

Der einzige Weg,  
sich von einer Versuchung  
zu befreien ist,  
ihr nachzugeben.

Oscar Wilde

Das Restaurant Tentación verwöhnt seine Gäste mit den Spezialitäten der Insel Mallorca und darüber hinaus. Ein ausgewogenes Angebot aus lokalen Produkten und internationalen Speisen und Getränken, ergänzt durch eine feine Auswahl an Weinen hervorragender Kellereien.

Feiern Sie mit uns Ihren ganz besonderen Tag. Bitte fragen Sie uns nach speziellen Menüs oder Gerichten, die Sie nicht in der folgenden Speisekarte finden. Auch bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien stehen wir Ihnen gerne mit Alternativen zur Seite.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen und kulinarisch in Versuchung führen zu dürfen.

Ihr Tentación Team

IVA incluido MwSt. inkludiert

Tentación  
restaurant

### **Haus und Hof Lieferanten unseres Vertrauens**

Pamboli Brot und Ensaimada

*Pastelería La Rotonda Santa Ponsa*

Entrecôte aus Castilla de León

*Palma Lácteos Palma de Mallorca*

Butibalausí (ökologischer Wein)

*Can Majoral Algaida, Mallorca*

Dorade, Seeteufel und Wolfsbarsch

*Pescado Mar Este*

«OM» limitierte Auflage von 1200 Fl.

*Bodega Binicomprat, Mallorca*

«Extra Verge» Olivenöl

*Olis de Mallorca, Soller*

Obst und Gemüse

*Frutas Navarro Palma de Mallorca*



### **Der Insider Tip: Suau Bodegas y Destilerías de Mallorca**

Eine kleine Brennerei in Pont d'Inca bei Palma bringt einen Weinbrand auf den Markt, der sich mit jedem edlen milden Cognac messen kann.

Auch mit den VSOP's dieser Welt! Ein sehr feiner Brandy.

Eigenschaften: Golden, 15 Jahre im Eichenfass gereift, feine Aromen von Vanille und etwas Kaffee, angenehme Frucht.




# Entrantes | Vorspeisen

	Euro
<b>Selección de Tapas para 2 personas</b> Tapas Selección - Auswahl beliebter spanischer Vorspeisen für 2 1   2   3   4   6   7   8   9   10   13   14	<b>11.50</b>
<b>Pan, aioli y aceitunas</b> Mallorquinische Oliven, Aioli und Stangen-Weissbrot 1   3   14	<b>4.90</b>
<b>Dátiles con bacon y almendra</b> Datteln im Speckmantel mit Mandelkern 8   14	<b>6.00</b>
 <b>Ensalada mixta</b> Bunter Salatteller 7   9   10   14	<b>pequeño   klein 4.50</b> <b>grande   gross 7.50</b>
 <b>Pimientos de Padrón</b> Kleine grüne pikante Paprika aus Galizien mit grobem Meersalz 9   12   14	<b>6.50</b>
<b>Crema de patatas con chorizo y creme fraiche</b> Kartoffelsüppchen mit «Chorizo» (spanische Trockenwurst) – Creme Fraiche 7   9   14	<b>5.50</b>
<b>Hojas de lechuga de invierno con queso de cabra, chips de Serrano y Dressing de higos</b> Winterlicher Blattsalat mit Ziegenkäse, Serrano – Chips und Feigendressing 7   9   10   14	<b>12.50</b>

IVA incluido MwSt. inkludiert

**Tentación**  
restaurant

## Entrantes | Vorspeisen

	Euro
 <b>Risotto de vino blanco con tomates cherry, aceitunas, rúcula y parmesano</b> Weisswein Risotto mit Cherrytomaten, Oliven, Rauke und Parmesan 7   9   14	<b>11.90</b>
<b>Langostinos con cubierta de patatas sobre lentejas aliñadas con tomate y chili</b> Riesengarnelen im Kartoffelmantel auf angemachten Linsen mit Tomaten und Chili 2   9   14	<b>14.90</b>
<b>Capricci cremosos- Pasta con setas y jamón ibérico servido en cazuela de barro</b> Cremige Capricci – Nudeln mit Pilzen und Iberico Schinken, im Tontopf serviert 1   3   7   9   14	<b>12.90</b>
 <b>Pappardelle con pesto y tomates secos</b> Pappardelle mit Pesto und getrockneten Tomaten 1   3   14	<b>10.90</b>
 <b>Gnocchi con calabaza y queso de cabra mallorquín gratinado</b> Kartoffel-Gnocchi mit Kürbisgemüse und gratinierten mallorquinischen Ziegenkäse 1   3   7   9   14	<b>14.90</b>
<b>Plato de jamón serrano con pan y aceitunas</b> Serrano Schinken mit Weissbrot und Oliven serviert 14	<b>7.50</b>

IVA incluido MwSt. inkludiert

**Tentación**  
r e s t a u r a n t

# Pescado | Fisch

Euro

**Merluza con cubierta de jamón serrano  
sobre risotto de Manchego**

**17.50**

Zart gebratenes Seehechtfilet im Mantel aus Serrano Schinken  
auf Manchego Käse - Risotto

4 | 7 | 9 | 14

**Dorada a la Marinera  
con almejas servido con arroz**

**21.50**

Seebrasse auf Seemanns Art  
im Fischfond gekocht, mit Venus- und Miesmuscheln und auf Reis serviert

4 | 9 | 13



**Cazuela mediterránea de pescado y marisco con verdura**

**23.90**

Mediterraner Fisch- und Meeresfrüchte  
im Tontopf mit Kartoffeln und Gemüse geschmort  
(Zubereitungsdauer 20 min.)

2 | 4 | 9 | 13 | 14

IVA incluido MwSt. inkludiert

**Tentación**  
restaurant

# Carne | Fleisch



## **Pechuga de pollo rellena de sobrasada y verduras con patatas y pate de oliva**

Poulardenbrust gefüllt mit einer «Sobrasada» (mallorquinische Paprika-Streichwurst) - Gemüsefarce an Würfelpotato und Oliventapanade

7 | 9 | 14

Euro  
**16.50**



## **Paletilla de cordero al horno con Tumbet mallorquí en salsa de palo y espuma de remolacha**

Im Ofen geschmorte Lamm Schulter mit «Tumbet» (Gemüse auf mallorquinische Art) mit feinem Jus vom «Palo» (Kräuterlikör) und Rotebeetesäumchen

9 | 14

**21.50**

## **Solomillo de cerdo en costra de estragón con salsa de oporto, calabaza y Gnocchis**

Gegrilltes Schweinefilet unter einer Estragon-Senfkruste an Portweinjus auf Kürbisgemüse und Kartoffel-Gnocchi

1 | 3 | 7 | 9 | 14

**17.50**

## **Solomillo de ternera gallega con setas salteadas y patatas con nata caseras**

Rinderfilet vom galizischen Weiderind mit sautierten Steinpilzen und hausgemachten Rahmpotato

7 | 9 | 14

**25.90**

## Una final dulce | Ein süßes Finale



### **Gazpacho de frutas rojas con helado de almendra mallorquina**

Beerengazpacho mit mallorquinischem Mandeleis

3 | 7 | 8

Euro

5.90

### **Crema catalana**

Katalanische Creme

3 | 7

4.90

### **Coulant de chocolate con sorbete de naranja**

Warmes Schokoladentörtchen mit Orangensorbet

1 | 3 | 7 | 8

5.50

### **Sueño de frambuesas con espuma de vainilla**

Traum von der Himbeere mit Vanilleschaum

3 | 7

4.50

### **Pregunte por nuestra selección de tartas del día**

Fragen Sie nach unserer heutigen Kuchen- und Tortenauswahl

Alérgenos están descritos en la vitrina de tartas

*Allergene sind in der Kuchenvitrine ausgeschildert*

3.90

### **Surtido de quesos con manchego, gorgonzola y rulo de cabra, guarnecido con manzana y uva**

Desserteller mit Käse aus der Mancha, Gorgonzola und rundem Ziegenkäse,  
garniert mit Apfel und Trauben

1 | 7 | 14

7.50

IVA incluido MwSt. inkludiert

**Tentación**  
r e s t a u r a n t

**Pregunten también por nuestra carta de niños**

Fragen Sie auch nach unserer Kinderkarte

## Alergenos | Allergene

- 1 = **gluten** | Gluten
- 2 = **crustáceos** | Krebstiere
- 3 = **huevo** | Ei
- 4 = **pescado** | Fisch
- 5 = **cacahuetes** | Erdnuss
- 6 = **soja** | Soja
- 7 = **leche** | Milch
- 8 = **nueces** | Nüsse
- 9 = **apio** | Sellerie
- 10 = **mostaza** | Senf
- 11 = **sésamo** | Sesam
- 12 = **altramuces** | Lupinen
- 13 = **moluscos** | Weichtiere
- 14 = **sulfitos** | Sulfite

IVA incluido MwSt. inkludiert

**Tentación**  
restaurant