

Entrantes fríos y ensaladas

Kalte Vorspeisen und Salate
Cold Starters and salads
Entrées froides et salades

Pan, all i oli y aceitunas 3,50€

Brot, all i oli und Oliven
Bread, all i oli and olives
Pain, all i oli et olives

Jamón ibérico de bellota 28,50€

Iberischer Schinken Aus Eichelmast
Acorn Iberian ham
Jambon ibérique alimenté á base de glands

Aguacate con gambas 19,50€

Avocado mit Garnelen
Avocado with shrimps
Avocat aux crevettes

Tartar de salmón 19,50€

Lachstatar
Salmon and Avocado tartar
Tartare de Saumon et Avocat

Gazpacho 9,50€

Gazpacho
Gazpacho
Gazpacho

Tomate y burrata 19,50€

Tomaten und Burrata
Tomato and burrata
Tomate et burrata

Ensalada Cala Conills 19,50€

(endivia, aguacate, manzana, nueces y salsa yogurt)

Cala Conills Salat (Endivie, Avocado, Apfel, Walnüsse und Jogurtsauce)
Cala Conills salad (Endive, avocado, apple, walnuts and yogurt sauce)
Salade Cala Conills (Endive, avocat, pomme, noix et sauce yaourt)

Ensalada de queso de cabra 17,50€

Salat mit gratiniertem Ziegenkäsesalat
Salad with gratinée goat cheese
Salade au fromage de chèvre gratinée

Ensalada tomate, atún, cebolla 16,50€

Tomaten, Ziwibel und Thunfisch
Tomato, onion and tuna salad
Salade de tomates, oignons et thon

Ceviche vegano 16,50€

(tomate, aguacate y cebolla morada)

Veganer Ceviche (Tomaten, Avocado und rote Zwiebel)
Vegan Ceviche (Tomato, avocado and red onion)
Ceviche végétalien (Tomate, avocat et oignon rouge)

Entrantes calientes

Heisse Vorspeisen-Hot Starters-
Entrées Chaudes

Lomitos de boquerones fritos 15,50€

Gebratene Sardellenfilets
Fried fresh anchovies loins
Petits filets d'anchois frais et fits

Calamares a la andaluza 23,50€

Tintenfischringe im "Andaluza" Still
Andalusian squids
Calamars à la andalau

Chipirones fritos 19,50€

Fritierter Tintenfische
Fried baby squids
Chipirons frits

Almejas en salsa verde 24,50€

Venusmuscheln in grüner Sosse
Clams in green sauce
Clovisses en sauce verte

Pimientos de Padrón fritos 13,50€

Gebratene Zwergschoten
Fried Padrón peppers
Piments padrón frits

Crema de verdura 9,75€

Gemüsesuppe
Vegetable soup
Soupe de légumes

Mejillones gallegos al vapor 20,50€

Gedämpfte Miesmuscheln
Galician Steamed mussels
Moules de Galice à la vapeur

Mejillones gallegos marinera 21,50€

Miesmuscheln in Marinera Sosse
Galician Mussels in sauce
Moules de Galice en sauce

Gambas al ajillo 23,50€

Garnelen in Knoblauchöl gebraten
Prawns in garlic oil
Crevettes à l'ail

Croquetas caseras 15,50€

(6 unidades pollo y pescado)
Hausgemachte Krokette
(Hähnchen/Fisch)
Home made croquettes (chicken/fish)
Croquetes de maison(Poulet et
Poisson)

Pescado y Marisco

Fischgerichte und Meeresfrüchte
Fish and Seafood - Poissons et Fruits de mer

Lubina (ración) 26,50€

Seebarsch (Portion)
Bass (portion)
Bar (portion)

Dorada (ración) 26,50€

Goldbrasse (Portion)
Gilt Head (portion)
Daurade (portion)

Rape 33,00€

Seeteufel
Monkfish
Lotte

Cap Roig 110,00€ /kg

Drachenkopf
Scorpion fish
Racasse

Lenguado 38,50€

Seezunge
Sole
Sole

Calamar a la plancha 26,50€

Tintenfische vom Grill
Grilled squid
Calamars grillés

Rodaballo 29,90€

Steinbutt
Turbot
Turbot

Gallo de San Pedro 110,00€/kg (Plancha o frito con cebolla)

St Peterfisch (gegrillt oder gegraten mit
Zwiebeln)
John Dory (Grilled or fried with onion)
Saint Pierre (Grillé ou frit avec onion)

Sardinas a la plancha 20,50€

Sardinen vom Grill
Grilled sardines
Sardines grillés

Salmón a la plancha 27,50€

Gegrillter Lachs
Grilled Salmon
Saumon grillée

Lubina a la sal (grande) 95,00€ /kg

Seebarsch in Salz (gross)
Bass in salt crust (large)
Bar au sel (grand)

Pescado y Marisco

Fischgerichte und Meeresfrüchte
Fish and Seafood - Poissons et Fruits de mer

Gamba roja 100gr 18,00€

del Port d'Andratx

Rote Garnelen aus Port d'Andratx
Red prawns of the Port d'Andratx
Crevettes rouges de Port d'Andratx

Bogavante 120,00€/Kg

Hummer
Lobster
Homard

Cigalas 140,00€/kg

Kaisergranat
Cape Town Lobster
Langoustines

Langosta 140,00€/kg (plancha o caldereta)

Languste (vom Grill oder gekocht)
Spimy lobster (grilled or stewed)
Langouste (grille ou en ragout)

Mariscada para dos personas 195,00€

(bogavante, cigalas, gambas, mejillones, navajas, almejas y zamburiñas)

Meeresfrüchteplatte für zwei Personen (Hummer, Flusskrebse, Garnelen, Muscheln, Schwertmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln)
Seafood Platter for two people (lobster, crayfish, prawns, mussels, razor clams, clams, scallops)
Plateu de fruits de Mer pour deux personnes (homard, écrevisses, gambas, moules, couteaux, palourdes, pétoncles)

Especial Cala Conills langosta con ajo, chile y espaguetis 140,00€/kg

Spezialität Cala Conills, Languste mit Knoblauch, Chili und Spaghetti
Special Cala Conills, spimy lobster with garlic, chili and spaghetti
Spécial Cala Conills, langouste à l'ail, piment et spaghetti

Especial Cala Conills bogavante con ajo, chile y espaguetis 120,00€/kg

Spezialität Cala Conills, Hummer mit Knoblauch, Chili und Spaghetti
Special Cala Conills, lobster with garlic, chili and spaghetti
Spécial Cala Conills, homard à l'ail, piment et spaghetti

Nuestros platos vienen acompañados de verdura fresca y patata o ensalada
Unsere Gerichte werden von frischen Gemüse und Kartoffeln oder Salat begleitet
Our dishes are accompanied by fresh vegetables and potatoes or salad
Nos plats sont accompagnés de légumes frais et pommes de terre ou salade

Guarniciones extras de verdura, ensalada, cebolla frita o patatas fritas 6€
Extra vegetable garnishes, salad, fried onion or French fries 6€
Extra Gemüsebeilage, Salat, Röstzwiebel oder Pommes 6€
Supplément garnitures végétales, salade, oignon frito u frites 6€

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Carnes

Fleischgerichte – Meat - Viandes

Entrecote “Premium” vaca vieja del País Vasco(350gr) 29,50€

Entrecote “Premium” von der Altkuh aus dem Baskenland (350gr)
“Premium” Entrecote aged cow of the Basque Country(350gr)
Entrecote “Premium” Boeuf âgé du Pays Basque(350gr)

Solomillo de ternera añojo del Pais Vasco (230gr) 33,50€

Filet vom Jungen Rind aus dem Baskenland (230gr)
Yarling Tenderloin of the Basque Country (230gr)
Steak de Surlonge (Jeune Veau) du Pais Basque (230gr)

Solomillo de ternera añojo Guikar al Oporto con queso gratinado(230gr) 34,50€

Filet vom Jungen Rind Guikar in Portwein mit gratiniertem Käse(230gr)
Yarling Tenderloin Guikar with Oporto and cheese al gratin (230gr)
Steak de Surlonge Guikar au Oporto et fromage gratiné (230gr)

Solomillo del Pais Vasco con salsa pimienta(230gr) 34,50€

Rinderfilet aus Baskenland mit Pfeffersauce(230gr)
Tenderloin of the Basque Country with pepper sauce(230gr)
Steak de Surlonge du Pais Basque á la sauce au poivre(230gr)

Chuletitas de cordero 29,50€

Lammkoteletts
Lamb chops
Cotlettes d'agneau

Strogonoff de ternera con arroz 29,00€

Rinder Strogonoff mit Reis
Beef Strogonoff with Rice
Boeuf Strogonoff accompagné de riz

Nuestros platos vienen acompañados de verdura fresca y patata o ensalada
Unsere Gerichte werden von frischen Gemüse und Kartoffeln oder Salat begleitet
Our dishes are accompanied by fresh vegetables and potatoes or salad
Nos plats sont accompagnés de légumes frais et pommes de terre ou salade

Guarniciones extras de verdura, ensalada, cebolla frita o patatas fritas 6€
Extra vegetable garnishes, salad, fried onion or French fries 6€
Extra Gemüsebeilage, Salat, Röstzwiebel oder Pommes 6€
Supplément garnitures végétales, salade, oignon frito u frites 6€

IVA inclòs / IVA incluido / MWSt. inclusive / VAT included / TVA comprise

Arroces

Reisgerichte-Rice-Riz

Paella mixta ciega (carne y pescado) 24,50€

(mín. 2 personas/precio por persona)

Gemischte paella fleisch und fisch (min. 2 person/preis pro person)

Mixed blind paella, meat and fish (minimum 2 person/price per person)

Paella mixte viande et poisson (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Paella de marisco con bogavante 32,50€

(mín. 2 personas/precio por persona)

Paella mit Meeresfrüchten und Hummer (mindestens 2 person/preis pro person)

Seafood Paella with lobster (minimum 2 person/price per person)

Paella de fruits de mer au homard (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Arroz Abanda con sepia y caldo de pescado 24,00€

(mín 2 personas/precio por persona)

Reis Abanda mit Tintenfisch und fischbrühe (mindestens 2 person/preis pro person)

Abanda Rice with cuttlefish and fish broth (minimum 2 person/price per person)

Riz Abanda á la sèche et au bouillon de poisson (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Arroz negro 24,50€

(mín. 2 personas/precio por persona)

Schwarzer Reis (mindestens 2 person/preis pro person)

Black rice (minimum 2 person/price per person)

Riz noir (mínimum 2 personnes/prix par personne)

Arroz marinera caldoso 32,50€

(mín. 2 personas/precio por persona)

Suppiger Reis mit Meeresfrüchten (mindestens 2 person/preis pro person)

Soupy seafood rice (minimum 2 person/price per person)

Riz aux frits de mer, bouillon (mínimum 2 personnes/prix par personne)

“Arroces especiales y fideuas por encargo 24 horas antes”
“Spezielle Reisgerichte und Fideuas auf Bestellung 24 stunden im Voraus”
“Special rice and fideuas on request 24h in advance”
“Riz Spéciaux et Fideuas sur comande 24h à l’avance”

Menú para niños

Menü für Kinder - Children Menu - Menu pour enfant

Nuggets de pollo con patatas fritas 11,50€

Hähnchen Nuggets mit pommes frites
Chicken Nuggets with French fries
Nuggets de Poulet (Accompagnée de frites)

Espaguetis a la boloñesa 12,50€

Spaghetti mit Fleischsauce
Spaghetti with meat sauce
Spaghetti à la bolonaise

Croquetas caseras (4 unidades con patatas fritas) 12,50€

Hausgemachte Krokette (4 Stück mit pommes frites)
Home made croquettes (4 pieces with fries)
Croquettes de maison (4 unités accompagnée de frites)

Filete de rodaballo fresco plancha con patatas fritas 19,00€

Frisches Gegrilltes Steinbutfilet mit pommes frites
Turbot filet with fries
Filet de Turbot frais grillé accompagnée de frites

Patatas fritas 6,50€

Pommes frites
Fries
Pommes frites

Postres

(Elaboración propia)

Nachspeisen
(Hausgemacht)

Desserts
(Home-made)

Desserts
(Maison)

Crema catalana 8,50€

Katalanische Creme
Crema Catalana (crème brûlée)
Crème catalane (crème brûlée)

Tarta de queso 9,50€

Käsetorte
Cheese cake
Tarte au fromage

Fresas con chocolate 9,50€

Erdbeeren mit Schokolade
Strawberries and chocolat
Fraises avec chocolat

Gató y helado de almendra 9,50€

Mandeltorte mit Mandel Eis
Almond cake with Almond Ice cream
Gâteau et crème glacé d'amande

Tarta de la casa de limón 11,50€

Zitronen-HausKuchen
Lemon house pie
Tarte maison au citron

Gofre de chocolote 9,50€

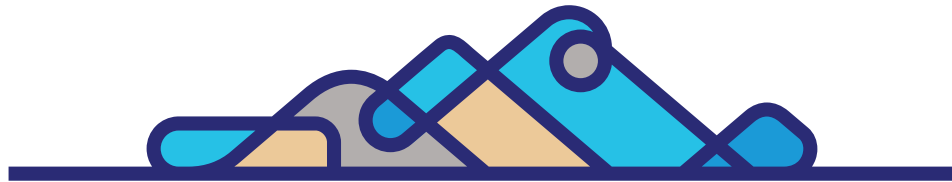
Waffle with chocolate
Waffle mit Schokolade
Gaufre au chocolat

Pastel de chocolate caliente con helado de vainilla 11,50€

Heiße Schokolade Kuchen mit Vanille-Eis
Hot chocolat cake with vainilla ice cream
Gateu au chocolat, chaud, avec glacè à la vanille

Soufflé especial por encargo (min 2per/precio por persona) 9,50€

Hausgemachtes Soufflé auf Bestellung (min 2 pers/preis pro person)
Special Soufflé on request (min 2 pax/Price per person)
Soufflé special sur comande (min 2 pers/Prix par personne)



cala conills

R E S T A U R A N T E

VINOS / WINES

IVA incluido en los precios de esta carta.

VAT included in the prices of this menu.

APERITIVOS

SIDRA NATURAL EXNER	5,50
MARTINI	5,50
ANTICH VERMUT ORIGINAL Blanco · ECO	6,50
ANTICH VERMUT ORIGINAL Rojo · ECO	6,50
CAMPARI SODA / NARANJA	9,50
CANONITA SPRITZ	9,50
APEROL SPRITZ	10,50
HUGO	10,50
CHANDON GARDEN SPRITZ	10,50
MOJITO	12,00
CAIPIRINHA	12,00
CAIPIROSKA	12,00

CAVAS Y ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA	MAGNUM
MISTINGUETT Brut Nature Macabeo, Xarel·lo, Parellada · D.O.Cava	6,00	26,00	
MISTINGUETT Brut Rosé Trepát · D.O.Cava	6,00	26,00	
RAOR RESERVA Brut Nature Parellada, Chardonnay · D.O. Pla I Llevant		34,00	
LAIETÀ Gran Reserva Brut Nature Pansa Blanca, Chardonnay, Pinot Noir, Macabeu · ECO · D.O. Cava		42,00	84,00
JUVE & CAMPS Millesime Chardonnay · D.O. Cava		46,00	94,00

CHAMPAGNE

AUBRY BRUT RESERVE 1ER CRU Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay · Jouy-lès-Reims · Montagne de Reims	12,00	68,00
MOET CHANDON Imperial Brut Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		82,00
AUBRY BRUT ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Tinto de Pinot Meunier Jouy-lès-Reims · Montagne de Reims		80,00
RUINART ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir		145,00

BLANCOS MALLORCA

	COPA	BOTELLA	MAGNUM
SINCRONÍA Blanc Chardonnay, Prensai Blanc, Giró · ECO · BIO · V.T. Mallorca	6 ^{,00}	26 ^{,00}	
SUPERNOVA BLANC Moll, lías · D.O. Binissalem		29 ^{,00}	
15MIL GOTES BLANC Prensai Blanc · D.O. Pla i Llevant, Mallorca		29 ^{,50}	
L'INSOMNI Blanc Giró Ros, Malvasia lías · V.T. Mallorca		32 ^{,00}	
CASTELL MIQUEL STH Sauvignon Blanc · V.T. Mallorca		33 ^{,00}	
VERITAS BLANC Prensai blanc, Chardonnay · D.O. Binissalem		35 ^{,00}	70 ^{,00}
CARISMÀTIC, VINYES DE FORMENTOR Prensai Blanc, Giró Ros, Malvasia · lías · ECO · V.T. Mallorca		42 ^{,00}	

BLANCOS NACIONALES

D.O. HUELVA VIÑA BARREDERO Zalema		22 ^{,00}	
D.O. RUEDA MARTIVILLI Verdejo Verdejo		24 ^{,00}	
MANTEL BLANCO Sauvignon Blanc		25 ^{,00}	
BELLORI Verdejo	6 ^{,00}	26 ^{,00}	
D.O. MONTERREI FRAGA DO CORVO Godello		29 ^{,00}	
D.O. BIERZO MENGOBA BLANCO Godello · Lías		39 ^{,00}	

D.O.CA RIOJA
VALENCISO BLANC
Viurà, Garnacha Blanca

COPA	BOTELLA	MAGNUM
	38,00	

D.O.RÍAS BAIXAS

VALDAMOR
Albariño

6,00	26,00	
------	-------	--

QUINTA DE COUSELO
Albariño, Caiño Blanco, Treixadura, Loureiro

	31,00	62,00
--	-------	-------

MAR DE FRADES
Albariño

	38,00	78,00
--	-------	-------

TRICÓ
Albariño · Lías

	42,00	
--	-------	--

D.O. RIBEIRO

4 F
Treixadura, Loureiro, Loureira

	32,00	
--	-------	--

EL PARAGUAS DEL ATLÁNTICO
Treixadura, Godello, Albariño

	42,00	
--	-------	--

BLANCOS INTERNACIONALES

LA DÉLICATE BLANC
Chardonnay

6,00	29,00	
------	-------	--

SANCERRE DOMAINE BLANC
Sauvignon Blanc · AOC Sancerre

	44,00	
--	-------	--

POUILLY-FUMÉ LEÓN
Sauvignon Blanc · BIO

	59,00	
--	-------	--

CHABLIS 1er Cru
Chardonnay · AOC Chablis 1er Cru

	70,00	
--	-------	--

ROSADOS MALLORCA

	COPA	BOTELLA	MAGNUM
A&A DONDE ROSAT Callet, Syrah, Merlot · D.O. Pla i Llevant, Mallorca	6,00	25,00	
NGUANY Rosat Syrah, Manto Negro, Callet · V.T. Mallorca		30,00	
CANGREJO ROSAT Mantonegro, Syrah · Vino de mesa		28,00	60,00
VERITAS ROIG Mantonegro, Callet, Syrah · D.O. Binissalem		32,00	64,00
AILLAT Rosat Cabernet Sauvignon, Prensall Blanc. ECO		42,00	

ROSADOS NACIONALES/INTERNACIONALES

SOLARCE Rosado Garnacha, Tempranillo, Viura · D.O.Ca. Rioja	6,00	26,00	
CHARLATÁN Garnacha negra · D.O. Cigales		28,00	56,00
LA DÉLICATE Rosé Garnacha, Syrah · Languedoc, Francia	6,00	29,00	58,00
M DE MINUTY ROSÉ Garnacha, Cinsault, Syrah · AOC Cotes de Provence		39,50	80,00
WINSPERING ÁNGEL ROSÉ Garnacha, Cinsault, Syrah, Rolle		44,00	92,00

TINTOS MALLORCA

SINCRONIA Negre Callet, Mantonegro, Gorgollassa, Monastrell, Merlot · ECO · BIO	6,00	26,00	
SUPERNOVA Negre Mantonegro · D.O. Binissalem		30,00	60,00
EL GALGO Callet · ECO · V.T. Mallorca		34,00	
8 VENTS Merlot, Cabernet, Mantonegro, Callet · V.T. Mallorca		36,00	
FINCA BINIAGUAL VERÁN Mantonegro, Syrah, Cabernet · D.O. Binissalem		38,00	76,00
DESCONFÍO DE LA GENTE QUE NO BEBE Mantonegro · D.O. Pla i Llevant		55,00	

TINTOS NACIONALES

COPA BOTELLA MAGNUM

D.O. CASTILLA Y LEÓN

MAURO Crianza

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon

55,00

D.O. JUMILLA

LA TENDIDA, CASA CASTILLO

Monastrell, Garnacha

32,00

D.O. PRIORAT

SALANQUES

Garnatxa, Carinyena, Syrah · Vinyes Velles

56,00

D.O. Ca. RIOJA

VIÑA POMAL

Tempranillo

6,00

26,00

SOLARCE Tinto

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano, Maturana

27,00

VALENCISO Rva.

Tempranillo

38,00

ALMA LA RAD

Tempranillo, Garnacha

55,00

LAS VIÑAS DE USEBIO

Tempranillo

90,00

FINCA EL BOSQUE

Tempranillo

160,00

320,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

PAGO SENDA MISA

Tempranillo

6,00

26,00

MONTECASTRO

Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon

36,00

72,00

PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza

Tempranillo

58,00

PAGO DE CARRAOVEJAS

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

64,00

134,00

VEGA SICILIA VALBUENA 5o

Tinto Fino, Merlot

250,00

FLOR DE PINGUS 2020

Tinta Fina

280,00

VINÀMICA
•VINAGEMENT•

Carrer Cala es Conills, 1
Sant Elm
971 239 186