



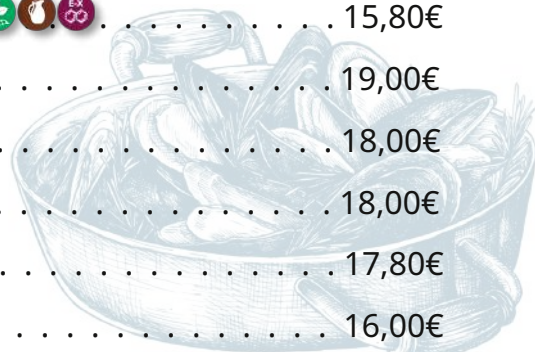
Salades et entrées froides

Salade de poulpe grillé avec émulsion de truffe et poire.   	19,50€
Tomates cerises confites, laitue, papaye et basilic	
Salade de fromage de chèvre croustillant, pistaches et orange.    	18,00€
Laitue, céleri, menthe, tomates cerises, pistaches et orange	
Salade de burrata avec poires rôties au vermouth.   	21,00€
Roquette, tomates cerises, noix, poires, avocat et pesto	
Ceviche philippin (poisson mariné aux agrumes).   	21,00€
Piment, mangue, coriandre, avocat, maïs, oignon, tomates cerises et agrumes	
Tartare de saumon.    	18,50€
Tartare de thon.    	23,80€
Gaspacho méditerranéen.   	10,00€
Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive vierge extra.  	18,00€



Fritures et Entrées

Coquilles Saint-Jacques gratinées aux asperges grillées.     	22,00€
Artichauts confits à basse température. 	22,00€
Purée de pommes de terre truffée, sobrasada de porc noir	
Orties de mer au wakame. 	21,00€
Poulpe grillé avec purée de pommes de terre truffée.  	22,50€
Croquettes aux cèpes (6 pcs).     	15,80€
Croquettes de poulet fermier (6 pcs).     	15,00€
Croquettes au fromage et jalapeño (6 pcs).      	15,80€
Crevettes à l'ail et au persil.  	19,00€
Moules à la marinière.   	18,00€
Moules à la mode minorquine.  	18,00€
Petits calmars frits.  	17,80€
Anchois.  	16,00€
Calmar à l'andalouse avec émulsion de kimchi.       	19,00€
Petits poivrons verts frits. 	13,50€
Sauté de poissons.   	20,50€
Anchois, calmars et petits calmars	





De la mer à la table

Crevettes majorquines grillées.		S.P.M €/Kilo
Langoustines grillées.		S.P.M €/Kilo
Homard grille.		.88,00 €/Kilo
Calmar grillé.		24,50€
Dorade grille.		23,50€
Loup de mer grillé.		24,50€
Turbot grillé (<i>Filet</i>).		32,00€
Turbot à la sauce miel et miso (<i>Filet</i>).		34,00€
Morue gratinée à l'aïoli.		27,00€
Dorade en croûte de sel.		.55,00 €/Kilo
Loup de mer en croûte de sel.		56,00 €/Kilo
Grillade de poissons.		.34,00€
Loup de mer, dorade, turbot, maigre, crevette, moules et palourdes		
Grillade de poissons avec homard.		.45,00€
Loup de mer, dorade, maigre, crevette, moules, palourdes et homard		
Marmite de langouste (<i>en saison, minimum 2 personnes</i>).		S.P.M €/Kilo
Langouste grillée (<i>en saison</i>).		S.P.M €/Kilo
Langouste frite avec œufs au plat et frites (<i>en saison</i>).		S.P.M €/Kilo
Langouste Thermidor(<i>en saison</i>).		S.P.M €/Kilo
Saint-Pierre frit aux oignons.		S.P.M €/Kilo

Nous avons une plus large variété de poissons frais selon la saison.

De la terre

Entrecôte d'Angus (350 g).		.30,00€
Entrecôte d'Angus au poivre ou sauce Roquefort et figes (350 g).		32,00€
Filet de bœuf irlandais (250 g).		32,00€
Filet de bœuf irlandais au poivre ou sauce Roquefort et figes(250 g).		34,00€
Magret de canard au foie, cèpes et purée de pommes de terre truffée.		31,00€
Carré d'agneau avec purée de patate douce à la truffe.		.25,00€



(Mín. 2 personnes, prix par personne)

Nos riz

Paella mixte.	     	24,50€
Paella mixte à l'aveugle (<i>sans arêtes de poisson</i>).	    	24,50€
Paella aux fruits de mer.	    	27,00€
Paella au homard.	    	34,00€
Paella aux légumes.	   	22,50€
Paella noire aux petits calamars avec allioli gratiné.	            	26,00€
Fideuà mixte à l'aveugle.	      	24,50€
Fideuà aux fruits de mer.	      	27,00€
Riz crémeux aux coquilles Saint-Jacques et crevettes rouges.	      	34,00€
Riz crémeux au homard.	      	34,00€

Un maximum de deux types de paella sont servis par table.

Nos pâtes et pizzas

Spaghettis aux fruits de mer.	     	22,50€
Spaghettis bolognaise.	   	14,50€
Spaghettis au pesto et gambas rouges du port d'Andratx.	     	32,00€
Pizza Dragonera aux légumes et vinaigrette au pesto. Mozzarella, tomate, légumes, vinaigrette au pesto et origan	     	15,00€
Pizza Pantaleu au foie gras, truffe et pomme. Mozzarella, tomate, roquette, foie gras, truffe, pomme et origan	     	17,00€
Gnocchi aux légumes et champignons sautés.	    	20,00€
Pain (prix par personne).		1,70€
Aïoli.	           	2,20€
Olives.		1,60€

Veuillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.

													
Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Cacahuètes	Soja	Laitiers	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Mollusques	Lupins

Postres Desserts – Nachtisch – Desserts

Fresas con crema de mascarpone (En temporada) 9,50€

Strawberries with mascarpone cream (In season)
Erdbeeren mit Mascarponecreme (Saisonal erhältlich)
Fraises avec crème de mascarpone (En saison)



Fresas con helado de vainilla (En temporada) 9,50€

Strawberries with vanilla ice cream (In season)
Erdbeeren mit Vanilleeis (Saisonal erhältlich)
Fraises avec glace à la vanille (En saison)



Carpaccio de piña 9,00€

Pineapple carpaccio with coconut and ginger ice cream
Ananas- Carpaccio mit Kokos Ingwer Eis
Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco et au gingembre



Elaboración casera Homemade - Hausgemacht – Préparation maison

Gató con helado de café 9,00€

Almond sponge cake with coffee ice cream.
Mandelkuchen mit Kaffeeis.
Gâteau avec glace au café.



Pastel de queso con helado de pistacho 9,00€

Cheesecake with pistachio ice cream.
Käsekuchen mit Pistazieneis.
Cheesecake avec glace au pistache.



Tartaleta de manzana de con helado de vainilla 9,00€

Apple tartlet with vanilla ice cream.
Apfeltörtchen mit Vanilleeis.
Tartalette aux pommes avec glace vanille.



Tarta de limon con helado de yuzu al estilo de la casa (Lemon Pie) 8,50€

Lemon tart with yuzu ice cream, house-style.
Zitronentarte mit Yuzu-Eis, nach Art des Hauses.
Tarte au citron avec glace au yuzu, maison.



Coulant de chocolate con sorbete de naranjas mallorquinas con hierbabuena 10,00€

Chocolate coulant with Mallorcan orange sorbet and mint
Schokoladen-Coulant mit mallorquinischem Orangensorbet und Minze
Coulant au chocolat avec sorbet à l'orange de Majorque et menthe



Crema catalana con sorbete de naranjas mallorquinas con hierbabuena 9,00€

Catalan cream with sorbet of Majorcan orange with minth.
Katalanische Cream mit sorbet von Mallorquinischen Orangen und Minze.
Crème catalane avec sorbet d'oranges de Majorque à la menthe.



Brownie con helado de mango al curry verde 9,00€

Brownie with green curry mango ice cream
Brownie mit Mango-Grüncurry-Eis
Brownie avec glace à la mangue et curry vert



Helados y sorbetes artesanales

Artisanal ice creams and sorbets

Artisanale Eiscreme und Sorbets

Glaces et sorbets artisanaux

Helado de pistacho (2 bolas) 7,70€

Pistachio ice cream (2 scoops)

Pistazieneis (2 Kugeln)

Glace à la pistache (2 boules)



Helado de mango al curry verde (2 bolas) 7,50€

Mango ice cream with green curry (2 scoops)

Mangoeis mit grünem Curry (2 Kugeln)

Glace à la mangue au curry vert (2 boules)



Helado de coco y jengibre (2 bolas) 7,50€

Coconut and ginger ice cream (2 scoops)

Kokosnuss-Ingwer-Eis (2 Kugeln)

Glace à la noix de coco et au gingembre (2 boules)



Helado de yuzu (2 bolas) 7,70€

Yuzu ice cream (2 scoops)

Yuzu-Eis (2 Kugeln)

Glace au yuzu (2 boules)



Helado de vainilla (2 bolas) 7,50€

Vanilla ice cream (2 scoops)

Vanilleeis (2 Kugeln)

Glace à la vanille (2 boules)



Sorbete de limón y albaca (2 bolas) 7,50€

Lemon sorbet with basil (2 scoops)

Zitronensorbet mit Basilikum (2 Kugeln)

Sorbet au citron avec basilic (2 boules)

Helado de chocolate (2 bolas) 7,00€

Chocolate ice cream (2 scoops)

Schokoladeneis (2 Kugeln)

Glace au chocolat (2 boules)



Sorbete de fresa (2 bolas) 7,50€

Strawberry sorbet (2 scoops)

Erdbeer-Sorbet (2 Kugeln)

Sorbet à la fraise (2 boules)

Helado de almendras mallorquinas (2 bolas) 7,50€

Mallorcan almond ice cream (2 scoops)

Mallorquinisches Mandeleis (2 Kugeln)

Glace aux amandes de Majorque (2 boules)



Sorbete de naranjas mallorquinas con hierbabuena (2 bolas) 7,70€

Mallorcan orange sorbet with mint (2 scoops)

Mallorquinisches Orangensorbet mit Minze
(2 Kugeln)

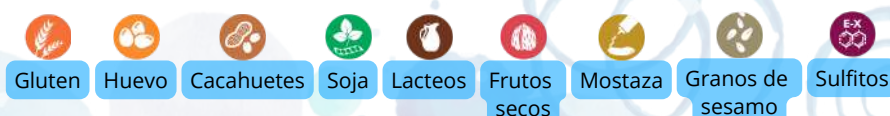
Sorbet à l'orange de Majorque avec menthe
(2 boules)

Todos los helados pueden contener trazas de frutos secos.

All ice creams may contain traces of nuts.

Alle Eiscremes können Spuren von Schalenfrüchten enthalten.

Toutes les glaces peuvent contenir des traces de fruits à coque.



Si padece alguna alergia, por favor, hágaselo saber a nuestro personal.

Please inform our staff if you have any allergies or intolerances.

Bitte informieren Sie unser Personal, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben.

Veuillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.



Gluten



Huevo



Pescado



Soja



Lacteos



Apio



Mostaza



Sulfitos

NA CARA  OLA

Avenida Jaime I, 23A . Mallorca
07159 Sant Elm (Islas Baleares)

 www.restaurantenacaragola.com

☎ 971 239 006

NA CARA  OLA





- Filete de rodaballo fresco a la plancha con patatas fritas.   . 18,50€
- Hamburguesa con queso y patatas fritas.      . 13,50€
- Carne, queso, tocino, kephcut y mayonesa.
- Spaghettis boloñesa.     . 10,00€
- Nuggets de pollo con patatas fritas.    . 13,50€
- Patatas fritas.  . 5,50€
- Pizza margarita.   . 12,00€



- Freshly grilled turbot fillet with French fries.   . 18,50€
- Cheeseburger with French fries.      . 13,50€
- Meat, cheese, bacon, ketchup, and mayonnaise.
- Spaghetti Bolognese.     . 10,00€
- Chicken nuggets with French fries.    . 13,50€
- French fries.  . 5,50€
- Pizza Margarita.   . 12,00€



- Frisch gegrilltes Steinbuttfilet mit Pommes frites.   . 18,50€
- Käseburger mit Pommes frites.      . 13,50€
- Fleisch, Käse, Bacon, Ketchup und Mayonnaise.
- Spaghetti mit Bolognese.     . 10,00€
- Nuggets mit Pommes frites.    . 13,50€
- Pommes frites.  . 5,50€
- Pizza Margarita.   . 12,00€



- Filet de turbot grillé avec des pommes frites.   . 18,50€
- Hamburger au fromage avec frites.      . 13,50€
- Viande, fromage, bacon, ketchup et mayonnaise.
- Spaghetti bolognaise.     . 10,00€
- Nuggets avec des frites.    . 13,50€
- Pommes frites.  . 5,50€
- Pizza Margarita.   . 12,00€

Postres

Desserts – Nachtisch – Desserts

- Helado de Vainilla (2 bolas).  . 7,50€
- Vanilla ice cream (2 scoops) / Vanilleneis (2 Kugeln) / Glace à la vanille (2 boules)
- Helado de Chocolate (2 bolas).  . 7,50€
- Chocolate ice cream (2 scoops) / Schokoladeneis (2 Kugeln) / Glace au chocolat (2 boules)
- Sorbete de Fresa (2 bolas). . 7,50€
- Strawberry sorbet (2 scoops) / Erdbeer-Sorbet (2 Kugeln) / Sorbet à la fraise (2 boules)

 Punki helado de vainilla 7,00€



 Leony helado de chocolate 7,00€



Mini polos 4,00€

