

sota vento

restaurant bar

Ask for our daily recommendations
and the children's menu!

Chiedete per le raccomandazioni del giorno e del
Menu per bambini

1 = gluten / glutine
2 = shellfish / crostacei
3 = egg / uovo / egg
4 = fish / pesce
5 = peanuts / arachidi
6 = soy / soia
7 = milk / latte

8 = nuts / noci
9 = celery / sedano
10 = mustard / mostarda
11 = sesame / sesamo
12 = lupins / lupini
13 = molluscs / molluschi
14 = sulfite / solfiti

The Sotavento restaurant represents a more summery, fun and refreshing cuisine, located in a privileged place overlooking the beach, with its sea breeze, in which you can enjoy our grilled dishes.

Il ristorante Sotavento rappresenta una cucina più estiva, divertente e rinfrescante, situato in un luogo privilegiato che si affaccia sulla spiaggia, con la sua brezza marina, in cui potrete gustare i nostri piatti alla griglia.

Breakfast / Colazione 09:00 – 11:30h

All our breakfasts include coffee or hot drink and natural orange juice

Tutte le nostre colazioni includono caffè o bevanda calda e succo d'arancia naturale.

EUR.-

Eggs Benedict / Uova alla Benedict

10.90

crispy bread toast with two poached eggs covered with hollandaise sauce and accompanied by slices of ham, arugula and some cherry tomatoes, to finish a glass of salad natural fruit ^{1,3,7}

croccante pane tostato con due uova in camicia ricoperte di salsa olandese e accompagnate da fette di prosciutto, rucola e qualche pomodoro ciliegino, per finire un bicchiere di insalata di frutta naturale ^{1,3,7}

Mini potato omelette / Mini frittata di patate

12.90

our classic potato omelette with onions accompanied by a salad mix, Majorcan cheese, crispy bacon, grated natural tomato and bread, to finish off a glass of yogurt with fruit jam ^{1,3,7}

la nostra classica frittata di patate con cipolle accompagnata da insalata mista, formaggio maiorchino, pancetta croccante, pomodoro naturale grattugiato e pane, per finire un bicchiere di yogurt con marmellata di frutta ^{1,3,7}

EUR.-

Scrambled eggs / Uova strapazzate

12.50

in the traditional style made with fresh eggs with cream and butter accompanied by slices of smoked salmon, salad mix, grated natural tomato, bread and to finish glass of yogurt with cereals and honey ^{1,3,7}
alla maniera tradizionale con uova fresche con panna e burro accompagnate da fette di salmone affumicato, insalata mista, pomodoro naturale grattugiato, pane e per finire un bicchiere di yogurt con cereali e miele ^{1,3,7}

Light Toast / Brindisi leggero

10.90

with crispy bread toasts accompanied by fresh cheese, tomato slices, arugula salad, avocado slices, and to finish off a glass of salad with natural fruits ^{1,7}
con croccanti toast di pane tostato accompagnati da formaggio fresco, fette di pomodoro, insalata di rucola, fette di avocado, e per finire un bicchiere di insalata con frutta naturale ^{1,7}

Mediterranean Breakfast/ Prima colazione mediterranea

5.50

with toasted bread, natural grated tomato and olive oil ¹
con pane tostato, pomodoro grattugiato naturale e olio d'oliva ¹

The classic / Il classico

5.50

freshly baked croissant accompanied by butter and jam ^{1,3,7}
croissant appena sfornato accompagnato da burro e marmellata ^{1,3,7}

Starters / Antipasti

EUR.-

Cold starters / Antipasti freddi

Gazpacho prepared in the traditional style with Majorcan vegetable salad cut in light julienne^{1,3} 8.00

Gazpacho preparato alla maniera tradizionale con insalata di verdure maiorchine tagliate a julienne leggera ^{1,3}

Cold melon cream with chopped fresh mint and ham powder ⁷ 7.50

Crema fredda di melone con menta fresca tritata e prosciutto in polvere ⁷

Green salad with assortment of lettuces from the local vegetable garden picked, tomato, homemade pickles and their dressing ¹⁰

Insalata verde con assortimento di lattughe dell'orto locale, pomodoro, sottaceti fatti in casa e il loro condimento ¹⁰

small / piccolo 4.40

large / grande 7.50

Table of local Majorcan sausages, Serrano ham, cheese and sobrassada 16.00

Tagliera di salsicce locali di Maiorca, Prosciutto, formaggio e sobrassada

Coleslaw, crispy American cabbage and carrot salad with homemade mayonnaise ⁷

Insalata di insalata di cavolo americano e carote croccanti con maionese fatta in casa ⁷

small / piccolo 4.40

large / grande 7.50

	EUR.-
Crispy corn taco on Majorcan tomato, prawns, melon, avocado cream and fresh coriander ^{1,10}	9.00
Piadina di mais croccante con pomodoro mallorchino, gamberi, melone, crema di avocado e coriandolo fresco ^{1,10}	
Burrata cheese on fire-smoked aubergine puree and fresh basil leaves seasoned with olive oil ⁷	15.00
Burrata su purea di melanzane affumicate al fuoco e foglie di basilico fresco condite con olio d'oliva ⁷	
Pulled Majorcan pork sandwich, cooled at low temperature with picked cucumber and sour gherkins, red cabbage and cream ^{1,7}	10.00
Panino di maiale maiorchino, lardellato a bassa temperatura con cetriolini in agrodolce, cavolo rosso e panna ^{1,7}	

Hot starters/ Antipasti Caldi

Padrón peppers seasoned with Majorcan sea salt	8.50
Peperoni Padrón conditi con sale marino di Maiorca	
Dates with bacon and almond ⁸	8.50
Datili con pancetta e mandorle ⁸	
Our Majorcan potato and onion Spanish omelette cooked in the traditional style	8.00
La nostra frittata di patate e cipolle di Maiorca cotta in stile tradizionale	
Potato Spanish omelette stuffed with sobrasada ³	9.00
Frittata di patate ripiena di sobrassada ³	

VAT included /IVA incluido

	EUR
Andalusian-style squid rings coated with chickpea flour and citric aioli ^{1,3,13} Anelli di calamari alla andalusa rivestiti di farina di ceci e alioli citrico ^{1,3,13}	10.50
Pepito de titaina, Mini Brioche stuffed with tomato pisto and local vegetables with egg and tuna, battered in milk and fried ^{1,3,4,7} Pepito de titaina, Mini Brioche ripiene di pomodoro salsa e verdure locali con uovo e tonno, pastellate nel latte e fritte ^{1,3,4,7}	8.50
Creamy homemade croquettes with ham ^{1,3,7} Cremose crocchette fatte in casa con prosciutto ^{1,3,7}	9.50
Pan of organic fried eggs on slices of Majorcan sobrasada with crunchy onion and Mao cheese ⁷ Teglia di uova fritte biologiche su fette di sobrasada di Maiorca con cipolla croccante e formaggio Mao ⁷	8.50
Homemade Brave Potato wedges with hot sauce and aioli ³ Fette di patate coraggiose fatte in casa con salsa piccante e alioli ³	8.50
Bread, olives and aioli Pane, olive e alioli also coeliac bread / il pane anche celiaco	4.50

Pasta / Pasta

EUR.-

Tagliatelle ^{1,3}

Tagliatelle ^{1,3}

Gnocchi ^{1,3,7}

Gnocchi ^{1,3,7}

With your choice of sauce:

Con salsa a scelta:

Tomato and basil ^{1,2,3,4,14} / Pomodoro e basilico ^{1,2,3,4,14}

8.50

Dried fruit pesto Pesto de frutos secos ⁸ / Pesto di frutta secca ⁸

13.50

Traditional style bolognese ¹⁴ / Bolognese tradizionale ¹⁴

11.50

Carbonara with cream ^{3,7} / Carbonara con panna ^{3,7}

8.50

Our Paellas / Le Nostre Paellas

EUR.-

Seafood paella, crayfish, prawns, squid, vegetables ^{1,2,13}

14.00 p/ración

Paella ai frutti di mare, gamberi, gamberetti, calamari, verdure ^{1,2,13}

Mixed paella, meat and seafood ^{1,2,13}

13.50 p/ración

Paella mista, carne e frutti di mare ^{1,2,13}

Paella with vegetables ¹

12.50 p/ración

Paella con verdure ¹

Black rice, fish, prawns, mussels and vegetables ^{1,2,13}

13.50 p/ración

Risotto al negro di seppia, pesce, gamberetti, cozze e verdure ^{1,2,13}

Our Pizzas / Le Nostre Pizze

EUR.-

Pizza Margarita / Pizza Margherita

9.90

tomato sauce, grated mozzarella cheese and fresh basil leaves ^{1,7}
salsa di pomodoro, mozzarella grattugiata e foglie di basilico fresco ^{1,7}

Pizza Mallorca / Pizza Maiorca

13.50

tomato sauce, grated mozzarella cheese, sobrassada, Mallorcan cheese and sausage ^{1,7}
salsa di pomodoro, mozzarella grattugiata, sobrassada, formaggio di Maiorca e salsiccia ^{1,7}

Pizza Cheeses / Pizza Formaggi

12.50

tomato sauce, grated parmesan cheese, blue cheese, mozzarella cheese, goat cheese and basil ^{1,7}
salsa di pomodoro, parmigiano reggiano grattugiato, formaggio blu, mozzarella,
formaggio di capra e basilico ^{1,7}

Pizza Ham / Pizza Prosciutto

14.50

tomato sauce, mozzarella cheese, slices of ham, grated parmesan and arugula ^{1,7}
salsa di pomodoro, mozzarella, fette di prosciutto, parmigiano grattugiato e rucola ^{1,7}

Pizza Vegetables / Pizza Verdure

10.00

tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, zucchini, tomato and onion ^{1,7}
salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodoro e cipolla ^{1,7}

Fish / Pesce

	EUR.-
Fillet of Sole from the Atlantic Sea cooked on the grill ⁴ Filetto di sogliola dell'Atlantico cotto alla griglia ⁴	20.00
Fresh national squid cooked on the grill and finished with parsley oil, garlic and aioli emulsion ¹³ Calamaro nazionale fresco cotto alla griglia e rifinito con olio di prezzemolo, aglio ed emulsione alioli ¹³	14.50
Sea bream caught in the Mediterranean, served by our local fish market grilled ⁴ Orate pescate nel Mediterraneo, servite dal nostro mercato del pesce locale alla griglia ⁴	16.50
Garnishes for our meat and fish to choose from: Guarnizione per la nostra carne e il pesce a scelta:	
Casserole of roasted local vegetables and vegetables finished with grated cheese and oregano powder ⁷ Casseruola di verdure locali arrostate e verdura arrostate e rifinite con formaggio grattugiato e origano in polvere ⁷	6.50
Whole roasted permafrost potatoes with their rosemary butter Patate permafrost intere arrostate con il loro burro al rosmarino	4.50

From the grill / Le Nostre Grigliate

	EUR.-
½ Local farm chicken marinated in spices for 12 hours and finished on our grill, served with its juice	12.50
½ pollo locale di fattoria marinato nelle spezie per 12 ore e finito sulla nostra griglia, servito con il suo succo	
Homemade burger of 200gr, national beef served with yogurt tzatziki sauce, grilled red onion rings, lettuce and served with brioche burger bread and its fries ^{1,3,7,10}	14.50
Hamburger fatto in casa da 200gr, manzo nazionale servito con salsa tzatziki allo yogurt, anelli di cipolla rossa alla griglia, lattuga e servito con pane brioche burger e patatine fritte ^{1,3,7,10}	
600 gr. of national T-Boner from the 8* ribs, cooked on the grill	26.00
600 gr. di bistecca di manzo nazionale da 8* costole, cotta alla griglia	
Garnishes for our meat and fish to choose from: Guarnizione per la nostra carne e il pesce a scelta:	
Casserole of roasted local vegetables finished with grated cheese and oregano powder ⁷	6.50
Casseroia di verdure locali arrostate e verdura arrostate e rifinite con formaggio grattugiato e origano in polvere ⁷	
Whole roasted local potatoes with their rosemary butter	4.50
Patate permafrost intere arrostate con il loro burro al rosmarino	



Vegetarian & Veggie / Vegetariano & Vegano

EUR.-

Grilled zucchini slices on fire-smoked eggplant puree, fresh basil and tomato dressing ¹⁰ Fette di zucchine grigliate su purea di melanzane affumicate al fuoco, basilico fresco e salsa di pomodoro ¹⁰	10.50
Casserole of vegetables from the Majorcan vegetable garden roasted in the oven and finished with fresh herbs and a dressing of its own juice Casseruola di verdure dell'orto di Maiorca arrostite al forno e rifinite con erbe fresche e un condimento del suo stesso succo	8.00
Bowl of quinoa and lentils seasoned with lemon dressing with lightly julienned vegetable salad Ciotola di quinoa e lenticchie condita con condimento al limone e insalata di verdure a julienne	14.50
Small Sandwich with slices of tofu marinated in soya on fresh vegetable salad seasoned with fresh arugula ⁶ Panini con fette di tofu marinato di soia su insalata di verdure fresche condite con rucola fresca ⁶	16.50

Dessert / Dolci

EUR.-

Fresh fruit salad with flavoured syrup

6.50

Macedonia di frutta fresca con sciroppo aromatizzato

Homemade brownie with 70 % chocolate and orange jam ^{1,3,8}

7.50

Brownie fatto in casa con 70 % di cioccolato e marmellata di arance ^{1,3,8}

Mini baked cottage cheese cake ^{3,7}

6.90

Mini torta di ricotta al forno ^{3,7}

Ice cream assortment ¹

2.50

Assortimento gelato ¹

a bal/ una palla

Hot drinks / Bibite calde		EUR.-
Americano		1.90
Espresso / Espresso		1.80
Espresso with milk / <i>Espresso macchiato</i>		1.90
Espresso with a brandy shot / <i>Espresso corretto con brandy</i>		2.50
Coffee with milk / <i>Caffe e latte</i>		2.50
Cappuccino		2.50
Latte Macchiato		3.00
Cup of tea / <i>The</i>		2.20
Hot chocolate / <i>Cioccolata calda</i>		2.50
Hot chocolate with brandy / <i>Cioccolata calda con brandy</i>		6.10

Soft Drinks / Bibite analcoliche		EUR.-
Coca Cola	0,35l	3.10
Coca Cola Zero	0,35l	3.10
Sprite	0,35l	3.10
Fanta Arancia / Orange lemonade	0,35l	3.10
Fanta Limone / Lemonade	0,35l	3.10
Aquarius / Nestea	0,30l	3.10
Nordic Mist Tónica / Tonic Water	0,20l	2.80
Nordic Mist Bitter Lemon	0,20l	2.80
Nordic Mist Ginger Ale	0,20l	2.80
Juice spritzer / Succo con acqua frizzante	0,35l	2.80
Fruit juices to choose / Selezione di succhi di frutta	0,35l	2.80
Fresh orange juice / Spremuta di arance	0,20l	4.20
Sparkling water / Acqua frizzante	0,50l	2.70
Stil water / Acqua naturale	0,50l	2.70

Wines / Vini

		EUR.-
<i>White wine / Vino bianco</i>		
Wine spritzer sour / Vino bianco con acqua frizzante	0,30l	3.20
Aires de Galatzó white wine from Mallorca / Aires de Galatzó Vino bianco da Mallorca	0,20l	3.90
Aires de Galatzó white wine from Mallorca / Aires de Galatzó Vino bianco da Mallorca	0,75l	17.90
Faustino VII / Faustino VII white wine from La Rioja	0,75l	16.90
José L. Ferrer Blanc de Blanc Vino de Mallorca / white wine from Mallorca	0,75l	21.40
<i>Rose wine / Vino rosé</i>		
Aires de Galatzó Rose wine from Mallorca / Aires de Galatzó Vino rosé da Mallorca	0,20l	3.90
Aires de Galatzó Rose wine from Mallorca / Aires de Galatzó Vino rosé da Mallorca	0,75l	17.90
Faustino VII Vino rosato / Faustino VII Rose wine from La Rioja	0,75l	16.90
José L. Ferrer Rosado Vino de Mallorca / Rose wine from Mallorca	0,75l	21.40
<i>Red wine/ Vino rosso</i>		
Aires de Galatzó Red wine from Mallorca / Aires de Galatzó Vino rosso da Mallorca	0,20l	3.90
Aires de Galatzó Red wine from Mallorca / Aires de Galatzó Vino rosso da Mallorca	0,75l	17.90
Faustino VII vino rosso Faustino VII Red wine from La Rioja / Faustino VII vino rosso	0,75l	19.40
José L. Ferrer Crianza Red wine from Mallorca / Red wine from Mallorca	0,75l	23.00
Lambrusco Italiano Red wine / Italian Lambrusco Vino rosso	0,75 l	13.50

Brandys / Brandy	EUR.-
Brandy 103	3.90
Veterano Osborne	3.90
Brandy Magno	3.90
Suau 1851 de Mallorca	6.90

Whiskeys & Spirits / Whiskys & Distillati

	EUR.-
J&B /Ballantines	3.90
Jack Daniels	5.60
Gin Larios / Gin Gordons	3.90
Gin Beefeater	3.90
Vodka Smirnoff	3.90
Rum Bacardi	3.90
Grappa	3.90
Baileys	3.90
Orujo blanco	4.60
Fernet Branca, Averna, Ramazzotti	3.90
Hierbas dry, medium, sweet / Hierbas secco, misto, dolce	2.30

Aperitif / Aperitivi

	EUR.-
Aperol Spritz	6.60
Glas Sangría/ Calice di sangría	4.20
Glas Sangría with sparkling wine / Calice di sangría con spumante	5.00
Martini bianco	3.90
Martini rosso	3.90
Martini dry	3.90
Campari	3.90
Campari con soda o succo di arancia	6.60
Palo- amaro di erbe	3.90

Beers / Birre

		EUR.-
San Miguel from the barrel / Birra piccola alla spina San Miguel	0,30l	2.80
San Miguel from the barrel / Birra mezzo litro alla spina San Miguel	0,50l	4.20
Beer with lemonade / Birra piccola con limonata	0,30l	2.80
Beer with lemonade / Birra mezzo litro cn limonata	0,50l	4.20
San Miguel, non alcoholic / Birra analcolica San Miguel	0,33l	2.80
Wheat beer / König Ludwig birra di grano	0,50l	4.30
Wheat beer, non alcoholic / Maisel's birra di grano analcolica	0,33l	3.30
Corona	0,33l	3.90
Heineken	0,33l	3.50