



Club Náutico
Portitxol

Alérgenos

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Informe sobre sus alergias o intolerancias a nuestro personal y solicite información para la posibilidad de adaptación
ya que cualquier elaboración puede contener trazas diversas.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

10% I.V.A. INCLUIDO

Gracias por su visita.



Entrantes calientes

Heiße Vorspeisen | Hot Starters

- 1- Calamares a la Andaluza con sal de cítricos 16,50 €

Tintenfische auf Andalusische Art mit Zitrusalz

Andalusian-style squid with citrus salt

 trazas aceite
- 2- Chipirones fritos con sal de cítricos 17,00 €

Kleine Ganze Tintenfische mit Zitrusalz

Cuttlefish with citrus salt

 trazas aceite
- 3- Croquetas de pollo campero (6uds). 15,40 €

Hähnchen Campero-Kroketten

Campero chicken croquettes


- 4- Croquetas de setas y trufa (6uds) 15,40 €

Pilzkroketten mit trüffel-kroketten

Mushroom croquettes with truffle


- 5- Almejas a la Plancha 20,95 €

Gegrillte Muscheln

Grilled Clams


- 6- Almejas a la Marinera 21,95 €

Muscheln Zum Matrosen

Clams to the Sailor


- 7- Mejillones al Vapor 16,45 €

Dampf Gegarte Miesmuscheln

Steamed Mussels


- 8- Mejillones a la Marinera 17,45 €

Miesmuscheln nach Seemannsart

Mussels to the Sailor


- 9- Pimientos de Padrón 13,40 €

Padrón-Paprika

Padron Peppersk

 trazas aceite
- 10- Brocheta de Verduras

con chimichurri de tomate. 15,95 €

Gemüsespieße mit Tomaten-Chimichurri

Vegetable skewers with tomato chimichurri

NO CONTIENE ALÉRGENOS ( chimichurri)
- 11- Pulpo a la Gallega con aceite

de "Pimentón de la Vera D.O.P." 22,75 €

Tintenfische auf Galicische Art

mit "Paprikaöl von La Vera D.O.P."

Galician-style Octopus

with "Paprika oil from La Vera D.O.P."


- 12- "Raoles de Jonquillo". 21,50 €

(tortillitas de chanquete)

"Raoles"

(mallorquinische Glass Grundel-Kroketten)

"Raoles"

(mallorcan transparent goby croquettes)

 trazas aceite
- 13- Gambas al Ajillo. 21,50 €

Garnelen in scharfer Knoblauchsoße

Garlic Prawns


- 14- Frito de Marisco con huevo poché. 19,50 €

"Frito" mit Meeresfrüchten mit pochiertem Ei

Seafood "frito" with poached egg


- 15- Sepia con Sobrasada "D.O. Mallorca"

y miel de flores de la tierra 19,75 €

Sepia mit Sobrasada "D.O. Mallorca"

und Honig aus Blumen der Land

Cuttlefish with Sobrasada "D.O. Mallorca"

and honey from flowers of the land



Entrantes fríos

Kalte Vorspeisen
Cold starters

- 1- Ensalada de Tomate, Cebolla Morada, Alcaparras y Atún. 15,40 €
Tomatensalat, Rote Zwiebel, Kapern und Thunfisch
Tomato Salad, Red Onion, Capers and Tuna
 
- 2- Ensalada de temporada 16,50 €
Saisonale Salt
Seasonal salad
VARIABLE
- 3- Ensalada de Queso de Cabra con Salsa de Mostaza y Miel 15,95 €
Ziegenkäsesalat mit Honig-Senf-Sauce.
Goat Cheese Salad with Honey Mustard Sauce.
  
- 4- Anchoas con Tomates en texturas 21,75 €
Anchovies mit Tomaten in Texturen
Anchovies with Tomato in textures
 
- 5- Carpaccio de bacalao marinado en aceite de oliva virgen 18,95 €
Kabeljau-Carpaccio Mariniert in Nativem Olivenöl.
Cod carpaccio Marinated in Virgin Olive Oil

- 6- Boquerones en Vinagre "de la Casa" 18,95 €
"Des Hauses" Sardellen in Essig
"House" Anchovies in Vinegar
 
- 7- Tártar de Atún 22,75 €
Thunfisch-Tartar
Tuna tartare
       (trazas aceite)
- 8- Pan, Aceitunas y Alioli (lactonesa) 3,20 €
Brot, Oliven und Alioli (Lactonese)
Bread, Olives and Alioli (Lactonese)
  
- 9- Pan de Cristal con Jamón (gluten) 21,75 €
Kristallbrot mit Schinken (gluten)
Crystal Bread with Ham (gluten)


Paella

Mínimo 2 personas / Precio por persona
Min. 2 Pers / Price per person

- 1- Paella de Sepia y Sobrasada D.O. Mallorca 21,75 €
Tintenfisch und Sobrasada D.O. Mallorca Paella
Squid and Sobrasada D.O. Mallorca Paella
   
- 2- Paella Mixta o Ciega Mixta 21,75 €
Gemischte Paella
oder (Ohne Knochen und Schalen)
Mixed Paella or (with no bones or shells)
   
- 3- Paella de Marisco o Ciega de Marisco. . . . 23,65 €
Paella mit Meeresfrüchte
oder (Ohne Knochen und Schalen)
Seafood Paella or (with no bones or shells)
   
- 4- Paella de Verduras 19,60 €
Gemüse-Paella
Vegetable Paella

- 5- Paella de Bacalao. 21,75 €
Kabeljau-Paella
Cod Paella
 
- 6- Arroz Negro 20,75 €
Schwarze Paella
Black Paella
   
- 7- Paella de Bogavante 35,95 €
Hummer-Paella
Lobster Paella
   
- 8- Paella Campera con Caracoles 21,75 €
Paella nach ländlicher Art mit Schnecken
Country-style paella with snails
 

Máximo 2 variedades por mesa
Maximal 2 Sorten pro Tisch
Maximum 2 varieties per table



Fideuá

Mínimo 2 personas / Precio por persona
Min. 2 Pers / Price per person

- 1-

Fideuá Mixta o Ciega Mixta.

21,75 €
- Gemischte Fideuá
oder (Ohne Knochen und Schalen)
Mixed Noodle Fideuá
or (with no bones or shells)


- 2-

Fideuá de Marisco o Ciega de Marisco . . .

23,65 €
- Fideuá mit Meeresfrüchte
oder (Ohne Knochen und Schalen)
Seafood Noodle Fideuá
or (with no bones or shells)


- 3-

Fideuá de Verduras

19,60 €
- Gemüse-Fideuá
Vegetable Noodle Fideuá


- 4-

Fideuá de Bacalao

21,75 €
- Kabeljau-Fideuá
Cod Noodle Fideuá


- 5-

Fideuá Negra

20,75 €
- Schwarze Fideuá
Black Noodle Fideuá



Máximo 2 variedades por mesa
Maximal 2 Sorten pro Tisch
Maximum 2 varieties per table



De Cuchara

Stew | Eintopf

Mínimo 2 personas / Precio por persona
Min. 2 Pers / Price per person

- 1-

Arroz a la Marinera

25,65 €
- Reis nach Seemannsart
Seafood Rice stew


- 2-

Arroz Caldoso de Bogavante.

37,95 €
- Reiseintopf mit Hummer
Lobster rice Stew


- 3-

Caldereta de Bogavante

38,95 €
- Hummer Eintopf
Lobster Stew



Máximo 2 variedades por mesa
Maximal 2 Sorten pro Tisch
Maximum 2 varieties per table

Carnes

Fleisch | Meat

- 1-

Carrillera de Ternera a baja temperatura
con salsa de vino tinto y cacao
acompañada de puré de boniato

25,75 €
- Rinderbacke bei niedriger Temperatur
mit Rotwein-Kakaosauce, dazu Süßkartoffelpüree
Slow-Cooked Beef Cheek with Red Wine and Cocoa
Sauce, accompanied by Sweet Potato Purée


- 2-

Entrecot "lomo bajo" fileteado a la plancha

23,65 €
- Filetiert "Low Loin" Entrecôte auf dem Grill
Filleted "Sirloin" Steak Grilled


- 3-

Chuletitas de Cordero a la Plancha

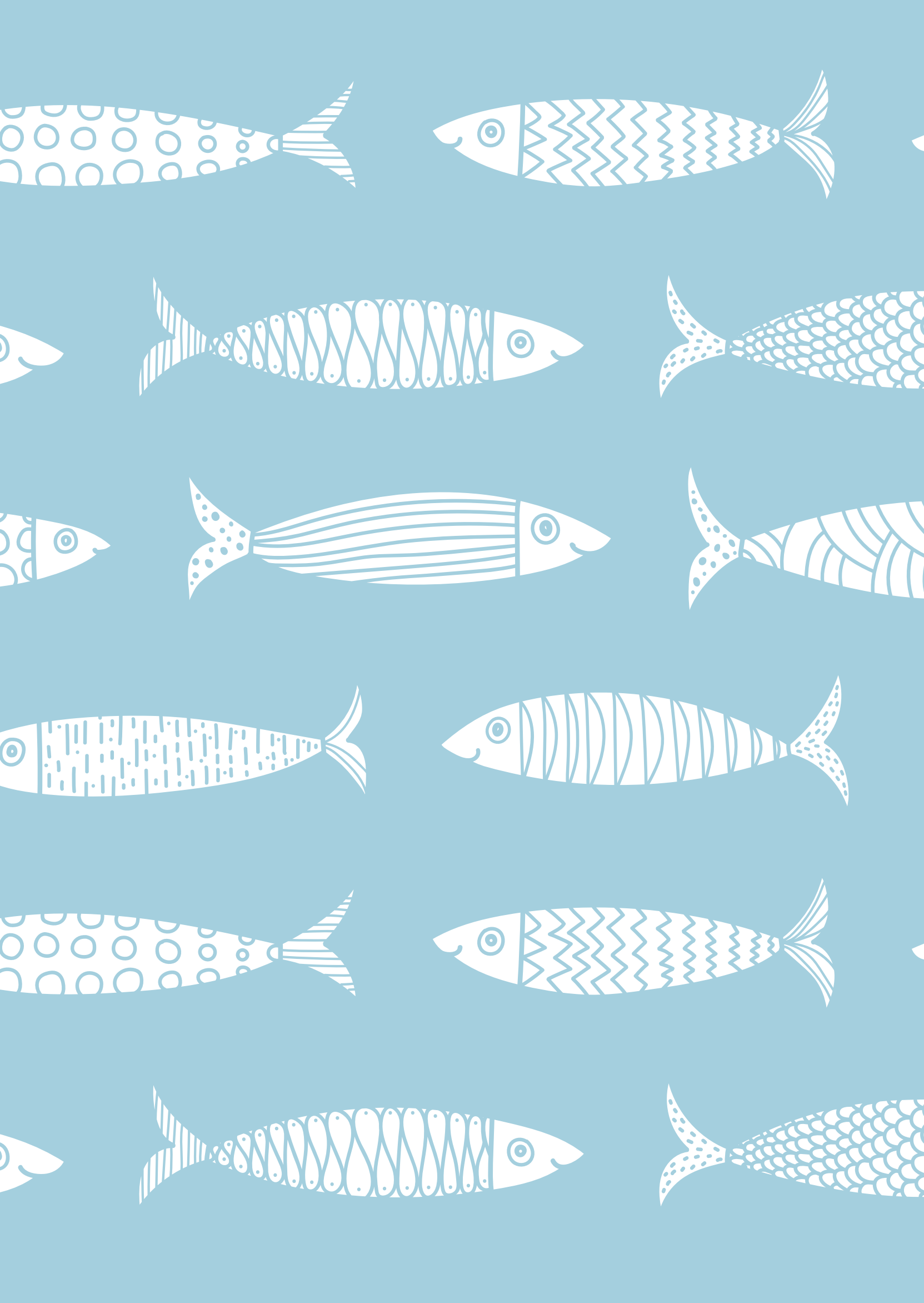
23,65 €
- Gegrillte Lammkoteletts
Grilled Lamb Chops

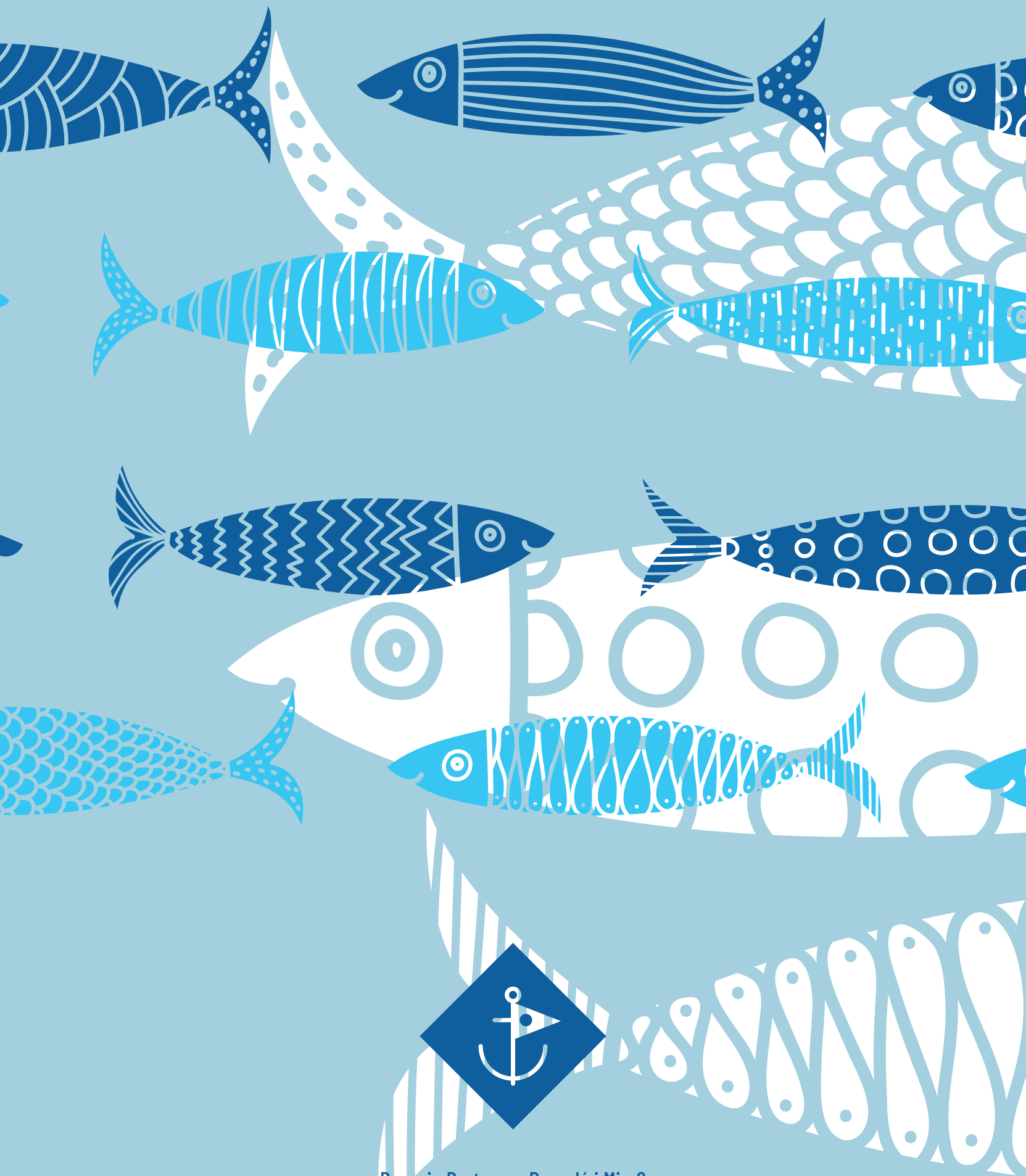

- 4-

Chuletitas de Cordero Fritas con Ajos.

24,65 €
- Gebratene Lammkoteletts mit Knoblauch
Lamb Chops Fried with Garlics







Passeig Bartomeu Barceló i Mir, 2
07006 PALMA DE MALLORCA

Teléfono para reservas: 971 273 868
restaurantecnportitxol@gmail.com