

BISTRO S'ARRACÓ

WINE & FOOD

Horarios

Martes – Domingo

18:00 – 23:00

+34 673 147 786

Entrantes

Espárragos a la plancha con crocante de jamón ibérico y crema de queso de cabra	13.50 €
Alcachofas confitadas con salsa asiática y queso parmesano	14.00 €
Ensalada de queso de cabra con remolacha y naranja	14.50 €
Tartar de solomillo de ternera	17.00 €
Parmigiana de berenjena	14.00 €
Mejillones en salsa curry y leche de coco	17.50 €
Croquetas del Chef	S.P.M.

Platos principales

Canelones de ricotta y espinacas	18.00 €
Espaguetis con gambas	19.50 €
Pulpo a la plancha con puré de patata y wasabi	22.00 €
Salmón en costra de almendra y miel con pak choi	25.00 €
Filete de dorada en mantequilla de limón y salsa criolla	22.50 €
Magret de pato con reducción de vino tinto y verduras salteadas	26.50 €
Ribeye steak con chimichurri casero y patatas al horno	26.50 €
Solomillo de ternera premium con foie en salsa de boletus con verduras	32.00 €
Carré de cordero con puré de patata	29.50 €

Postres

Tarta de queso con mermelada casera de fresa	8.00 €
Mousse de mascarpone y frambuesa	7.50 €
Brownie de chocolate con helado de vainilla	7.50 €
Sorbete de limón (con vodka +3.00 €)	4.00 €
Tiramisu	8.00 €
Helado (chocolate o vainilla)	4.00 €

Niños

Espaguetis con salsa de tomate o mantequilla y parmesano	10.00 €
Nuggets con patatas	11.00 €



BISTRO S'ARRACÓ

WINE & FOOD

Horaires

Mardi – Dimanche

18:00 – 23:00

+34 673 147 786

Entrées

Asperges grillées avec jambon ibérique croustillant et crème de fromage de chèvre	13.50 €
Artichauts confits, sauce asiatique et parmesan	14.00 €
Salade de fromage de chèvre, betterave et orange	14.50 €
Tartare de bœuf	17.00 €
Parmigiana d'aubergine	14.00 €
Moules sauce curry et lait de coco	17.50 €
Croquettes du Chef	S.P.M.

Plats principaux

Cannelloni de ricotta et épinards	18.00 €
Spaghettis aux gambas	19.50 €
Poulpe grillé avec purée de patate et wasabi	22.00 €
Saumon en croûte d'amande et miel avec Pak Choi	25.00 €
Filet de dorade au beurre citronné et sauce criolla	22.50 €
Magret de canard avec réduction de vin rouge et légumes grillés	26.50 €
Entrecôte avec chimichurri maison et pommes de terre au four	26.50 €
Filet de bœuf Premium avec foie, sauce aux cèpes et légumes	32.00 €
Carré d'agneau avec purée de pommes de terre	29.50 €

Desserts

Cheesecake avec confiture maison de fraise	8.00 €
Mousse de mascarpone et framboise	7.50 €
Brownie au chocolat et glace vanille	7.50 €
Sorbet au citron (avec vodka +3.00 €)	4.00 €
Tiramisu	8.00 €
Glace (chocolat ou vanille)	4.00 €

Enfants

Spaghettis (sauce tomate ou beurre et parmesan)	10.00 €
Nuggets avec patates	11.00 €



BIS TRO' S'ARRACÓ

WINE & FOOD

Hours

Tuesday – Sunday

18:00 – 23:00

+34 673 147 786

Starters

Grilled asparagus with crispy Iberian ham and goat cheese cream	13.50 €
Confit artichokes with Asian-style sauce and parmesan	14.00 €
Goat cheese salad with beetroot and orange	14.50 €
Beef tenderloin tartare	17.00 €
Eggplant Parmigiana	14.00 €
Mussels in curry and coconut milk sauce	17.50 €
Chef's croquettes	M.B.P.

Main courses

Ricotta and spinach cannelloni	18.00 €
Spaghettis with prawns	19.50 €
Grilled octopus with potato purée and wasabi	22.00 €
Almond and honey-crusted salmon with Pak Choi	25.00 €
Seabream fillet with lemon butter and criolla sauce	22.50 €
Duck breast with red wine reduction and sautéed vegetables	26.50 €
Ribeye steak with homemade chimichurri and baked potatoes	26.50 €
Premium beef tenderloin with foie in porcini mushroom sauce and vegetables	32.00 €
Rack of lamb with mashed potatoes	29.50 €

Desserts

Cheesecake with homemade strawberry jam	8.00 €
Mascarpone and raspberry mousse	7.50 €
Chocolate brownie with vanilla ice cream	7.50 €
Lemon sorbet (with vodka +3.00 €)	4.00 €
Tiramisu	8.00 €
Ice cream (chocolate or vanilla)	4.00 €

Children

Spaghetti (tomato sauce or butter and parmesan)	10.00 €
Nuggets with potatoes	11.00 €



BIS TRO' S'ARRACÓ

WINE & FOOD

Horarios

Martes – Domingo

18:00 – 23:00

+34 673 147 786

Blanco

Son Amaret, Vi de la terra Mallorca – Sauvignon blanc	27,00 €
Macia Batle blanc de blancs, Vi de la terra Mallorca – Prensà, Chardonnay, Moscatel	26,50 €
Sancerre Les Belles vignes, Francia – Sauvignon Blanc	42,00 €
Massimo Godello, España – Godello	29,00 €
D'mateo Quintas, España – Treixadura, Godello, Torrontes	24,00 €
Oro de Castilla, España (Rueda) – Verdejo	21,00 €
Terras Vellas, España – Albariño	27,00 €
Ses Rotes, Mallorca – Sauvignon Blanc	29.00 €
Gavi di Gavi, Italia – Cortese	33.00 €
Casal Bordino, Italia – Trebbiano d'abruzzo	18.00 €
Tunella, Italia – Pinot Grigio	34.00 €
Cà dei Frati Lugana, Italia	32.00 €

Tinto

Vallobera Crianza, España (Rioja) – Tempranillo	24.00 €
Real Rubio Reserva, España – Tempranillo y Graciano	29.50 €
Oro de Castilla, Crianza España – Tempranillo	29.00 €
Goru 38 Barrels, España – Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah	28.50 €
Ribas Negre, Mallorca – Mantonegro, Syrah, Merlot	30.00 €
Il Piccolo Borgo, Italia (Chianti clasico) – Sangiovese	27.00 €
Suroni, Italia – Primitivo	27.00 €
Nottefonda, Italia – Corvina, Pinot Noir, Merlot	31.00 €
Bordinese, Italia – Montepulciano	22.00 €

Rosado

Mar i Niguls, Mallorca – Tempranillo, prieto picudo	19,50 €
Pigoudet Première, Francia (Provence) – Garnacha, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon	20,00 €
La Vie en rose, Francia (Provence) – Garnacha, Syrah, Cinsault	29,50 €
Poesie, Italia – Corvina, Rondinella, Molinara	20.00 €
Cà dei Frati, Italia – Sangiovese, Barbera, Groppello, Marzemino	32.00 €

Espumosos

Pedregosa Petite cuvée, España – Macabeo, Parellada, Xarel-lo	21,00 €
Pedregosa Petite cuvée rosado, España – Pinot Noir, Trepas	22,50 €
Campo de Sass Prosecco, Italia – Glera	22.00 €



BIS TRO' S'ARRACÓ

ALÉRGENOS

Altramuces



Apio



Cacahuetes



Crustaceos



Frutos secos



Gluten



Huevos



Leche / Lacteos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Sesamo



Soja



Sulfitas



Entrantes

Espárragos a la plancha con crocante de jamón ibérico y crema de queso de cabra    

Alcachofas confitadas con salsa asiática y queso parmesano

Ensalada de queso de cabra con remolacha y naranja  

Tartar de solomillo de ternera

Parmigiana de berenjena    

Mejillones en salsa curry y leche de coco   

Croquetas del Chef     

Platos principales

Canelones de ricotta y espinacas    

Espaguetis con gambas   

Pulpo a la plancha con puré de patata y wasabi  

Salmón en costra de almendra y miel con pak choi  

Filete de dorada en mantequilla de limón y salsa criolla    

Magret de pato con reducción de vino tinto y verduras salteadas  

Ribeye steak con chimichurri casero y patatas al horno

Solomillo de ternera premium con foie en salsa de boletus con verduras 

Carré de cordero con puré de patata y verduras

Postres

Tarta de queso con mermelada casera de fresa  

Mousse de mascarpone y frambuesa 

Brownie de chocolate con helado de vainilla    

Sorbete de limón (con vodka +3.00 €)

Tiramisu   

Helado (chocolate o vainilla)

Niños

Espaguetis con salsa de tomate o mantequilla y parmesano 

Filete de dorada a la plancha con puré de patata  

Nuggets con patatas    

BIS TRO' S'ARRACÓ

WINE & FOOD

Fahrpläne

Dienstag – Sonntag

18:00 – 23:00

+34 673 147 786

Vorspeisen

Gegrillter Spargel mit knusprigem iberischem Schinken und Ziegenkäse-Creme	13.50 €
Artischocken-Confit mit asiatischer Sauce und Parmesan	14.00 €
Ziegenkäse-Salat mit rote Beete und Orange	14.50 €
Tartar vom Rinderfilet	17.00 €
Auberginen Parmigiana	14.00 €
Muscheln in Curry-Kokosmilch	17.50 €
Chef Krokette	M.B.P.

Hauptspeisen

Canelloni mit Ricotta und Spinat	18.00 €
Spaghetti mit Gambas	19.50 €
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree und Wasabi	22.00 €
Lachs mit Mandel-Honig-Kruste und Pak Choi	25.00 €
Doradenfilet mit Zitronenbutter und Criolla-Sauce	22.50 €
Entenbrust mit reduzierter Rotweinsauce und sautiertes Gemüse	26.50 €
Ribeye Steak mit hausgemachter Chimichurri und Ofenkartoffeln	26.50 €
Premium-Rinderfilet mit Foie in Steinpilzsauce und Gemüse	32.00 €
Lammkarree mit Kartoffelpüree	29.50 €

Nachspeisen

Käsekuchen mit hausgemachter Erdbeermarmelade	8.00 €
Mascarpone mit Himbeeren	7.50 €
Brownie mit Vanille-Eis	7.50 €
Zitronen Sorbet (mit vodka +3.00 €)	4.00 €
Tiramisu	8.00 €
Schokoladen- oder Vanille-Eis	4.00 €

Kinder

Spaghetti mit Tomatensauce oder Butter und Parmesan	10.00 €
Nuggets mit Kartoffeln	11.00 €

