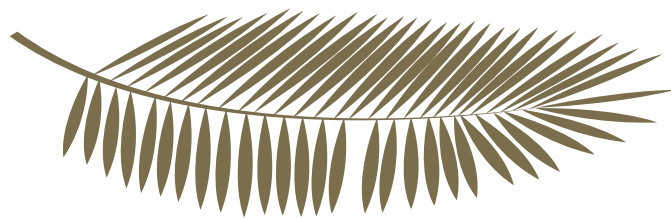


*Bahía
Mediterráneo*



ENTRANTES

Fríos

LECHUGA FRANCESA CON VINAGRETA DE TOMATE, RABANITOS Y CEBOLLINOS (VEGANO)	9
ENSALADA DE TOMATES MIXTOS CON CEBOLLA ROJA Y ALBAHACA (VEGANO)	11
GAZPACHO ANDALUZ	7
CARPACCIO DE LUBINA CON AGUACATE, CILANTRO Y GUINDILLA	18
GAMBAS "ON THE ROCKS"	21
TARTAR DE TERNERA CON HUEVO CAMPERO Y PA AMB OLI	24
JAMÓN IBÉRICO CORTADO 80 grs	28

Calientes

CROQUETAS A LA BAHIA	12
LANGOSTINOS EN TEMPURA CRUJIENTE	18
RAVIOLI RELLENO DE MERO CON CREMA DE ESPINACAS Y SALSAS DE TRUFA BLANCA	21
FOCCACIA ESTILO MALLORQUIN (VEGETARIANO)	16
STEAK DE COLIFLOR CON SALSAS DE CACAHUETE (VEGANO)	18

Todos los entrantes son para compartir

GUARNICIONES

BRÓCOLI AL PARMESANO	5
ESPINACAS SALTEADAS	5
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	6
PATATAS FRITAS	5
BONIATO FRITO	6
PATATAS ASADAS CON PIMIENTOS A LA BBQ (VEGANO)	8

SALSAS

SALSA BEARNESA	3
SALSA PIMIENTA	3
SALSA DE VINO TINTO	3
CHIMICHURRI	3

PRINCIPALES

Carne

PALETILLA DE LECHONA CRUJIENTE	26
CLÁSICO ESCALOPE VIENÉS	21
PICANTÓN A LA PARRILLA	24

Carne Barbacoa

COSTILLAS DE BUEY	24
ENTRECÔTE ARGENTINO APROX. 250 GR.	24
RIB EYE URUGUAYO 300 GR.	28
SOLOMILLO GALLEGO APROX. 200 GR.	28
SOLOMILLO GALLEGO 300 GR.	35
SOLOMILLO DE USA APROX 200 GR.	39
SOLOMILLO DE USA 300 GR.	56
CHULETÓN DE BUEY DRY AGED 100 GR. (A PARTIR 2 PERSONAS) (45 MIN.)	9
PORTHOUSE STEAK DRY AGED 100 GR. (A PARTIR 2 PERSONAS) (45 MIN.)	10

Pescado

FILETE DE DORADA CON ESPÁRRAGOS VERDES Y HOLANDES DE SOBRASADA	21
PATA DE PULPO CON PATATAS ASADAS	23
LUBINA A LA ESPALDA 1 KG (2 PERSONAS)	PRECIO POR PERSONA 24
LUBINA A LA SAL 1 KG (2 PERSONAS)	PRECIO POR PERSONA 27
LANGOSTA, BOGAVANTE Y GAMBA DE SÓLLER	PRECIO SEGÚN MERCADO

Pedirlas con antelación

RECOMENDACIÓN DE LA CASA

MENÚ PARA COMPARTIR (A PARTIR 4 PERSONAS)	PRECIO POR PERSONA 65
<i>Servido por mesa</i>	

POSTRES

VARIACIÓN DE POSTRES (3-4 PERSONAS)	28
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA (20 MIN. DE PREPARACIÓN)	12
CRÈME BRULÉE FLAMBEADA	9
KAISERSCHMARRN CON RAGOUT DE CIRUELAS (MIN. 2 PERSONAS)	P.P.P. 12

Helados caseros

SORBETE DE LIMÓN, FRUTA PASIÓN, MANGO (VEGANO)	PRECIO POR BOLA 3
HELADO DE FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE NEGRO, COCO	

CARTA DISPONIBLE DE 19.00 A 23.30 H.

ESTE RESTAURANTE DISPONE INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL Regulación (EU) N° 1169/2011 - TODOS LOS PRECIOS SON EN EURO INCLUYENDO EL I.V.A.

STARTERS
Cold Starters

LETTUCE WITH TOMATO VINAIGRETTE, RADISH AND CHIVES (VEGAN)	9
MIXED TOMATO SALAD WITH RED ONION AND BASIL (VEGAN)	11
CLASSIC ANDALUSIAN GAZPACHO (VEGAN)	7
SEA BASS CARPACCIO WITH AVOCADO, CORIANDER AND CHILLI	18
GAMBAS "ON THE ROCKS"	21
BEEF TARTAR WITH FREE RANGE EGG AND PA AMB OLI	24
IBERIC HAM 80 GR.	28

Hot Starters

CROQUETAS "A LA BAHIA"	12
PRAWNS IN TEMPURA WITH SPICY MAYONAISE	18
RAVIOLI STUFFED WITH MAJORCAN SEA BASS, CREAM SPINACH AND WHITE TRUFFLE SAUCE	21
FOCCACIA MALLORQUIN STYLE (VEGETARIAN)	16
STEAK FROM CAULIFLOWER WITH PEANUT DRESSING (VEGAN)	18

Starters are all for sharing

SIDEDISHES

BROCCOLI WITH PARMESAN	5
SAUTEED SPINACH	5
GREEN ASPARAGUS	6
FRENCH FRIES	5
SWEET POTATO CHIPS	6
ROASTED POTATOES WITH GRILLED PEPPERS (VEGAN)	8

SAUCES

SAUCE BEARNAISE	3
PEPPER SAUCE	3
RED WINE SAUCE	3
CHIMICHURRI	3

MAINDISHES
Meat

CRISPY SUCKLING PIG SHOULDER	26
CLASSIC ESCALOPE VIENA STYLE "WIENER SCHNITZEL"	21
GRILLED SPRING CHICKEN WITH LEMON AND CHIVES	24

Barbeque Meat

SLOW COOKED SHORT RIB	24
ARGENTINIEN SIRLOIN (APROX. 250 GR.)	24
URUGUAYEN RIB EYE (300 GR.)	28
GALICIEN TENDERLOIN (APROX. *200 GR.)	28
GALICIEN TENDERLOIN (300 GR.)	35
AMERICAN TENDERLOIN (APROX 200 GR.)	39
AMERICAN TENDERLOIN (300 GR.)	56
CÔTE DE BOEUF DRY AGED 100 GR. (MIN. 2 PERSONS) (45 MIN.)	9
PORTAHOUSE STEAK DRY AGED 100 GR. (MIN. 2 PERSONS) (45 MIN.)	10

Fish

SEABREAM GREEN ASPARAGUS AND SOBRASADA HOLLANDAISE	21
CHARCOALED PULPO WITH ROASTED POTATOES	23
SEABASS GRILLED ON THE BONE (2 PERSONS)	PRICE PER PERSON 24
SEA BASS IN SALT CRUST (1 KG) (2 PERSONS)	PRICE PER PERSON 27
LOBSTER AND MALLORQUIN PRAWN	(MARKET PRICE)

Ordered in advance

HOUSE RECOMMENDATION

SHARING STYLE MENU (MIN. 4 PERSONS)	PRICE PER PERSON 65
<i>Table serving</i>	

DESSERTS

DESSERT VARIATION (3-4 PERSONS)	28
CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM (WAITING TIME 20 MIN)	12
FLAME CRÈME BRULÉE	9
KAISERSCHMARRN WITH PLUM RAGOUT (MIN 2 PERSONS)	P.P.P. 12

Home made icecream

	PRICE PER SCOOP 3
LEMON SORBET, PASSION FRUIT SORBET, MANGO SORBET (VEGETARIAN)	
ICE CREAM, VANILLA ICE CREAM, DARK CHOCOLATE ICE CREAM, COCONUT ICE CREAM	

MENU FROM 19:00 UNTIL 23.30 H.

THE RESTAURANT HAS INFORMATION ON ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE, PLEASE ASK OUR STAFF - Regulation (EU) N° 1169/2011 - ALL PRICE ARE IN EURO INCLUDING I.V.A

Paseo Marítimo, 33, 5°. (Ascensor Privado). 07014 Palma. Balearic Islands.

Reservations: T:+34 971 45 76 53

© bahia.mediterraneo  Bahia Mediterraneo

info@bahiamediterraneo.com

www.bahiamediterraneo.com