



HOTEL

Bahia

Dinner Menu

Starters

CREAMY CROQUETTES

With serrano ham wrapped in panko breadcrumbs with salad

€ 13.30



GAZPACHO

Cold tomato soup with pepper, garlic and olive oil, served with diced tomato, green pepper and croutons

€ 9.50



PADRON PEPPERS

€ 13.30

CRISPY ARTICHOKE FLOWERS

On parmesan cream with Serrano ham

€ 16.05



GARLIC PRAWNS

€ 16.30



FRIED SQUID

With lime alioli

€ 15.15



PRAWNS IN TEMPURA

With kimuchi mayonnaise

€ 16.35



TUNA CARPACCIO

Served with Parmesan shavings, rocket, cherry tomatoes, citrus segments, olive oil and salt.

€ 15.30



IBERIAN HAM BOARD

With toasted bread, tomato and olives

€ 19.50



Bread and alioli €1.80

Salads

KING PRAWN AND AVOCADO SALAD

With cherry tomatoes, lamb's lettuce, rocket, mango, toasted sesame seeds and red berry vinaigrette.

€ 17.45



BURRATA SALAD

With arugula, cherry tomatoes, toasted pine nuts, blueberries, chia seeds, olive oil and Maldon salt

€ 16.20



CAPRESE SALAD

Fresh tomato and mozzarella with a delicate pesto made from fresh basil and almonds.

€ 14.65



BRAISED AVOCADO TATAKI

On pumpkin hummus, sautéed white asparagus tips and pico de gallo

€ 13.65



Paellas

(MINIMUM 2 PEOPLE)

MIXED

Chicken, pork, prawns, squid and mussels

€ 21.40 p.p



BONELESS

Stir-fried cuttlefish, prawns, chicken, pork and mussels

€ 22.15 p.p



SEAFOOD

Stir-fried cuttlefish, prawns, mussels and scampi

€ 23.65 p.p



CHICKEN AND PRAWN

Traditional sofrito, succulent chicken, prawns and our final touch of garlic and parsley picada.

€ 22.45 p.p



Pastas

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Seafood and parmesan

€ 18.10



TRUFFLE RIGATONI CARBONARA

Bacon, parmesan and cream

€ 17.90



PEAR, PECORINO AND PADANO PASSIONI

€ 16.75

With a light cheese and coconut milk cream, walnut powder and crispy Parmesan. Passioni von Birne, Pecorino und Grana Padano



STIR-FRIED NOODLE WOK

€ 14.95

Rice noodles with seasonal vegetables and seitan sautéed in soy sauce, finished with shaved tofu and broccoli.



We have gluten free pasta available

Fish

SALMON AND SHRIMP SKEWER

€ 25.20

With roasted potatoes and seasonal vegetables, extra virgin olive oil and salt flakes



GRILLED HAKE FILLETS

€ 25.95

Served with escalivada (roasted Mediterranean vegetables) and roasted potatoes.



GRILLED TUNA

€ 25.95

With seasonal vegetables and roasted potatoes



GRILLED GILT-HEAD BREAM

€ 25.95

With vegetables and roasted potatoes



SALT-ROASTED GILT-HEAD BREAM

€ 26.95

With vegetables and roasted potatoes



FISH AND SEAFOOD GRILL (minimum 2 people)

€ 27.95 p.p.

Selection of our fish and seafood served with seasonal garnish



Meat

BRAISED LAMB SHOULDER IN ITS OWN JUS

€ 26.60

With potatoes parmentier and sautéed vegetables



SUCKLING PIG

With traditional potatoes, grilled vegetables and Es Trenc salt

€ 26.60



ANGUS BEEF ENTRECÔTE

With roasted potatoes and sautéed vegetables

€ 26.60

BEEF FILET

Served with roast potatoes, seasonal vegetables and grilled green asparagus

€ 26.90

"MATTONE" LEMON CHICKEN

Seasoned with citrus and aromatic herbs, served with salad

€ 23.45



Desserts

ICE CREAM AND SORBETS

2 scoops

€ 5.10



FRESH FRUIT SALAD WITH MANDARIN SORBET

€ 5.55

CRÈME BRÛLÉE

Caramelised with cane sugar

€ 7.25



APPLE TART

With vanilla ice cream

€ 7.35



MALLORCAN ALMOND GATÓ

With nougat ice cream and chantilly foam

€ 7.35



HOMEMADE CHEESECAKE

With wild berries and raspberry sorbet

€ 7.35



CHOCOLATE TEMPTATION

Made with dark chocolate, pistachios and dates, served with yoghurt ice cream.

€ 7.35



Starters

CROQUETAS CREMOSAS

Con jamon serrano rebozadas al panko y acompañadas de ensalada

€ 13.30



GAZPACHO

Sopa fría a base de tomate, pimiento, ajo y aceite de oliva con guarnición de tomate, pimiento verde y croutons

€ 9.50



PIMIENTOS DEL PADRÓN

€ 13.30

FLORES DE ALCACHOFAS CRUJIENTES

Sobre crema de parmesano y jamón serrano

€ 16.05



GAMBONES AL AJILLO

€ 16.30



CALAMARES FRITOS

Acompañados de alioli de lima

€ 15.15



LANGOSTINOS EN TEMPURA

Con mayonesa de kimuchi

€ 16.35



CARPACCIO DE ATÚN

Acompañado con lascas de parmesano, rúcula, tomate cherry, cítricos, aceite de oliva y sal.

€ 15.30



TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

Con pan tostado, tomate y aceitunas

€ 19.50



Pan y alioli €1.80

Ensaladas

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

Con tomate cherry, canónigos, rúcula, mango, sésamo tostado y vinagreta de frutos rojos.

€ 17.45



ENSALADA DE BURRATA

€ 16.20

Con rúcula, tomate cherry, piñones tostados, arándanos, semilla de Chía, aceite de oliva y sal maldon



ENSALADA CAPRESE

€ 14.65

Con tomate fresco y mozzarella, con un suave pesto de albahaca fresca y almendras



TATAKI DE AGUACATE BRASEADO

€ 13.65

Sobre hummus de calabaza, puntas de espárrago blanco salteado y pico de gallo



Paellas

(MIN. 2 PAX)

MIXED

€ 21.40 p.p

Pollo, cerdo, gambas, calamar y mejillones



CIEGA

€ 22.15 p.p

Sepia, gambas, pollo, cerdo y mejillones



MARISCO

€ 23.65 p.p

Sepia, gambas, mejillones y cigalas



PAELLA DE POLLO Y GAMBAS

€ 22.45 p.p

Sofrito tradicional, pollo jugoso, gambas y nuestro toque final de picada de ajo y perejil.



Pastas

LINGUINI FRUTTI DI MARE

€ 18.10

Marisco y parmesano



RIGATONI CARBONARA CON TRUFA

€ 17.90

Bacón, parmesano y nata



PASSIONI DE PERA, PECORINO Y PADANO

Con crema ligera de queso y leche de coco, polvo de nuez, y crujiente de parmesano.

€ 16.75



WOK DE NOODLES SALTEADOS

Fideos de arroz, verduras de temporada y seitán salteados con soja con birutas de tofu y brócoli

€ 14.95



Pasta sin gluten disponible

Pescados

BROCHETA DE SALMÓN Y GAMBAS

Con patatas asadas y verdura de temporada, aceite de oliva virgen extra y sal de escamas

€ 25.20



LOMOS DE MERLUZA AL GRILL

Con guarnición de escalivada y patatas asadas.

€ 25.95



ATÚN A LA PLANCHA

Con verduras de temporada y patatas rustidas

€ 25.95



DORADA A LA PLANCHA

Con verduras y patatas rustidas

€ 25.95



DORADA A LA SAL

Con verduras y patatas rustidas

€ 26.95



PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO (mín 2 pax)

Selección de nuestros pescados y mariscos servida con guarnición de temporada

€ 27.95 p.p.



Carnes

PALETILLA DE CORDERO BRASEADA EN SU JUGO

Con parmentier de patata y verduras salteadas

€ 26.60



LECHONA MELOSA

Con patata tradicional, hortalizas al grill y sal d'Es Trenc

€ 26.60



ENTRECOTE DE TERNERA ANGUS

Con patatas rustidas y verduras salteadas

€ 26.60

SOLOMILLO DE TERNERA

Servido con patatas asadas, verduras de temporada y espárragos verdes a la parrilla

€ 26.90

POLLO AL LIMÓN "MATTONE"

Aderezado con cítricos y hierbas aromáticas, acompañado con ensalada

€ 23.45



Postres

HELADOS Y SORBETES

2 bolas

€ 5.10



MACEDONIA DE FRUTAS CON SORBETE DE MANDARINA

€ 5.55

CREMA CATALANA

Caramelizada al azúcar de caña

€ 7.25



TARTA DE MANZANA

Con helado de vainilla

€ 7.35



GATÓ DE ALMENDRA

Con helado de turrón y espuma de chantilly

€ 7.35



TARTA DE QUESO CASERA

Con frutos silvestres y sorbete de frambuesa

€ 7.35



TENTACION DE CHOCOLATE

A base de chocolate negro, pistachos y dátiles acompañado con helado de yogur

€ 7.35



Menú niños

FINGERS DE POLLO

Acompañado de patatas fritas o ensalada

€ 13.95



PECHUGA DE POLLO PLANCHA

Acompañado de patatas fritas o ensalada

€ 13.95



ESPAQUETI A LA BOLOÑESA

€ 13.95



PALITOS DE MERLUZA REBOZADOS

Acompañado de patatas fritas o ensalada

€ 13.95



PESCADO



HUEVOS



CRUSTACEOS



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



FRUTOS
DE CASCARA



MOSTAZA



CACAHUETES



ALTRAMUCES



DIOXIDO AZUFRE
Y SULFITOS



SOJA



GRANOS SESAMO



MOLUSCOS



APIO



VEGETARIANO



IVA
incluido

Vorspeisen

CREMIGE KROKETTEN

Aus iberischem Schinken in Panko paniert mit Salat

€ 13.30



GAZPACHO

Kalte Suppe aus Tomate, Paprika, Knoblauch und Olivenöl, serviert mit einer Garnitur aus Tomate, grüner Paprika und Croutons.

€ 9.50



PADRÓN PAPRIKASCHOTEN

€ 13.30

KNUSPRIGE ARTISCHOCKENBLÜTEN

Auf Parmesancreme mit Serrano-Schinken

€ 16.05



KNOBLAUCH-GARNELEN

€ 16.30



GEBRATENE CALAMARES

Mit Limette Aioli

€ 15.15



GARNELEN IM TEMPURA

Mit Kimuchi-Mayonnaise

€ 16.35



THUNFISCH-CARPACCIO

Serviert mit Parmesanspänen, Rucola, Cherrytomaten, Zitrusfrüchten, Olivenöl und Salz.

€ 15.30



IBERISCHE SCHINKENPLATTE

Mit geröstetem Brot, Tomate und Oliven

€ 19.50



Brot und Aioli € 1.80

Salate

SALAT MIT GARNELEN UND AVOCADO

Mit Cherrytomaten, Feldsalat, Rucola, Mango, geröstetem Sesam und Beeren-Vinaigrette.

€ 17.45



SALAT MIT BURRATA

Mit Rucola, Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen, Cranberries, Chiasamen, Olivenöl und Maldon-Salz

€ 16.20



CAPRESE-SALAT

Frische Tomaten und Mozzarella mit einem milden Pesto aus frischem Basilikum und Mandeln.

€ 14.65



TATAKI AUS GEGRILLTER AVOCADO

Auf Kürbis-Hummus, gebratenen weißen Spargelspitzen und Pico de Gallo

€ 13.65



Paellas

(MIND. 2 PERSONEN)

GEMISCHT

Huhn, Schwein, Garnelen, Tintenfisch und Muscheln

€ 21.40 p.p



CIEGA (OHNE SCHALEN/KNOCHEN)

Tintenfisch, Garnelen, Hähnchen, Schweinefleisch und Muscheln

€ 22.15 p.p



MEERESFRÜCHTE

Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat

€ 23.65 p.p



PAELLA MIT HÄHNCHEN UND GARNELEN

Traditionelles Sofrito, saftiges Hähnchen, Garnelen und unsere abschließende Note aus Knoblauch-Petersilien-Picada.

€ 22.45 p.p



Pasta

LINGUINE FRUTTI DI MARE

Meeresfrüchte und Parmesan

€ 18.10



RIGATONI CARBONARA MIT TRÜFFEL

Speck, Parmesan und Sahne

€ 17.90



PASSIONI MIT BIRNE, PECORINO UND PADANO

Mit einer leichten Käse-Kokosmilchcreme, Walnusspulver und knusprigem Parmesan.

€ 16.75



WOK MIT GEBRATENEN NUDELN

Reisnudeln, saisonales Gemüse und Seitan mit Sojasauce gebraten, mit Tofuspänen und Brokkoli.

€ 14.95



Pasta sin gluten disponible

Fischgerichte

LACHS- UND GARNELEN-SPIß

Mit Ofenkartoffeln und Gemüse der Saison, nativem Olivenöl extra und Salzflocken

€ 25.20



GEGRILLTE SEEHECHTFILETS

Mit Escalivada (geröstetes mediterranes Gemüse) und Ofenkartoffeln.

€ 25.95



GEGRILLTER THUNFISCH

Mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

€ 25.95



GEGRILLTE DORADE

Mit Gemüse und Bratkartoffeln

€ 25.95



DORADE IN SALZKRUSTE

Mit Gemüse und Bratkartoffeln

€ 26.95



FISCH- UND MEERESFRÜCHTEPLATTE (mind. 2 pax) € 27.95 p.p.

Auswahl unserer Fische und Meeresfrüchte, serviert mit saisonalen Beilagen



Fleischgerichte

GESCHMORTE LAMMSCHULTER IM EIGENEN SAFT

Mit kartoffelparmentier und sautiertem Gemüse

€ 26.60



SPANFERKEL

Mit traditionellen Kartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salz aus Es Trenc

€ 26.60



ANGUS ENTRECÔTE

Mit Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse

€ 26.60

RINDERFILET

Serviert mit bratkartoffeln, saisonalem Gemüse und gegrilltem grünem Spargel.

€ 26.90

„MATTONE“ HÜHNCHEN MIT ZITRONE

Gewürzt mit Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern, dazu Salat

€ 23.45



Nachspeisen

SPEISEEIS & SORBETS

2 Kugeln

€ 5.10



FRUCHTSALAT MIT MANDARINEN-SORBET

€ 5.55

CRÈME BRÛLÉE

Mit Rohrzucker karamellisiert

€ 7.25



APFELKUCHEN

Mit Vanilleeis

€ 7.35



„GATÓ“-MANDELKUCHEN

Mit Nougateis und Chantilly-Schaum

€ 7.35



HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN

Mit Waldbeeren und Himbeersorbet

€ 7.35



SCHOKOLADENVERFÜHRUNG

Aus dunkler Schokolade, Pistazien und Datteln, serviert mit Joghurteis.

€ 7.35



Kindermenü

HÄHNCHEN-FINGERS

Serviert mit Pommes Frites oder Salat

€ 13.95



GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

Serviert mit Pommes Frites oder Salat

€ 13.95



SPAGHETTI BOLOGNESE

€ 13.95



PANIERTE SEEHECHTSTÄBCHEN

Serviert mit Pommes Frites oder Salat

€ 13.95



FISCH



EIER



KRUSTENTIERE



ENTHÄLT
GLUTEN



MILCHPRODUKTE



SCHALENFRÜCHTE



SENF



ERDNÜSSE



LUPINENSAMEN



SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE



SOJA



SESAMKÖRNER



WEICHTIERE



SELLERIE



VEGETARIER



VISA



IVA
includo



