

GAZEBO

PARA PICAR
TO SNACK

Jamón Ibérico de Bellota D.O.
Acorn fed Iberian ham D.O.

38,00 €

Pan cristal con tomate de ramallet, aceitunas marinadas y hinojo marino
"Cristal bread" with local tomatoes, marinated olives and sea fennel

10,00 €

Crudités con Hummus de remolacha
Beetroot hummus with crudités

14,00 €

Nuestras patatas bravas con salsa chipotle
Our homemade "Bravas" potatoes with chipotle sauce

12,00 € / 20,00 €

Croquetas de jamón ibérico de bellota
Acorn fed Iberian ham croquets

19,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.

ENTRADAS STARTERS

Gazpacho andaluz con su guarnición
Andalusian gazpacho with its own garnish

15,00 €

Carpaccio de solomillo de ternera, rúcula, salsa de parmesano y anchoa
Beef sirloin steak carpaccio with arugula, Parmesan cheese sauce and anchovies

28,00 €

Tomates del día aliñados, aceite de oliva virgen arbequina ecológica y albahaca fresca
Fresh tomatoes of the day with Arbequina virgin olive oil and fresh basil

14,00 €

Ensalada de tomates, fresas, mozzarella di bufala, pesto de albahaca
Tomatoes salad with strawberries, mozzarella di bufala and basil pesto

23,00 €

Ensalada Cesar clásica con pollo de grano, bacon y queso parmesano
Classic Caesar salad with grain fed chicken, bacon and Parmesan cheese

27,00 €

Berenjena escalivada, sobrassada, miel local, requesón y piñones
Eggplant "Escalivada" with sobrassada, local honey, cottage cheese and pine nuts

21,00 €

IVA incluido / VAT included

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



NUESTROS ARROCES Y PASTAS
OUR RICE AND PASTAS

Arroz de sepia y gamba roja (min.2 personas)

Sepia and red prawn rice (min. 2 persons)

34,00 € p.p.

Spaghetti con gambas de Sóller, ajo, guindilla y albahaca fresca

Spaghetti with local Sóller prawns, garlic, chilli and fresh basil

34,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



LOS PESCADOS Y CARNES A LA BRASA OUR FISH & GRILLED MEATS

Pulpo a la brasa, patata al mortero y mahonesa de "all i pebre"
Grilled octopus with mashed potatoes and "all i pebre" mayonnaise
39,00 €

Gambas de Sóller a la sal con ensalada verde y aliño de limón encurtido
Grilled local Sóller prawns with green salad and preserved lemon dressing
S/M

Pescado del día
Catch of the day
S/M

Verduras a la brasa con salsa Romesco
Grilled vegetables with "Romesco" sauce
23,00 €

Presa ibérica Bellota con mojo Son Net y espárragos a la brasa
Bellota Iberian dam with "Son Net" mojo and grilled asparagus
29,00 €

Solomillo de ternera, mantequilla de ajo asado, perejil y anchoa con espárragos a la brasa
Beef sirloin steak, roasted garlic butter with anchovies, grilled asparagus and parsley
34,00 €

Picantón con aceitunas pansides, limón encurtido, merjorana y ensalada verde
"Picantón" with local olives, preserved lemon, marjoram and green salad
29,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



GUARNICIONES SIDE ORDERS

Patatas fritas

Chips

8,50 €

Patat6 con mojo canario

Potatoes with "Canarian" mojo

8,50 €

Aguacate a la brasa con pesto de cilantro

Grilled avocado with cilantro pesto sauce

12,00 €

Ensalada verde con crudit6s

Green salad with crudit6s

8,50 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere informaci6n sobre la presencia de alg6n al6rgeno alimentario en el men6, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



POSTRES DESSERTS

Frutas de temporada preparadas

Prepared seasonal fruits

15,00 €

Helados y sorbetes

(helado de vainilla Bourbon, chocolate y fresa,
sorbete de limón, frambuesa y mango)

Icecreams and sorbets

*(Vanilla Bourbon ice cream, chocolate and strawberries,
lemon sorbet, raspberries and mango)*

8,00 €

Tarta de queso con albaricoques a la vainilla

Cheesecake with vanilla apricots

15,00 €

Crema de chocolate blanco y yogur con frutos rojos y sorbete de frambuesa

White chocolate cream with red berries yogurt and raspberry sorbet

15,00 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



GRAND HOTEL
SON NET