____ 17,90
25. FIDEUÀ DE MARISCO _____ 19,50
26. PAELLA NEGRA DE SEPIA _____ 18,50
27. PAELLA DE BOGAVANTE _____ 29,50

Entremeses y tapas (para compartir)

ración 1/2 ración

28. CARPACCIO DE SALMÓN _____ 11,90 ____ 7,50
29. CARPACCIO DE ATÚN _____ 14,50 ____ 7,80
30. CARPACCIO DE TERNERA CON
RÚCULA Y PARMESANO _____ 14,50 ____ 7,80
31. BOQUERONES FRITOS _____ 10,50 ____ 7,50
32. CHIPIRONES FRITOS _____ 14,90 ____ 8,50
33. BOQUERONES EN VINAGRE _____ 10,50 ____ 7,50
34. CROQUETAS DE MARISCO _____ 10,50 ____ 5,90
35. CROQUETAS DE VERDURAS _____ 9,50 ____ 4,90
36. LANGOSTINOS CON BACON _____ 16,90 ____ 9,00
37. PULPO A LA GALLEGA _____ 17,50 ____ 9,90
38. JAMÓN IBÉRICO _____ 19,50 ____ 11,50
39. PIMIENTOS DE PADRÓN _____ 9,50 ____ 6,50
40. CALAMAR FRITO A LA ANDALUZA _____ 16,90 ____ 9,80
41. ALMEJAS A LA MARINERA _____ 16,90
42. GAMBAS AL AJILLO _____ 16,80
43. CHAMPIÑONES AL AJILLO _____ 8,50
44. PIMIENTOS DE PIQUILLO
RELLENOS DE BACALAO _____ 10,50
45. MEJILLONES A LA CREMA _____ 11,80
46. MEJILLONES AL VINO BLANCO _____ 11,80
47. MEJILLONES A LA MARINERA _____ 11,80
48. DÁTILES CON BACON _____ 8,50
49. FRITO MALLORQUÍN MARINERO _____ 16,70
50. ESPÁRRAGOS VERDES FRESCOS
A LA PLANCHA _____ 7,90
51. ALCACHOFAS A LA PLANCHA _____ 10,50
52. PARRILLADA DE VERDURAS _____ 10,50
53. SALMÓN MARINADO AL ENELDO _____ 12,50



Se hará sólo una factura por mesa

IVA INCLUIDO

Pescados y mariscos frescos – *SERVIDOS CON GUARNICIONES* –



54. LENGUADO A LA PLANCHA _____	23,90	69. SUPREMA DE MERLUZA A LA PLANCHA O A LA ESPALDA _____	22,50
55. LENGUADO MEUNIER _____	23,90	70. RODABALLO A LA PLANCHA _____	21,90
56. BACALAO A LA PLANCHA _____	17,90	71. RODABALLO AL HORNO A LA MALLORQUINA _____	22,90
57. BACALAO AL HORNO A LA MALLORQUINA _____	18,90	72. RODABALLO AL AZAFRÁN _____	22,90
58. BACALAO AL HORNO GRATINADO CON ALLIOLI _____	18,50	73. DORADA A LA SAL _____	18,50
59. CALAMARES A LA PLANCHA _____	16,90	74. DORADA A LA PLANCHA _____	17,20
60. CALAMARES A LA ROMANA _____	16,90	75. DORADA AL HORNO A LA MALLORQUINA _____	18,90
61. LANGOSTINOS A LA PLANCHA _____	25,90	76. LUBINA A LA PLANCHA _____	18,50
62. FILETE DE SALMÓN A LA PLANCHA _____	13,90	77. LUBINA A LA ESPALDA _____	19,50
63. FILETE DE SALMÓN AL ENELDO _____	15,50	78. LUBINA A LA SAL _____	19,90
64. FILETE DE SALMÓN A LA PIMIENTA VERDE _____	15,50	79. BOGAVANTE A LA PLANCHA _____	34,50
65. RAPE A LA PLANCHA _____	22,50	80. LANGOSTINOS AL CURRY CON ARROZ _____	22,50
66. BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS _____	22,90	81. MARISCADA A LA PLANCHA (Mínimo 2 personas - por persona) _____	47,00
67. CAZUELA DE RAPE MARINERA _____	23,90		
68. RAPE Y GAMBAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA _____	22,90		



Carnes – *SERVIDOS CON GUARNICIONES* –

82. BROCHETA DE CORDERO _____	18,50	90. PECHUGA DE POLLO A LA NARANJA _____	13,90
83. SOLOMILLO DE CORDERO _____	18,20	91. BROCHETA DE SOLOMILLO DE TERNERA _____	22,50
84. PALETILLA DE CORDERO LECHAL _____	21,00	92. ENTRECOT A LA PARRILLA _____	17,90
85. ESCALOPE EMPANADO _____	11,50	93. ENTRECOT A LA PIMIENTA O AL ROQUEFORT _____	19,50
86. CORDON BLEU _____	15,50	94. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA _____	22,90
87. POLLO AL CURRY _____	13,90	95. SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA O AL ROQUEFORT _____	24,90
88. PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA _____	11,90	96. CHATEAUBRIAND (2 personas) _____	49,00
89. PECHUGA DE POLLO A LA PIMIENTA _____	13,90		

*Salsas
para carnes*
2,50



*PIMIENTA
ROQUEFORT
VINO OPORTO
CHAMPIÑONES*



Salads

1. SALAD CAPRESE
(Tomato, mozzarella - basil) _____ 9,90
2. MIXED SALAD _____ 7,50
3. MIXED TUNA FISH SALAD _____ 10,50
4. CHICKEN SALAD _____ 11,50
5. SALAD WITH PICKLED SALMON
AND AVOCADO _____ 11,50
6. TEPID SALAD WITH GOAT CHEESE _____ 11,50
7. "TREMPÓ"
(Tomato, onion, peppers, eggs, tunafish) _____ 10,50
- 8 MELON WITH SERRANO CURED HAM _____ 10,20
9. AVOCADO IN VINAIGRETTE _____ 8,50
10. AVOCADO, PRAWNS AND COCKTAIL SAUCE _____ 12,80
11. GAZPACHO ANDALUZ _____ 6,80
12. GARLIC AND CHEESE BREAD _____ 3,20
13. BREAD WITH TOMATO _____ 2,60

Soups and pasta

14. FISH SOUP _____ 9,90
15. ONION SOUP _____ 7,50
16. NOODLE SOUP _____ 6,90
17. TOMATO CREAM SOUP _____ 7,50
18. SPAGHETTI WITH GARLIC AND PRAWNS _____ 16,80
19. LASAGNE _____ 10,50
20. SPAGHETTI A LA BOLOGNESE _____ 10,50
21. SPAGHETTI A LA CARBONARA _____ 10,50

Paellas (Minimum two persons - prices per person)

22. MIXED PAELLA _____ 17,90
23. PAELLA OF SHELLFISH _____ 19,50
24. PAELLA OF VEGETABLE _____ 17,90
25. FIDEUÁ: NOODLE PAELLA OF SHELLFISH _____ 19,50
26. BLACK PAELLA OF CUTTLE FISH _____ 18,50
27. PAELLA OF LOBSTER _____ 29,50

Starters and tapas

portion 1/2 portion

(to share)

28. CARPACCIO OF SALMON _____ 11,90 ____ 7,50
29. CARPACCIO OF TUNAFISH _____ 14,50 ____ 7,80
30. CARPACCIO OF VEAL RUCULA AND
PARMA CHEESE _____ 14,50 ____ 7,80
31. FRIED WHITEBAIT (BOQUERONES) _____ 10,50 ____ 7,50
32. FRIED BABY SQUID (CHIPIRONES) _____ 14,90 ____ 8,50
33. PICKLED ANCHOVIES IN VINEGAR _____ 10,50 ____ 7,50
34. CROQUETTES OF SHELLFISH _____ 10,50 ____ 5,90
35. CROQUETTES OF VEGETABLE _____ 9,50 ____ 4,90
36. KING PRAWNS WITH BACON _____ 16,90 ____ 9,00
37. OCTOPUS GALICIAN STYLE _____ 17,50 ____ 9,90
38. HAM "IBÉRICO" _____ 19,50 ____ 11,50
39. PEPPERS "DE PADRÓN" _____ 9,50 ____ 6,50
40. FRIED SQUID ANDALUSIAN STYLE _____ 16,90 ____ 9,80
41. CLAMS SEEMAN'S STYLE _____ 16,90
42. PRAWNS IN GARLIC OIL _____ 16,80
43. MUSHROOMS WITH GARLIC _____ 8,50
44. PEPPERS "DE PIQUILLO"
STUFFED WITH COD _____ 10,50
45. MUSSELS IN CREAM SAUCE _____ 11,80
46. MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE _____ 11,80
47. MUSSELS SEAMAN'S STYLE _____ 11,80
48. DATES WITH BACON _____ 8,50
49. "FRITO MALLORQUÍN" MARINERO _____ 16,70
50. GRILLED FRESH ASPARAGUS _____ 7,90
51. GRILLED ARTICHOKES _____ 10,50
52. MIXED GRILL OF VEGETABLE _____ 10,50
53. PICKLED SALMON WITH DILL SAUCE _____ 12,50



We give one bill only for each table

VAT INCLUDED

Fresh fish and shellfish – SERVED WITH GARNISHES –



54. GRILLED SOLE _____	23,90	69. SUPREME HAKE WITH GARLIC OIL AND CHILI _____	22,50
55. SOLE MEUNIÈRE _____	23,90	70. GRILLED TURBOT _____	21,90
56. GRILLED COD _____	17,90	71. BAKED TURBOT MAJORCAN STYLE _____	22,90
57. BAKED COD MAJORCAN STYLE _____	18,90	72. TURBOT IN SAFFRON SAUCE _____	22,90
58. BAKED COD GRATIN WITH ALLIOLI _____	18,50	73. GOLD BREAM (DORADA) IN SEA SALT CRUST _____	18,50
59. GRILLED SQUIDS _____	16,90	74. GRILLED GOLD BREAM (DORADA) _____	17,20
60. CALAMARIS IN BATTER A LA ROMANA _____	16,90	75. BAKED GOLD BREAM MAJORCAN STYLE _____	18,90
61. GRILLED KING PRAWNS _____	25,90	76. GRILLED SEA BASS FILLET _____	18,50
62. GRILLED SALMON FILLET _____	13,90	77. SEA BASS FILLET AND GARLIC SAUCE _____	19,50
63. SALMON FILLET IN DILL SAUCE _____	15,50	78. SEA BASS IN SEA SALT CRUST _____	19,90
64. SALMON FILLET IN GREEN PEPPER SAUCE _____	15,50	79. GRILLED BOGAVANTE LOBSTER _____	34,50
65. GRILLED MONKFISH _____	22,50	80. KING PRAWNS IN CURRY SAUCE WITH RICE _____	22,50
66. KEBAB WITH MONKFISH AND KING PRAWNS _____	22,90	81. MIXED GRILL OF SHELLFISH (Minimum 2 persons - per person) _____	47,00
67. MONKFISH CASSEROLE (SEAMAN'S STYLE) _____	23,90		
68. MONKFISH AND KING PRAWNS WITH CARAMELIZED ONION _____	22,90		



Meat – SERVED WITH GARNISHES –

82. KEBAB OF LAMB MEAT _____	18,50	90. CHICKEN BREAST A L'ORANGE _____	13,90
83. FILLET OF LAMB _____	18,20	91. FILLET STEAK KEBAB _____	22,50
84. SHOULDER OF LAMB _____	21,00	92. GRILLED SIRLOIN STEAK _____	17,90
85. BREADED ESCALOPE _____	11,50	93. SIRLOIN STEAK IN PEPPER OR IN ROQUEFORT SAUCE _____	19,50
86. CORDON BLEU _____	15,50	94. GRILLED FILLET STEAK _____	22,90
87. CHICKEN CURRY _____	13,90	95. FILLET STEAK IN PEPPER SAUCE OR IN ROQUEFORT SAUCE _____	24,90
88. GRILLED CHICKEN BREAST _____	11,90	96. CHATEAUBRIAND (2 persons) _____	49,00
89. CHICKEN BREAST IN PEPPER SAUCE _____	13,90		

*Sauces
for meat
2,50*



*PEPPER SAUCE
ROQUEFORT SAUCE
PORT WINE SAUCE
MUSHROOMS SAUCE*



Salat

1. CAPRESE SALAT
(Tomate - Mozzarella - Basilikum) _____ 9,90
2. GEMISCHTER SALAT _____ 7,50
3. GEMISCHTER THUNFISCHSALAT _____ 10,50
4. HÄHNCHENSALAT _____ 11,50
5. SALAT MIT MARINIERTEM LACHS
UND AVOCADO _____ 11,50
6. LAUWARMER SALAT MIT ZIEGENKÄSE _____ 11,50
7. "TREMPÓ"
(Tomate, Zwiebeln, Paprika, Ei, Thunfisch) _____ 10,50
8. HONIGMELONE MIT SCHINKEN _____ 10,20
9. AVOCADO IN VINAIGRETTE _____ 8,50
10. AVOCADO MIT GARNELEN
U. COCKTAILSAUCE _____ 12,80
11. GAZPACHO ANDALUZ _____ 6,80
12. KNOBLAUCHBROT MIT KÄSE _____ 3,20
13. BROT MIT TOMATE _____ 2,60

Suppen und Pasta

14. FISCH UND MEERESFRÜCHTENSUPPE _____ 9,90
15. ZWIEBELSUPPE _____ 7,50
16. NUDELSUPPE _____ 6,90
17. TOMATENSUPPE _____ 7,50
18. SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH U. GARNELEN _____ 16,80
19. LASAGNA _____ 10,50
20. SPAGHETTI A LA BOLOGNESE _____ 10,50
21. SPAGHETTI A LA CARBONARA _____ 10,50

Paellas (Minimum zwei Personen - Preis pro Person)

22. GEMISCHTE PAELLA _____ 17,90
23. PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN _____ 19,50
24. PAELLA MIT GEMÜSE _____ 17,90
25. FIDEUÁ: NUDEL-PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN
19,50
26. SCHWARZE PAELLA MIT SEPIA _____ 18,50
27. PAELLA MIT HUMMER _____ 29,50

Vorspeisen und tapas (Gerichte zu teilen)

portion 1/2 portion

28. CARPACCIO AUS LACHS _____ 11,90 ____ 7,50
29. CARPACCIO AUS THUNFISCH _____ 14,50 ____ 7,80
30. CARPACCIO AUS KALBFLEISCH
MIT RUCULA UND PARMESAN KÄSE _____ 14,50 ____ 7,80
31. FRITTIERTE SARDELLEN
(BOQUERONES) _____ 10,50 ____ 7,50
32. FRITTIERTE KLEINE TINTENFISCHE
(CHIPIRONES) _____ 14,90 ____ 8,50
33. SARDELLEN IN ESSIG _____ 10,50 ____ 7,50
34. MEERESFRÜCHTEN KROKETTEN _____ 10,50 ____ 5,90
35. GEMÜSE KROKETTEN _____ 9,50 ____ 4,90
36. LANGUSTINEN MIT SPECK _____ 16,90 ____ 9,00
37. KRAKE NACH GALIZISCHER ART _____ 17,50 ____ 9,90
38. SCHINKEN IBÉRICO _____ 19,50 ____ 11,50
39. PAPRIKASCHOTEN "DE PADRÓN" _____ 9,50 ____ 6,50
40. TINTENFISCH
ANDALUSISCHER ART _____ 16,90 ____ 9,80
41. "ALMEJAS" MUSCHELN
MATRONESEN ART _____ 16,90
42. GARNELEN MIT KNOBLAUCH _____ 16,80
43. CHAMPIGNONS MIT KNOBLAUCH _____ 8,50
44. PAPRIKASCHOTEN "DEL PIQUILLO"
MIT KABELJAU GEFÜLLT _____ 10,50
45. MIESMUSCHELN A LA CREME _____ 11,80
46. MIESMUSCHELN IN
WEIßWEIN SAUCE _____ 11,80
47. MIESMUSCHELN MATROSEN ART _____ 11,80
48. DATTELN MIT SPECK _____ 8,50
49. "FRITO MALLORQUÍN" MARINERO _____ 16,70
50. GRÜNE FRISCHE SPARGEL
VOM GRILL _____ 7,90
51. ARTISCHOCKEN VOM GRILL _____ 10,50
52. GEM. GEMÜSE VOM GRILL _____ 10,50
53. MARINierter LACHS
MIT DILLSAUCE _____ 12,50



Es wird nur eine Rechnung pro Tisch erstellt

MWST INBEGRIFFEN

Fisch und Meeresfrüchte - frisch – MIT BEILAGEN SERVIERT –



54. SEEZUNGE VOM GRILL _____	23,90	69. SEEHECHT VOM GRILL ODER MIT KNOBLAUCH UND ESSIG _____	22,50
55. SEEZUNGE MÜLLERIN ART _____	23,90	70. STEINBUT VOM GRILL _____	21,90
56. KABELJAU VOM GRILL _____	17,90	71. GEBACKENER STEINBUTT "MALLORQUINA" _____	22,90
57. GEBACKENER KABELJAU "MALLORQUINA" _____	18,90	72. STEINBUTT MIT SAFRANSAUCE _____	22,90
58. MIT ALLIOLI ÜBERBACKENER KABELJAU _____	18,50	73. GOLDBRASSE IN SALZKRUSTE _____	18,50
59. TINTENFISCH VOM GRILL _____	16,90	74. GOLDBRASSE VOM GRILL _____	17,20
60. PANIERTE TINTENFISCHRINGE _____	16,90	75. GEBACKENE GOLDBRASSE "MALLORQUINA" _____	18,90
61. LANGUSTINEN VOM GRILL _____	25,90	76. WOLFSBARSCH VOM GRILL _____	18,50
62. LACHS FILET VOM GRILL _____	13,90	77. WOLFSBARSCH MIT KNOBLAUCH UND ESSIG _____	19,50
63. LACH FILELT MIT DILLSAUCE _____	15,50	78. WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE _____	19,90
64. LACHSFILET MIT GRÜNPFEFFERSAUCE _____	15,50	79. HUMMER VOM GRILL _____	34,50
65. SEETEUFEL VOM GRILL _____	22,50	80. LANGUSTINEN MIT CURRYSAUCE UND REIS _____	22,50
66. SPIß MIT SEETEUFEL UND LANGUSTINEN _____	22,90	81. MEERESFRÜCHTEN VOM GRILL (Minimum 2 personen - pro person) _____	47,00
67. SEETEUFEL KASSEROLE (MATROSEN ART) _____	23,90		
68. SEETEUFEL U. GARNELEN MIT CARAMELISIERTEN ZWIEBELN _____	22,90		



Fleisch – MIT BEILAGEN SERVIERT –

82. SPIß MIT LAMMFLEISCH _____	18,50	90. HÄHNCHENBRUST À L'ORANGE _____	13,90
83. LAMM FILET STEAK _____	18,20	91. SPIß AUS RINDER FILET STEAK _____	22,50
84. JUNGLAMMSCHULTER _____	21,00	92. RUMPSTEAK (ENTRECÔTE) _____	17,90
85. PANIERTES SCHNITZEL _____	11,50	93. RUMPSTEAK MIT PFEFFER ODER ROQUEFORTSAUCE _____	19,50
86. CORDON BLEU _____	15,50	94. RINDER FILET STEAK VOM GRILL _____	22,90
87. HÄHNCHEN MIT CURRYSAUCE _____	13,90	95. RINDER FILET STEAK MIT PFEFFERSAUCE ODER MIT ROQUEFORTSAUCE _____	24,90
88. HAHNCHENBRUST VOM GRILL _____	11,90	96. CHATEAUBRIAND (2 personen) _____	49,00
89. HÄHNCHENBRUST MIT PFEFFERSAUCE _____	13,90		

*Saucen
für Fleisch*
2,50



*PFEFFERSAUCE
ROQUEFORTSAUCE
OPORTOSAUCE
CHAMPIGNONSAUCE*



Sallad

1. SALLAD CAPRESE
(Tomat - mozzarella - basilikum) _____ 9,90
2. BLANDAD SALLAD _____ 7,50
3. BLANDAD SALLAD MED TONFISK _____ 10,50
4. KYCKLING SALLAD _____ 11,50
5. LAX OCH AVOCADO SALLAD _____ 11,50
6. LJUMMET GETOSTSALLAD _____ 11,50
7. "TREMPÓ"
(Tomat, lök, paprika, ägg, tonfisk) _____ 10,50
8. MELON MED SERRANO SKINKA _____ 10,20
9. AVOCADO I VINÄGRETTE _____ 8,50
10. AVOCADO MED RÄKOR OCH COCKTAILSÅS _____ 12,80
11. GAZPACHO ANDALUZ _____ 6,80
12. VITLÖK BRÖD MED OST _____ 3,20
13. BRÖD MED TOMAT _____ 2,60

Soppor och pasta

14. FISK OCH SKALDJURSOPPA _____ 9,90
15. LÖKSOPPA _____ 7,50
16. PASTASOPPA _____ 6,90
17. TOMATSOPPA _____ 7,50
18. SPAGETTI MED VITLÖK OCH RÄKOR _____ 16,80
19. LASAGNE _____ 10,50
20. SPAGETTI A LA BOLOGNESE _____ 10,50
21. SPAGETTI A LA CARBONARA _____ 10,50

Paellas (Minimum två. personen - Prjs pro person)

22. BLANDAD PAELLA _____ 17,90
23. PAELLA MED SKALDJUR _____ 19,50
24. PAELLA MED GRÖNSAKER _____ 17,90
25. FIDEUÀ: NUDLAR-PAELLA MED SKALDJUR _____ 19,50
26. SVART BLÄCKFISHPAELLA _____ 18,50
27. PAELLA MED HUMMER _____ 29,50

Vi gör en nota per bord

Förrätter och tapas (diskar att dela)

portion 1/2 portion

28. LAX CARPACCIO _____ 11,90 ____ 7,50
29. TONFISK CARPACCIO _____ 14,50 ____ 7,80
30. BIFF CARPACCIO MED RUCULA
OCH PARMESAN OST _____ 14,50 ____ 7,80
31. FRITERADE SMÅ SARDINEN _____ 10,50 ____ 7,50
32. FRITERADE SMÅ BLACKFISKAR _____ 14,90 ____ 8,50
33. SMÅ SARDINER I VINÄGRETTE _____ 10,50 ____ 7,50
34. SKALDJURKROKETTER _____ 10,50 ____ 5,90
35. GRÖNSAKERKROKETTER _____ 9,50 ____ 4,90
36. BACONUNDADE HAVSKRÄFTOR _____ 16,90 ____ 9,00
37. BLÄCKFISK PÅ GALLISISKT VIS _____ 17,50 ____ 9,90
38. SKINKA IBÉRICO _____ 19,50 ____ 11,50
39. PAPRIKA "DE PADRÓN" _____ 9,50 ____ 6,50
40. FRITERADE BLÄCKFISKAR
ANDALUZA _____ 16,90 ____ 9,80
41. "ALMEJAS" BLÅMUSSLOR
PÅ SJÖMANS VIS _____ 16,90
42. RÄKOR MED VITLÖK _____ 16,80
43. CHAMPINJONER MED VITLÖK _____ 8,50
44. TONFISKFYLDA PAPRIKA
"DEL PIQUILLO" _____ 10,50
45. BLÅMUSSLOR MED GRÄDDE _____ 11,80
46. BLÅMUSSLOR I VITT VIN SÅS _____ 11,80
47. BLÅMUSSLOR PÅ SJÖMANS VIS _____ 11,80
48. BACONUNDADE DADLAR _____ 8,50
49. MALLORKINSK "PITT I PANNA"
PÅ SJÖMANS VIS _____ 16,70
50. GRILLADE FÄRSK GRÖN SPARRIS _____ 7,90
51. GRILLADE KRONÄRTSKOCKOR _____ 10,50
52. GRILLADE GRÖNSAKER _____ 10,50
53. DILLMARINERAD LAX _____ 12,50



PRISER ÄR INKL. MOMS

Färsk Fisk - och Skajur

– Serverad med Garneringar –



54. GRILLAD SJÖTUNGA _____	23,90	69. GRILLAD MEDELHAVSTORSK ELLER MED VITLÖK OCH CHILI _____	22,50
55. SJÖTUNGA MEUNIÈRE _____	23,90	70. GRILLAD PIGGVAR _____	21,90
56. GRILLAD TORSK _____	17,90	71. UGNSBAKAD PIGGVAR A LA MALLORQUINA _____	22,90
57. UGNSBAKAD TORSK A LA MALLORQUINA _____	18,90	72. PIGGVAR MED SAFFRON SÅS _____	22,90
58. GRATÄNGT TORSK MED ALLIOLI _____	18,50	73. SANTINBAKAD HAVGULDBRAX _____	18,50
59. GRILLAD BLÄCKFISK _____	16,90	74. GRILLAD HAVGULDBRAX _____	17,20
60. BLÄCKFISK A LA ROMANA _____	16,90	75. UGNSBAKAD HAVGULDBRAX A LA MALLORQUINA _____	18,90
61. GRILLADE HAVSKRÄFTOR _____	25,90	76. GRILLAD HAVSABORRE _____	18,50
62. GRILLAD LAXFILÉ _____	13,90	77. STEKT HAVSABORRE MED VITLÖK OCH CHILI _____	19,50
63. LAXFILÉ MED DILL SÅS _____	15,50	78. SALTINBAKAD HAVSABORRE _____	19,90
64. LAXFILÉ I GRÖN PEPPAR SÅS _____	15,50	79. GRILLAD HUMMER _____	34,50
65. GRILLAD MARULK _____	22,50	80. HAVSKRÄFTOR I CURRY SÅS MED RIS _____	22,50
66. MARULK OCH HAVSKRÄFTORSPETT _____	22,90	81. BLANDAD GRILLAD SKALDJUR GRILLAD (Minst 2 Personer - pro Person) _____	47,00
67. MARULKGRYTTA _____	23,90		
68. MARULK OCH RÄKOR MED KARAMELLISERAD LÖK _____	22,90		



Kött

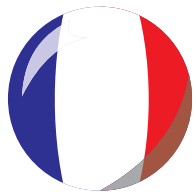
– Serverad med Garneringar –

82. LAMMGRILLSPETT _____	18,50	91. OXFILEGRILLSPETT _____	22,50
83. LAMM FILÉ _____	18,20	92. GRILLAD ENTRECOTE _____	17,90
84. UGNSBAKAD DILAMMBOG _____	21,00	93. ENTRECOTE I PEPPAR E. I ROQUEFORT SÅS _____	19,50
85. WIENERSCHNITZEL _____	11,50	94. GRILLAD OXFILE _____	22,90
86. CORDON BLEU _____	15,50	95. OXFILE I PEPPAR SÅS ELLER I ROQUEFORT SÅS _____	24,90
87. KYCKLING I CURRY SÅS _____	13,90	96. CHATEAUBRIAND (2 Personer) _____	49,00
88. GRILLAD KYCKLINGBRÖST _____	11,90		
89. KYCKLINGBRÖST MED PEPPAR SÅS _____	13,90		
90. KYCKLINGBRÖST MED APELSEIN SÅS _____	13,90		

**Såsar
för kött**
2,50



PEPPAR SÅS
ROQUEFORT SÅS
OPORTO SÅS
CHAMPINJONER SÅS



Salades

1. SALADE CAPRESE
(Tomate, mozzarella - basilic) _____ 9,90
2. SALADE MIXTE _____ 7,50
3. SALADE MIXTE AVEC THON _____ 10,50
4. SALADE DE POULET _____ 11,50
5. SALADE AVEC SAUMON MARINÉ ET AVOCAT _____ 11,50
6. SALADE TIÈDE AU FROMAGE DE CHÈVRE _____ 11,50
7. "TREMPO"
(Tomate, oignon, poivrons, oeuf, thon) _____ 10,50
8. MELON ET JAMBON SERRANO _____ 10,20
9. AVOCAT À LA VINAIGRETTE _____ 8,50
10. AVOCAT ET CREVETTES SAUCE COCKTAIL _____ 12,80
11. GAZPACHO ANDALUZ _____ 6,80
12. PAIN À L'AIL ET FROMAGE _____ 3,20
13. PAIN AVEC TOMATE _____ 2,60

Soupes et pâte

14. SOUPE DE POISSON ET FRUITS DE MER _____ 9,90
15. SOUPE À L'OIGNON _____ 7,50
16. SOUPE DE PÂTE _____ 6,90
17. VELOUTÉ DE TOMATE _____ 7,50
18. SPAGHETTI À L'AIL AVEC CREVETTES _____ 16,80
19. LASAGNA _____ 10,50
20. SPAGHETTI BOLOGNAISE _____ 10,50
21. SPAGHETTI CARBONARA _____ 10,50

Paellas (Minimum deux personnes - prix par personne)

22. PAELLA MIXTE _____ 17,90
23. PAELLA DE FRUITS DE MER _____ 19,50
24. PAELLA DE LÉGUMES _____ 17,90
25. FIDEUÁ: AVEC DES PÂTES
AUX FRUITS DE MER _____ 19,50
26. PAELLA NOIRE DE SEPIA _____ 18,50
27. PAELLA DE HOMARD _____ 29,50

Hors-d'oeuvre et tapas ration 1/2 ration (Plats à partager)

28. CARPACCIO DE SAUMON _____ 11,90 ____ 7,50
29. CARPACCIO AU THON _____ 14,50 ____ 7,80
30. CARPACCIO DE VEAU, RUCULA
ET PARMESAN _____ 14,50 ____ 7,80
31. ANCHOIS FRITES (BOQUERONES) _____ 10,50 ____ 7,50
32. PETIT CALMARS FRITS
(CHIPIRONES) _____ 14,90 ____ 8,50
33. ANCHOIS AU VINAIGRE _____ 10,50 ____ 7,50
34. CROQUETTES DE FRUITS DE MER _____ 10,50 ____ 5,90
35. CROQUETTES DE LÉGUMES _____ 9,50 ____ 4,90
36. LANGOUSTINES AVEC BACON _____ 16,90 ____ 9,00
37. POULPE A LA GALICIENNE _____ 17,50 ____ 9,90
38. JAMBON IBÉRIQUE _____ 19,50 ____ 11,50
39. POIVRONS "DE PADRÓN" _____ 9,50 ____ 6,50
40. CALAMAR FRIT À L'ANDALOUSE _____ 16,90 ____ 9,80
41. CLOISSÉS MARINIÈRE _____ 16,90
42. CREVETTES À L'AIL _____ 16,80
43. CHAMPIGNONS À L'AIL _____ 8,50
44. POIVRONS "DE PIQUILLO"
FARCIS DE MORUE _____ 10,50
45. MOULES A LA CRÈME _____ 11,80
46. MOULES AU VIN BLANC _____ 11,80
47. MOULES MARINIÈRE _____ 11,80
48. DATES AVEC BACON _____ 8,50
49. FRITURE MAJORQUINE MARINIÈRE _____ 16,70
50. ASPERGES VERTS FRAIS GRILLÉS _____ 7,90
51. ARTICHAUTS GRILLÉS _____ 10,50
52. GRILLADE DE LÉGUMES _____ 10,50
53. SAUMON MARINÉ À L'ANETH _____ 12,50



On donnera une seule addition par table

TVA COMPRIS

Poissons et fruits de mer frais

– SERVIS AVEC GARNITURES –



54. SOLE GRILLÉE _____	23,90	68. LOTTE ET CREVETTES À L'OIGNON CARAMELISÉ _____	22,90
55. SOLE MEUNIÈRE _____	23,90	69. COLIN GRILLÉ OU SUR LE DOS _____	22,50
56. MORUE GRILLÉE _____	17,90	70. TURBOT GRILLÉ _____	21,90
57. MORUE AU FOUR MAJORQUINE _____	18,90	71. TURBOT AU FOUR MAJORQUINE _____	22,90
58. MORUE AU FOUR GRATINÉ AVEC ALLIOLI _____	18,50	72. TURBOT AU SAFRAN _____	22,90
59. CALAMARS GRILLÉS _____	16,90	73. DAURADE DANS CROÛTE DE SEL _____	18,50
60. CALAMARS À LA ROMANA _____	16,90	74. DAURADE GRILLÉE _____	17,20
61. LANGOUSTINES GRILLÉES _____	25,90	75. DAURADE AU FOUR MAJORQUINE _____	18,90
62. FILET DE SAUMON GRILLÉ _____	13,90	76. LOUP DE MER GRILLÉ _____	18,50
63. FILET DE SAUMON À L'ANETH _____	15,50	77. LOUP DE MER SUR LE DOS _____	19,50
64. FILET DE SAUMON AU POIVRE VERT _____	15,50	78. LOUP DE MER DANS CROÛTE DE SEL _____	19,90
65. LOTTE GRILLÉE _____	22,50	79. HOMARD GRILLÉ _____	34,50
66. BROCHETTE DE LOTTE ET LANGOUSTINES _____	22,90	80. LANGOUSTINES AU CURRY AVEC RIZ _____	22,50
67. CASSEROLETTE DE LOTTE (MARINIÈRE) _____	23,90	81. GRILLADE DE FRUITS DE MER (Minimum 2 personnes - par personne) _____	47,00



Viandes

– SERVIS AVEC GARNITURES –

82. BROCHETTE DE VIANDE D'AGNEAU _____	18,50	90. BLANC DE POULET À LA ORANGE _____	13,90
83. FILET D'AGNEAU _____	18,20	91. BROCHETTE DE FILET DE BOEUF _____	22,50
84. EPAULE D'AGNEAU _____	21,00	92. ENTRECÔTE GRILLÉE _____	17,90
85. ESCALOPE PANÉ _____	11,50	93. ENTRECÔTE AU POIVRE OU AU ROQUEFORT _____	19,50
86. CORDON BLEU _____	15,50	94. FILET DE BOEUF GRILLÉ _____	22,90
87. POULET AU CURRY _____	13,90	95. FILET DE BOEUF AU POIVRE OU AU ROQUEFORT _____	24,90
88. BLANC DE POULET GRILLÉ _____	11,90	96. CHATEAUBRIAND (2 personnes) _____	49,00
89. BLANC DE POULET AU POIVRE _____	13,90		

**Sauces
pour la viande**
2,50



**SAUCE AU POIVRE
SAUCE AU ROQUEFORT
SAUCE OPORTO
SAUCE AUX CHAMPIGNONS**



Insalate

1. INSALATA CAPRESE
(Pomodoro - mozzarella - basilico) _____ 9,90
2. INSALATA MISTA _____ 7,50
3. INSALATA MISTA CON TONNO _____ 10,50
4. INSALATA DI POLLO _____ 11,50
5. INSALATA CON SALMONE MARINATO
E AVOCADOS _____ 11,50
6. INSALATA TIEPIDA DI FORMAGGIO
DI CABRA _____ 11,50
7. "TREMPO"
(Pomodoro, cipolla, peperoni, uovo, tonno) _____ 10,50
8. MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO _____ 10,20
9. AVOCADOS IN VINAIGRETTE _____ 8,50
10. AVOCADOS E GAMBERI, SALSA COCKTAIL _____ 12,80
11. GAZPACHO ANDALUZ _____ 6,80
12. BRUSCHETTA ALL'AGLIO E FORMAGGIO _____ 3,20
13. PANE CON POMODORO _____ 2,60

Zuppe e pasta

14. ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE _____ 9,90
15. ZUPPA DI CIPOLLA _____ 7,50
16. ZUPPA DI PASTA _____ 6,90
17. CREMA DE POMODORI _____ 7,50
18. SPAGHETTI ALL'AGLIETTO CON GAMBERI _____ 16,80
19. LASAGNA _____ 10,50
20. SPAGHETTI A LA BOLOGNESE _____ 10,50
21. SPAGHETTI ALLA CARBONARA _____ 10,50

Paellas (Minimo due persone - prezzi per persona)

22. PAELLA MISTA _____ 17,90
23. PAELLA DI FRUTTI DI MARE _____ 19,50
24. PAELLA DI VERDURE _____ 17,90
25. FIDEUÀ: PAELLA DI PASTA
CON FRUTTI DI MARE _____ 19,50
26. PAELLA NEGRA DI SEPPIA _____ 18,50
27. PAELLA DI ASTICE _____ 29,50

Antipasti e tapas (Piatti da condividere)

intera 1/2 razione

28. CARPACCIO DI SALMONE _____ 11,90 ____ 7,50
29. CARPACCIO DI TONNO _____ 14,50 ____ 7,80
30. CARPACCIO DI MANZO CON
RUCULA E PARMIGIANO _____ 14,50 ____ 7,80
31. ALICI FRITTE (BOQUERONES) _____ 10,50 ____ 7,50
32. SEPPIOLINE FRITTE (CHIPIRONES) _____ 14,90 ____ 8,50
33. SARDELLE IN ACETO _____ 10,50 ____ 7,50
34. CROCCHETTE DI FRUTTI DI MARE _____ 10,50 ____ 5,90
35. CROCCHETTE DI VERDURE _____ 9,50 ____ 4,90
36. GAMBERI CON BACON _____ 16,90 ____ 9,00
37. POLIPO ALLA GALLEGA _____ 17,50 ____ 9,90
38. PROSCIUTTO IBÉRICO _____ 19,50 ____ 11,50
39. PEPERONI "DE PADRÓN" _____ 9,50 ____ 6,50
40. CALAMARI FRITTI ALL'ANDALUSA _____ 16,90 ____ 9,80
41. VONGOLE VERACI ALLA MARINARA _____ 16,90
42. GAMBERI ALL'AGLIETTO _____ 16,80
43. FUNGHI ALL'AGLIETTO _____ 8,50
44. PEPERONI "DEL PIQUILLO"
RIPIENI DI BACCALÀ _____ 10,50
45. COZZE A LA CREMA _____ 11,80
46. COZZE AL VINO BIANCO _____ 11,80
47. COZZE A LA MARINARA _____ 11,80
48. DATTERI CON BACON _____ 8,50
49. FRITTO MAJORCHINO MARINERO _____ 16,70
50. ASPARAGI VERDI FRESCHI
AI FERRI _____ 7,90
51. CARCIOFI AI FERRI _____ 10,50
52. GRIGLIATA DI VERDURE _____ 10,50
53. SALMONE MARINADO ALL'ENELDO _____ 12,50



Se farà solamente una fattura per ogni tavolo

IVA INCLUSO

Pesce e fru di mare freschi

– SERVITI CON CONTORNI –



54. SOGLIOLA AI FERRI _____	23,90	69. MERLUZZO AI FERRI O SUL DORSO (CON AGLIO E PEPERONCINO) _____	22,50
55. SOGLIOLA ALLA MUGNAIA _____	23,90	70. ROMBO AI FERRI _____	21,90
56. BACCALÀ AI FERRI _____	17,90	71. ROMBO AL FORNO ALLA MAJORCHINA _____	22,90
57. BACCALÀ AL FORNO ALLA MAJORCHINA _____	18,90	72. ROMBO ALLO ZAFFERANO _____	22,90
58. BACCALÀ AL FORNO GRATINATO CON ALLIOLI _____	18,50	73. ORATA IN CROSTA DI SALE _____	18,50
59. CALAMARI AI FERRI _____	16,90	74. ORATA AI FERRI _____	17,20
60. CALAMARI FRITTI _____	16,90	75. ORATA AL FORNO ALLA MAJORCHINA _____	18,90
61. GAMBERONI AI FERRI _____	25,90	76. BRANZINO AI FERRI _____	18,50
62. FILETTO DI SALMONE AI FERRI _____	13,90	77. BRANZINO SUL DORSO (CON AGLIO E PEPERONCINO) _____	19,50
63. FILETTO DI SALMONE ALL'ANETO _____	15,50	78. BRANZINO IN CROSTA DI SALE _____	19,90
64. FILETTO DI SALMONE AL PEPE VERDE _____	15,50	79. ASTICE AI FERRI _____	34,50
65. CODA DI ROSPO AI FERRI _____	22,50	80. GAMBERONI AL CURRY CON RISO _____	22,50
66. SPIEDINO DI CODA DI ROSPO E GAMBERONI _____	22,90	81. GRIGLIATA DI FRUTTI DI MARE (Minimo 2 persone - per persona) _____	47,00
67. CASSERUOLA DI CODA DI ROSPO _____	23,90		
68. ROSPO E GAMBERI CON CIPOLLA CARAMELLIZZATA _____	22,90		



Carne

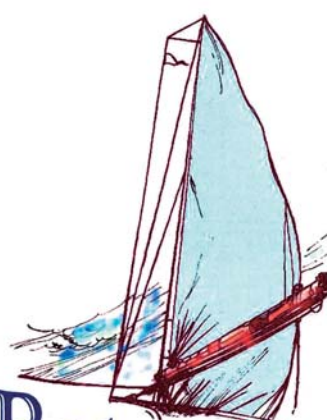
– SERVITI CON CONTORNI –

82. SPIEDINO D'AGNELLO _____	18,50	99. PETTO DI POLLO ALL'ARANCIA _____	13,90
83. FILETTO D'AGNELLO _____	18,20	91. SPIEDINO DI FILETTO DI MANZO _____	22,50
84. SPALLA D'AGNELLETTO _____	21,00	92. ENTRECOTE ALLA GRIGLIA _____	17,90
85. SCALOPA IMPANATA _____	11,50	93. ENTRECOTE AL PEPE O AL ROQUEFORT _____	19,50
86. CORDON BLEU _____	15,50	94. FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA _____	22,90
87. POLLO AL CURRY _____	13,90	95. FILETTO DI MANZO AL PEPE O AL ROQUEFORT _____	24,90
88. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA _____	11,90	96. CHATEAUBRIAND (2 persone) _____	49,00
89. PETTO DI POLLO AL PEPE _____	13,90		

*Salse per
la carne*
2,50



*PEPE
ROQUEFORT
OPORTO
FUNGHI*



Botavara *Restaurant*

www.restaurantebotavara.es
albinotellado@hotmail.com

