

# SANT ELM BEACH

## RESTAURANTE

### PARA COMPARTIR/TAPAS

**PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS**  
BREAD, ALIOLI AND OLIVES

**EXTRA PAN / EXTRA ALIOLI**  
EXTRA BREAD / EXTRA ALIOLI

**RACION ACEITUNAS SEVILLANAS**  
PORTION OF SEVILLIAN OLIVES

**PINTXO TORTILLA ESPAÑOLA**  
SPANISH OMELET PINTXO

**PIMIENTOS DEL PADRON**  
PADRONS PEPPERS

**FLORES DE ALCACHOFAS CON GAMBAS**  
ARTICHOKE FLOWERS WHIT PRAWNS

**CROQUETAS MELOSAS 6UND.**  
NUESTRA RECETA CASERA, CRUJIENTES POR FUERA Y  
CREMOSAS POR DENTRO  
OUR HOMEMADE RECIPE: CRISPY ON THE OUTSIDE AND  
CREAMY ON THE INSIDE



**SOBRASADA**  
**SOBRASADA**  
**POLLO**  
**CHICKEN**  
**BACALAO**  
**COD**

**PATATAS BRAVAS**  
BRAVAS PATATOES

**PATATAS SANT ELM**  
PATATAS FRITAS RIZADAS CON MAYONESA TRUFADA Y  
PARMESANO  
CRISPY CURLY POTATOES WHIT TRUFFLE MAYONNAISE  
AND PARMESAN CHEESE

**COLAS DE GAMBA CRUJIENTES SWITCHILI**  
CRISPY PRAWN TAILS WITH SWITCHILI SAUCE

**GAMBAS AL AJILLO**  
GARLIC PRAWNS



**CALAMAR A LA ANDALUZA**  
ANDALUSIAN SQUID

**HUEVOS ROTOS** **IBERICO**  
**TORREZNOS**  
**GAMBAS**

**JAMON IBERICO (80 GR)**  
JAMON IBERICO CON ACEITUNAS TOMATE Y PAN  
CRISTAL  
IBERIAN HAM WHIT OLIVES, TOMATO AND  
CRYSTAL BREAD

## TEX-MEX

**NACHOS DELUXE** 14,90

TOTOPOS CRUJIENTES  
QUESOFUNDIDO, CHEDAR  
GUACAMOLE, JALAPEÑOS Y  
PICO DE GALLO

EXTRA CARNE RANCHERA +2,50  
CRISPY TORTILLA CHIPS WITH MELTED  
CHEESE, CHEDDAR, GUACAMOLE,  
JALAPEÑOS, AND PICO DE GALLO.  
EXTRA RANCHERA MEAT +2.50

**TACOS DE GAMBA (2 UND)**

TACOS DE GAMBAS EN GABARDINA CON  
GUACAMOLE, PICO DE GALLO Y MAYONESA CITRICA  
SHRIMP TACOS IN BATTER WITH GUACAMOLE, PICO  
DE GALLO AND CITRUS MAYONNAISE

**TACOS PULLED PORK (2 UND)**

TACO DE PULLED PORK CON GUACAMOLE, PICO  
DE GALLO Y SALSA TEX-MEX

PULLED PORK TACO WITH GUACAMOLE, PICO DE  
GALLO, AND TEX-MEX SALSA



## ENSALADAS

**ENSALADA CESAR CRUJIENTE**

CORAZONES DE LECHUGA ROMANA, BACON  
CRISPY, LASCAS DE PARMESANO REGGIANO, PICATOSTES  
Y NUESTRA SALSA CESAR A BASE DE ANCHOAS

EXTRA POLLO +3  
HEARTS OF ROMAINE LETTUCE, CRISPY BACON,  
PARMIGIANO REGGIANO SHAVINGS, CROUTONS, AND  
OUR ANCHOVY-BASED CAESAR DRESSING.  
EXTRA CHICKEN +3

**ENSALADA DE BURRATA**

TOMATE FRESCO EN RODAJAS, CANONIGOS, QUESO  
BURRATA CON MERMELADA DE PIMIENTOS  
FRESH SLICED TOMATOES, LAMB'S LETTUCE, BURRATA  
CHEESE WITH PEPPER JAM

**ENSALADA MEDITERRANEA**

BASE DE LECHUGAS MEZCLUM CON DADOS DE MANGO,  
AGUACATE, TOMATES CHERRY CON ALIÑO DE  
VINAGRETA

EXTRA POLLO +3 SALMON MARINADO +5 O GAMBAS +6  
MIXED GREENS BASE WITH DICED MANGO, AVOCADO,  
CHERRY TOMATOES WITH VINAIGRETTE DRESSING.  
EXTRA CHICKEN +3, MARINATED SALMON +5, OR  
PRAWNS +6



4

2

3

10

12

18

15

12

13,90

18

18,50

18

18

18

19,50

27,50

12

12

16,50

18

17

# SANT ELM BEACH

Restaurante

## PESCADOS

- SARDINAS DE LONJA FRESCAS** 19,50  
SARDINAS DE LONJA A LA PLANCHA CON ENSALADA ADEREZADA CON NUESTRA VINAGRETA  
GRILLED SARDINES FROM THE FISH MARKET WITH SALAD DRESSED WITH OUR VINAIGRETTE
- FILETE DE LUBINA A LA ESPALDA** 28  
FILETE DE LUBINA ALA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS DE TEMPORADA  
GRILLED SEA BASS FILLET WITH SAUTEED SEASONAL VEGETABLES



- CALAMAR DE POTERA A LA PLANCHA** 26  
CALAMAR DE POTERA A LA PLANCHA CON ENSALADA Y ALIOLI DE PISTACHO  
GRILLED SQUID CAUGHT BY JIGGING, WITH SALAD AND PISTACHIO AIOLI
- BACALAO CON COSTRA DE ALIOLI** 24,90  
BACALAO COCINADO A BAJA TEMPERADURA SOBRE UNA CAMA DE VERDURAS Y CON COSTRA DE OLIOLI  
COD COOKED AT A LOW TEMPERATURE ON A BED OF VEGETABLES WITH AN AIOLI CRUST
- RODABALLO FRESCO A LA DONOSTIARRA** 27  
RODABALLO FRESCO COCINADO AL ESTILO DONOSTIA  
FRESH TURBOT COOKED IN THE DONOSTIA STYLE

## PESCADOS Y MARISCOS POR ENCARGO

## PASTAS

- RIGATONE AL PESTO** 17  
RIGATONI AL DENTE CON SALSAS ARTESANAL DE ALBAHACA FRESCA, PIÑONES, QUESO PARMESANO Y ACEITE DE OLIVA VIEGEN  
RIGATONI AL DENTE WITH HOMEMADE SAUCE OF FRESH BASIL, PINE NUTS, PARMESAN CHEESE AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- TAGLIATELLE FRUTI DI MARE** 22  
DELICADOS TAGLIATELLE CON CALAMARES, GAMBAS Y MEJILLONES EN SU JUGO TERMINADOS CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
DELICATE TAGLIATELLE WITH SQUID, PRAWNS AND MUSSELS IN THEIR OWN JUICES, FINISHED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



## PAELLAS Y ARROCES

- PAELLA MIXTA (min 2 per)** 25 P.P.  
EL EQUILIBRIO PERFECTO DE POLLO DE CORRAL, COSTILLAS DE CERDO, GAMBONES, MEJILLONES Y SEPIA CON UN FONDO CASERO DE SOFRITO TRADICIONAL  
THE PERFECT BALANCE OF FREE-RANGE CHICKEN, PORK RIBS, KING PRAWNS, MUSSELS AND CUTTLEFISH WITH A HOMEMADE BASE OF TRADITIONAL SOFRITO
- PAELLA NEGRA (min 2 per)** 26 P.P.  
ARROZ BOMBA COCINADO EN SU TINTA CON TROZOS TIERNOS DE SEPIA FRESCA Y GAMBONES PELADOS, ACOMPAÑADO DE PUNTITOS DE ALIOLI GRATINADO  
BOMBA RICE COOKED IN ITS INK WITH TENDER PIECES OF FRESH CUTTLEFISH AND PEELED PRAWNS, ACCOMPANIED BY DOTS OF GRATINATED AIOLI
- PAELLA DE VERDURAS (min 2 per)** 22 P.P.  
SELECCION DE VERDURAS DE TEMPORADA SOBRE UN FONDO VEGETAL INTENSO Y AZAFRAN  
SELECTION OF SEASONAL VEGETABLES ON A RICH VEGETABLE BACKGROUND AND SAFFRON
- ARROZ DE MARISCO EN GREIXONERA** 26  
SERVIDO EN CAZUELA DE BARRO TIPICA MALLORQUIN, ARROZ MELOSO CON GAMBAS, SEPIA EN UN CALDO DE PESCADO DE ROCA CONCENTRADO  
SERVED IN A TYPICAL MALLORCAN EARTHENWARE CASSEROLE DISH, CREAMY RICE WITH PRAWNS AND CUTTLEFISH IN A CONCENTRATED ROCKFISH BROTH



# CARNES

## SOLOMILLO DE TERNERA 250GR

LA PIEZA MAS TIERNA DE TERNERA NACIONAL A LA PARRILLA,CORONADO CON UN FILETE DE FOIE Y UNA REDUCCION DE VINO OPORTO  
THE MOST TENDER CUT OF GRILLED NATIONAL VEAL, TOPPED WITH A FOIE GRAS STEAK AND A PORT WINE REDUCTION



36

## ENTRECOT LOMO ALTO 300GR

CORTE DE VACA MADURADA (45 DIAS),INTENSO SABOR Y MARMOLEADO PERFECTO SERVIDO CON PIMIENTOS DEL PADRON Y PATATO

AGED BEEF CUT (45 DAYS), INTENSE FLAVOR AND PERFECT MARBLING SERVED WITH PADRON PEPPERS AND POTATOES

## CHULETON DE TERNERA 600 GRM

CHULETON DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATO Y PIMIENTOS DEL PADRON

GRILLED T-BONE STEAK WITH POTATOES AND PADRÓN PEPPERS

## CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA

CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA CON PATATO Y PIMIENTOS DEL PADRON

GRILLED LAMB CHOPS WITH POTATOES AND PADRÓN PEPPERS

30

32

26

## RIBS DE CERDO A LA BARBACOA JAPONICA

COSTILLAR DE CERDO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON UNA SALSA BARBACOA JAPONICA,ACMPMAÑADAS DE MINI MAZORCA DE MAIZ,ADEREZO RANCH Y PATATAS FRITAS  
SLOW-ROASTED PORK RIBS WITH A JAPANESE BARBECUE SAUCE, ACCOMPANIED BY MINI CORN ON THE COB, RANCH DRESSING, AND FRENCH FRIES

## HAMBURGUESA DE POLLO

POLLO REBOZADO EN PANKO CON TOMATES , QUESO DE CABRA,RUCULAY NUESTRA SALSA DE AGRIDULCE  
EXTRA PATATAS FRITAS +3,,50

PANKO-BREADED CHICKEN WITH TOMATOES, GOAT CHEESE, ARUGULA AND OUR SWEET AND SOUR SAUCE. EXTRA FRIES +3.50

22,95

15,90

## HAMBURGUESA SANT ELM

200 GR DE TERNERA DE ANGUS,QUESO CHEDAR AHUMADO FUNDIDO,BACON CRUJIENTE,LECHUGA TOMATE,LAMINAS DE PEPINILLOS AGRIDULCES Y NUESTRA SALSA SECRETA EN PAN BRIOCHE ARTESANO EXTRA PATATAS FRITAS +3,50  
200G ANGUS BEEF, MELTED SMOKED CHEDDAR CHEESE, CRISPY BACON, LETTUCE, TOMATO, SWEET AND SOUR GHERKIN SLICES AND OUR SECRET SAUCE ON ARTISAN BRIOCHE BREAD. EXTRA FRIES +3.50

17,50



# GUARNICIONES

PATATO CON PIMIENTOS DE PADRON

8

PATATAS FRITAS

7

ENSALADA VERDE

6

VERDURAS A LA PLANCHA

8

# PIZZAS



## MARGARITA

SALSA DE TOMATE SAZONADA,MOZZARELLA FUNDIDA Y CON UN TOQUE DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN

16

SEASONED TOMATO SAUCE, MELTED MOZZARELLA WITH A TOUCH OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH CRISPY ARTISAN EDGES

## PEPPERONI

18

SALSA DE TOMATE SAZONADA,MOZZARELLA FUNDIDA Y RODAJAS DE PEPPERONI LIGERAMENTE PICANTE

SEASONED TOMATO SAUCE, MELTED MOZZARELLA, SLIGHTLY SPICY PEPPERONI SLICES

## ATUN Y CEBOLLA

18

TOMATE MOZZARELLA ,ATUN, CEBOLLA ROJA , ACEITUNAS NEGRAS TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, RED ONION, BLACK OLIVES

## MALLORQUINA

18

SALSA DE TOMATE SAZONADA,MOZZARELLA FUNDIDA QUESO DE CABRA,SOBRASADA CON UN TOQUE DE MIEL ORGANICA Y OREGANO

SEASONED TOMATO SAUCE, MELTED MOZZARELLA, GOAT CHEESE, SOBRASADA WITH A TOUCH OF ORGANIC HONEY AND OREGANO

## PROSCIUTTO

17

SALSA DE TOMATE SAZONADA,MOZZARELLA FUNDIDA, FIAMBRE DE JAMON DULCE Y OREGANO

SEASONED TOMATO SAUCE, MELTED MOZZARELLA, HAM AND OREGANO

## IBERICA

19

SALSA DE TOMATE,MOZZARELLA FUNDIDA ,JAMON SERRANO RESERVA,RUCULA,TOMATES CHERRY

TOMATO SAUCE, MELTED MOZZARELLA, SERRANO HAM, ARUGULA, CHERRY TOMATOES

# PAMBOLIS

## JAMON SERRANO Y QUESO

17

JAMON SERRANO RESERVA, QUESO MAHONES SEMICURADO,ACEITUNAS TRENCADES E HINOJO MARINO

SERRANO HAM RESERVE, SEMI-CURED MAHÓN CHEESE, CRACKED OLIVES AND SEA FENNEL

## TORREZNOS DE SORIA

18

TRAMPO MALLORQUIN Y AUTENTICOS TORREZNOS DE SORIA CRUJIENTES Y JUGOSOS,ACEITUNAS TRENCADES E HINOJO MARINO

MALLORCAN TRAP AND AUTHENTIC CRISPY AND JUICY SORIA-STYLE PORK BELLY, CRACKED OLIVES AND SEA FENNEL

## SANT ELM BEACH

18

CHIPIRONES ANDALUZA SOBRE UNA CAMA DE ENSALADA TIPICA MALLORQUINA DE TRAMPO

ANDALUSIAN-STYLE BABY SQUID ON A BED OF TYPICAL MALLORCAN TRAMPOLINE SALAD

## MALLORQUIN

19

AUTENTICA SOBRASADA DE MALLORCA CON UN TOQUE DE MIEL ORGANICA,PANCETA,BUTIFARRON Y HUEVOS FRITOS, ACEITUNAS TRENCADES E HINOJO MARINO

AUTHENTIC MALLORCAN SOBRASADA WITH A TOUCH OF ORGANIC HONEY, PANCETTA, BUTIFARRON SAUSAGE AND FRIED EGGS, CRACKED OLIVES AND SEA FENNEL

## SALMON MARINADO

21

SALMON FRESCO MARINADO EN NUESTRA COCINA AGUACATE,MANGO Y QUESO FETA,ACEITUNAS TRENCADES E HINOJO MARINO

FRESH SALMON MARINATED IN OUR KITCHEN WITH AVOCADO, MANGO AND FETA CHEESE, CRACKED OLIVES AND SEA FENNEL



# POSTRES

**GATO MALLORQUIN** 7,50

ALMOND CAKE

**TARTA DE QUESO VASCA** 8

BASKET CHEESECAKE

**COULANT DE CHOCOLATE** 7

HEART OF MOLTEN CHOCOLATE WITH  
BOURBON VANILLA ICE CREAM

**TIRAMISU ITALIANO** 7

TRADITIONAL ITALIAN DESSERT MADE WITH  
COFFEE AND LAYERS OF SPONGE CAKE

**TATIN DE ENSAIMADA** 14

TATEN DE ENSAIMADA CON MANZANA ASADA  
CAMELIZADA, ENSAIMADA TRADICIONAL DE LAS  
ISLAS CON HELADO DE VAINILLA Y UN TOQUE DE  
REQUESON

ENSAIMADA TATEN WITH CARAMELIZED ROASTED  
APPLE, TRADITIONAL ISLAND ENSAIMADA WITH  
VANILLA ICE CREAM AND A TOUCH OF RICOTTA  
CHEESE



**BANANA SPLIT** 12

POSTRE DE TRES BOLAS DE HELADO A ELEGIR CON  
PLATANO NATA Y DECORADO CON SIROPE DE  
CHOCOLATE

DESSERT WITH THREE SCOOPS OF ICE CREAM  
(YOUR CHOICE) WITH BANANA, CREAM, AND  
DECORATED WITH CHOCOLATE SYRUP

**COPA VAINILLA ,FRESAS Y NATA** 10

ICE CREAM SUNDAE WITH VANILLA,  
STRAWBERRIES AND CREAM

**BOLA HELADO** 3,50

VANILLA, ALMOND, PISTACHIO

**BATIDOS / MILKSHAKE** 8,95

VAINILLA,FRESA,PLATANO,CHOCOLATE,OREO,CAR  
AMELO SALADO

VANILLA, STRAWBERRY, BANANA, CHOCOLATE,  
OREO, SALTED CARAMEL



CELERY

PEANUTS

MILK

SULPHITE

SOYA

LUPINS

# ENJOY OUR COCKTAILS



12,00

**COSMOPOLITAN**

Ron blanco,ron  
dorado,zumo  
arandanos,lima



12,00

**MAITAI**

ron añejo,lima,  
Amaretto,cointreau  
zumo de naranja



13

**, PORN START**

Vodka vainilla  
Passoa,fruta la  
pasion,zumo de  
piña



11,00

**MOJITO**

Ron,azucar moreno  
hierbabuena,lima y  
soda



11,00

**MOJITO FRESA**

ron,azucar moreno  
hierbabuena,fresas  
lima y soda



12,00

**MOSCOW MULE**

Vodka,lima,ginger



11

**APEROL SPRIT**

Aperol,cava,soda,  
naranja



12

**EXPRESO MARTINI**

Cafe,licor de cafe,  
vodka



11

**HUGO**

Flor de sauco  
cava,lima,soda



11

**PIÑA COLADA**

Ron,zumo de piña,  
leche de coco



11

**CAIPIRINYA**

Cachaça,lima,soda



12,00

**DAIQUIRI**

Ron,fresa,lima



11

**MARGARITA**

Tequila, Cointreau  
lima



10,00

**SEX ON THE  
BEACH**

Vodka,licor de  
melocoton,lima  
zumo de naranja n



**NEGRONI** 10,00

Campari,Vermut,  
Ginebra