

ZUMOS

NARANJA NATURAL

NARANJA Y ZANAHORIA

MANZANA ROYAL Y
ZANAHORIA

GINGER SHOT

MIMOSA

SMOOTHIES

con bebida de coco e iogurt

FRESA Y PLÁTANO

PIÑA, PLÁTANO Y
HIERBABUENA

CAFÉS

CON LECHE

CON SOJA O AVENA

AMERICANO

CAPPUCCINO

CAPUCCINO VEG

LATTE MACCHIATO

ESPRESSO

CORTADO

BOMBÓN

AFFOGATO

IRISH COFFEE

CHOCOLATE CALIENTE

CROISSANT

DE MANTEQUILLA

CHOCOLATE

JAMÓN Y QUESO

BOWLS

*con granola, escamas de coco,
chía, plátano y frutos rojos*

YOGURT GRIEGO

AÇAÍ

PINK PITAYA

TOSTADAS

AGUACATE

*con queso feta, cherry marinado
con hierbas, cebolla encurtida y
zumac*

SALMÓN AHUMADO

*con queso fresco con eneldo y
rábado picante, aguacate y pepino*

HUMMUS DE TOMATE SECO

*con cherry al horno con tomillo,
almendras laminadas y za'atar*

TOMATE DE RAMILLET

Extras

Huevo poché, revuelto o frito

Bacon o jamón y queso

Mantequilla y mermelada

BRIOCHE BENEDICT

*Huevo poché en pan brioche con
crema de queso, aguacate,
rabanitos picantes y salsa
holandesa*

PASTRAMI Y ZA'ATAR

SALMÓN AHUMADO,
PEPINO Y TOGARASHI

ZANAHORIA ENCURTIDA,
COL MORADA Y ZUMAC

*Si eres intolerante o presentas alguna alergia, solicita la carta de alérgenos a nuestro staff.
Sólo se emite una factura por mesa.*

SACALMA
SANT ELM MALLORCA

@sacalma.santelm

O
N
U
Y
V
S
E
D

APERITIVOS

PAN CON ALIOLI

YOGUR GRIEGO

cherry horneado con hierbas, olivas kalamata y pan pita

ALIOLI DE AZAFRÁN

HUMMUS DE TOMATE SECO

feta marinado y pan pita

PARA COMPARTIR

CALAMARES CRUJIENTES

con mayonesa de chili

PATATAS BRAVAS

con mayonesa de trufa y chili

PIMIENTOS DE PADRÓN

CROQUETAS 4un.

Jamón Ibérico

Espinacas

Bogavante y azafrán

GAMBAS CRUJIENTES

black tiger con salsa picante de mango y citronela

BURRATA ESPECIAL

tomate Raf, tomate cherry, pesto y jamón ibérico

TIRADITO DE CORVINA

con salsa de mango, maracuya y ají amarillo

BERENJENA MISO & MIEL

con aguacate asado, queso feta y crema agria

TARTAR DE SALMÓN

con salsa especial, huevas de arenque, lima, sésamo y pan carasau

TACOS DE PRESA IBÉRICA

con bechamel de cardamomo y naranja - 2un.

PULPO

puré de boniato, chips de verduras y mayonesa de chili y azafrán

PASTA MAR & MONTAÑA

tagliatelle con gambas y bacon

CORVINA AL VAPOR

con alga wakame, salsa Tom Yum y lima

SOLOMILLO CAFÉ PARIS

con chips de yuca y boniato

Guarniciones

Fritas crujientes con za'atar

Verduritas salteadas

POSTRES

SELECCIÓN DE HELADOS 'CHE GELATS'

vainilla, pistacho, dulce de leche granizado, chocolate, fresas y mango con maracuya - 2un.

TIRAMISU

con toque de naranja

VAINILLA MADAGASCAR

con mousse de limón y frambuesa

CHOCOLATE SOUFFLÉ

con helado de pistacho

Si tienes alguna intolerancia o alergia, disponemos de una carta de alérgenos especial para ti, consulta nuestro staff. Sólo se emite una factura por mesa.

JUICES

ORANGE

ORANGE & CARROT

APPLE & CARROT

GINGER SHOT

MIMOSA

SMOOTHIES

*with coconut milk drink &
greek yogurt*

STRAWBERRY & BANANA

PINEAPPLE, BANANA &
MINT

COFFEES

WITH MILK

WITH SOY OR OAT DRINK

AMERICANO

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO VEG

LATTE MACCHIATO

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

BOMBÓN

AFFOGATO

IRISH COFFEE

HOT CHOCOLAT

CROISSANT

BUTTER CROISSANT

CHOCOLAT

HAM & CHEESE

BOWLS

*with granola, coconut flakes,
chia, banana & red berries*

GREEK YOGURT

AÇAÍ

PINK PITAYA

TOASTS

AVOCADO

*con queso feta, cherry marinado
con hierbas, cebolla encurtida y
zumac*

SMOKED SALMON

*con queso fresco con eneldo y
rábado picante, aguacate y pepino*

DRIED TOMATO HUMMUS

*con cherry al horno con tomillo,
almendras laminadas y za'atar*

MAJORCAN TOMATO

Extras

Poached, scrambled or fried eggs

Bacon or ham & cheese

Butter & jam

BRIOCHE BENEDICT

*Poached egg on brioche bread
with cream cheese, avocado,
horseradish & hollandaise sauce*

PASTRAMI & ZA'ATAR

SMOKED SALMON,
CUCUMBER & TOGARASHI

PICKLED CARROT, PURPLE
CABBAGE & ZUMAC

*If you are intolerant or have an allergy, ask our staff for the allergen menu.
Only one invoice is issued per table*

SA CALMA
SANT ELM-MALLORCA

@sacalma.santelm

T
S
V
F
K
V
E
R
B

A P P E T I Z E R S

BREAD & ALIOLI

DRIED TOMATO HUMMUS

marinated feta cheese and pita bread

SAFFRON ALIOLI

GREEK YOGURT

baked cherry with herbs, olives kalamata and pita bread

F O R S H A R E

CRISPY FRIED CALAMARI

with chili mayo

SPICY POTATOES

with chili and truffle mayo

‘PADRÓN’ PEPPERS

CROQUETTES 4un.

Iberian ham

Spinach

Lobster & saffron

CRUNCHY PRAWNS

black tiger with spicy mango and lemongrass sauce

SPECIAL BURRATA

Raf tomato, cherry tomato, pesto and Iberian ham

BASS FISH ‘TIRADITO’

with sauce of mango, passion fruit and yellow chili

MISO & HONEY AUBERGINE

with roasted avocado, feta cheese and sour cream

SALMON TARTAR

with special sauce, herring caviar, lime, sesame seeds and carasau bread

IBERIAN PREY TACOS

with cardamom and orange becha-mel - 2un

OCTOPUS

with sweet potato puree, veggie chips and saffron-chili mayo

SEA & MOUNTAINS PASTA

tagliatelle with shrimps and bacon

STEAMED BASS FISH

with wakame seaweed, Tom Yum sauce and lime

CAFÉ DE PARIS SIRLOIN

with cassava and sweet potato chips

Side dishes

Crispy fires with za’atar

Sautéed vegetables

D E S S E R T S

ICE CREAM SELECTION 'CHE GELATS'

vanilla, pistachio, granulated dmilk caramel, chocolate, strawberries & mango with passion fruit - 2un.

TIRAMISU

with a touch of orange

VAINILLA MADAGASCAR

with lemon & raspberry mousse

CHOCOLATE SOUFFLÉ

with pistachio ice cream

If you have any intolerance or allergy, we have a special allergen menu for you, consult our staff.
 Only one invoice is issued per table.

S Ä F T E

ORANGE

ORANGE & KAROTTE

APFEL & KAROTTE

INGWER SHOT

MIMOSA

S M O O T H I E S

mit Kokosnussgetränk und griechischem Joghurt

ERDBEERE & BANANE

ANANAS, BANANE & MINZ

K A F F E E S

MIT MILCH

**MIT SOJAMILCH ODER
HAFERMILCH**

AMERICANO

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO VEG

LATTE MACCHIATO

ESPRESSO

ESPRESSO MACCHIATO

BOMBÓN

AFFOGATO

IRISH COFFEE

HOT CHOCOLAT

C R O I S S A N T

BUTTER CROISSANT

SCHOKOLADE

SCHINKEN & KÄSE

B O W L S

mit Granola, Kokos Flocken, Chia, Banane und Rote Beeren

GRIECHISCHER JOGHURT

AÇAÍ

PINK PITAYA

T O A S T S

AVOCADO

mit Feta Käse, Cherry Tomaten mariniert mit Kräutern, eingelegte Zwiebeln und Zumac

GERÄUCHERTER LACHS

mit Dill Quark, Meerrettich, Avocado, Gurke

**HUMMUS VON
TROCKENTOMATEN**

mit Ofen gedünstete Cherrytomaten mit Thymian, Mandeln und Za'atar

MALLORQUINISCHE TOMATE

Extras

**Pochierte, Rühr- oder Spiegeleier
Schinken oder Gebratenen Speck
Butter und Marmelade**

B R I O C H E B E N E D I C T I N

Pochiertes Ei auf Briosch mit Frischkäse, Avocado, Meerrettich & Sauce Hollandais

PASTRAMI & ZA'ATAR

**GERÄUCHERTER LACHS,
GURKE & TOGARASHI**

**EINGELEGTE KAROTTE,
BLAUKRAUT & ZUMAC**

Wenn Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie haben, fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Allergienkarte. Pro Tisch wird nur eine Rechnung ausgestellt.

VORSPESIEN

BROT MIT ALI OLI

GRIECHISCHER JOGHURT

mit gebackenen Cherrytomaten,
Kalamata Oliven und Pitabrot

SAFRAN ALI OLI

HUMMUS MIT GETROCKNETEN
TOMATEN

mit mariniertem Feta Käse und Pitabrot

ZUM TEILEN

PANIERTE TINTENFISCHRINGE

und Chilli Mayo

LACHSTATAR

mit Spezialsauce, Heringsrogen, Lime-
tte, Sesam und Carasau-Brot

FRITTIERTE KARTOFFELN

mit Chilli und Trüffel Mayo

IBERISCH PRESA TACOS

mit Kardamom / orangen Bechamel
2 stück

FRITTIERTE GRÜNE PAPRIKA

KROKETTEN 4 stück

Iberischen Schinken

Spinat

Hummer mit Safran

GEGRILLTER OKTOPUS

Süßkartoffelpüree, Gemüsechips und
Chili-Safran-Mayonnaise

KNUSPRIGE GARNELEN

mit scharfer Mango/Zitronella Sauce

PASTA MEER UND BERG

Tagliatelle mit Garnelen und Speck

SPEZIELLE BURRATA

Raf-Tomate, Kirschtomate, Pesto und
iberischer Schinken

CORVINA GEDÜNSTET

mit Wakame-Algen, Tom-Yum-Sauce
und Limette

CORVINA 'TIRADITO'

Mango, Passionsfrucht und gelbe
Chilisauce

RINDERFILET CAFE DE PARIS

mit Yuca und Süßkartoffel Chip

GERÖSTETE AUBERGINEN MIT
MISO UND HONIG

mit gerösteter Avocado, Fetakäse und
Sauerrahm

Beilagen

Kartoffel Chips mit Za'atar

Gegrilltes Gemüse

NACHSPEISEN

'CHE GELATS' EISSORTEN

Vanille, Pistazie, Milchkaramell,
Schoko, Erdbeer, Mango mit
Maracuja - 2 Kugeln

VAINILLA MADAGASCAR

Zitronen Mousse mit Himbeere

TIRAMISU

mit einem hauch von Orangen

SCHOKOLADEN SOUFFLE

mit Pistazieneis

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, haben wir für Sie ein spezielles Allergenmenü
zusammengestellt, hierzu wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Pro Tisch wird nur eine Rechnung ausgestellt.

REFRESCOS Y ZUMOS

AGUA 50CL
AGUA GAS 50CL
COCA COLA/ COLA 0
SPRITE
FANTA NARANJA/ LIMÓN
NESTEA
AQUARIUS NARANJA/ LIMÓN
TÓNICA
GINGER BEER
GINGER ALE
APPLETISER
BURN
ZUMO PIÑA
ZUMO TOMATE
ZUMO MANZANA

CAFÉS Y BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO
CORTADO
CAFÉ CON LECHE
CAFÉ CON BEBIDA VEGETAL
AMERICANO
CAPPUCCINO
CAPUCCINO VEG
LATTE MACCHIATO
CAFE BOMBÓN
CARAJILLO
CAFÉ CON HELADO DE VAINILLA
AFFOGATO
IRISH COFFEE
TÉS E INFUSIONES
TÉ MATCHA

CERVEZAS

CAÑA GALICIA
JARRA
0,0 TOSTADA
BOTELLIN 33CL
SHANDY/ CLARA CAÑA
SHANDY/ CLARA JARRA
CORONA

CÓCTELES

MOJITO
PIÑA COLADA
ESPRESSO MARTINI
MARGARITA
MARGARITA SPICY
DAIKIRI
CAIPIRINHA
BLOODY MARY
BLOOD MARY SPICY
NEGRONI
APEROL SPRITZ
HUGO SPRITZ
MALLORCA SPRITZ
SEX AND THE BEACH
MOSCOW MULE
MIMOSA
DRY MARTINI

SANGRÍA TINTO/ BLANCO
COPA · LITRO
SANGRIA CAVA
COPA · LITRO

Sólo se emite una factura por mesa.
Only one invoice is issued per table.
Pro Tisch wird nur eine Rechnung ausgestellt.

SACALMA
SANT ELM-MALLORCA

@sacalma.santelm

BEBIDAS/ DRINKS/ GETRÄNKE