

CARNE/MEATS

Hamburguesa del chef 200gr./ 21€

Black Angus, cheddar, pepinillos, bacon, lechuga, tomate con patatas fritas
Angus burger, cheddar, pickles, bacon, lettuce, tomato and chips
Angus-Burger, Cheddar, Essiggurken, Speck, Salat, Tomate und Pommes frites

Costillas BBQ /BBQ Ribs / 22,90€

Costillar de cerdo, bbq japonica, maiz, aderezo *ranch*, patató y pimientos de padrón
Pork ribs, bbq japonica, corn, ranch dressing with potato and padron peppers
Schweinerippchen, BBQ Japonica, Mais, Ranch-Dressing mit Kartoffeln und Padron-Paprika

Contramuslos de pollo campero plancha 19,5

Grilled free-range chicken thigh with potatoes and padron peppers
Gegrillte Hähnchenschenkel aus Freilandhaltung mit Kartoffeln und Padron-Paprika

Chuletitas de cordero mallorquín /26,90€

Mallorca lamb chops and potatoes & padron peppers
Mallorquinische Lammkoteletts, serviert mit Kartoffeln und Padron-Paprika

Entrecot madurado 350gr./ 29,90€

Dry-Aged Entrecôte with potatoes and padron peppers
Dry-Aged Entrecôte mit Kartoffeln und Padron-Paprika

PESCADO/FISH

Filete de lubina con verduras/ 26€

Sea bass fillet and seasonal vegetables
Seebarschfilet und Gemüse der Saison

Bacalao en salsa mediterránea & verduras de temporada/ 24,90€

Cod in mediterranean sauce with seasonal vegetables
Kabeljau in mediterraner Sauce mit Gemüse der Saison

Sardinas frescas de lonja a la plancha/ 18€

Grilled fresh local sardines with salad
Gegrillte frische Sardinen vom Fischmarkt mit Salat

PASTA

Rigatoni al pesto/ 18€ 🍝

Rigatoni con su deliciosa combinación de albahaca fresca, piñones, parmesano, ajo y Aceite de Oliva
Rigatoni with a delicious combination of fresh basil, pine nuts, Parmesan, garlic, and olive oil
Rigatoni mit einer köstlichen Kombination aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl.

Tallarines Frutti di Mare/ 21€ 🍝

Tallarines con salsa de mariscos mejillones y gambas
Pasta with seafood sauce, mussels and prawns
Nudeln mit Meeresfrüchtesauce, Muscheln und Garnelen

Fusilli/ 18€ 🍝

Espirales con pomodoro, queso de cabra, pepperocino y aceitunas negras
Spirals with tomato, goat cheese, pepperoni and black olives
Spiralen mit Tomaten, Ziegenkäse, Paprika und schwarzen Oliven

POSTRES

Gató con helado de almendra/ 9,5€

Almond cake with almond ice
Mandelkuchen mit Mandeleis

Tarta de queso de la viña con mermelada de frutos rojos y helados/ 9.5€

Cheesecake with red fruit jam and ice cream
Käsekuchen mit Marmelade aus roten Früchten und Eiscreme

Brownie con helado/ 8€

Brownie with ice cream
Brownie mit Eiscreme

Tiramisu/ 8€

Coulant de chocolate con helado/ 8€

Chocolate coulant with ice cream
Schokoladencoulant mit Eiscreme

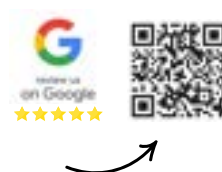
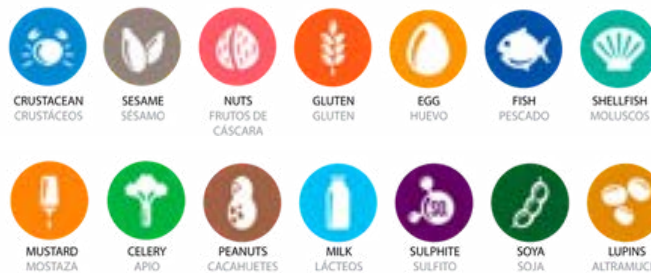
Tatín de ensaimada/ 12€

Tatín de ensaimada con manzana caramelizada, requesón y helado de vainilla
Tatin of ensaimada with caramelized apple, cottage cheese and vainilla ice cream
Tatin von Ensaimada mit karamellisierten Äpfeln, Quark und Eiscreme



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

Si tienes alguna alergia, por favor solicite información sobre posibles alérgenos al realizar su pedido.
If you have any allergies, please request information about possible allergens when placing your order.
Wenn Sie Allergien haben, fordern Sie bei Ihrer Bestellung bitte Informationen zu möglichen Allergenen an.
Si vous avez des allergies, veuillez demander des informations sur les allergènes possibles lors de votre commande.



Follow us on

f SantElmBeachRestaurant
@sant_elm_beach_restaurant



Sant Elm Beach.
Restaurant

ENTRANTES/STARTERS

Pan alioli/ 2,5€ pp Ración de aceitunas/ 2,5€ Ración de pan/1,5€

Croquetas del chef (6u.)/ 15€

Chef's croquettes 6 units/ Kochkroketten 6 Stück

Gambas al ajillo/ 17,5€

Gambas, ajos y perejil

Prawns, garlic and parsley/ Garnelen, Knoblauch und Petersilie

Chipirones Andaluza/ 17€

Andalucian style baby squid / Kleine Tintenfische Andalusischer

Langostinos en Tempura/ 17,50€

Tempura prawns with sweet chili sauce

Tempura-garnelen mit süßer chilisauc

Pimientos del Padrón/ 11€

Padron peppers / Padron paprika

Patatas fritas Sant Elm/ 14,90€

Patatas fritas con mayonesa trufada y parmesano

Fries with homemade truffle mayonnaise and parmesan

Pommes mit hausgemachter truffelmayonnaise und parmesan

Tabla Jamón Ibérico/ 28€

Ibberian ham and bread,olives & tomato/ Iberischer Schinken,Brot,Oliven& Tomaten

Flor de alcachofas/ 16€

Flores de alcachofa confitadas con salsa Romesco

Candied artichoken flowers with romescu sauce

Kandierte artischockenblüten mit romescu-sauce

Tacos de gambas/ 19€

Pico gallo,alioli chipotle,guacamole,gamba en tempura

Prawns taco in tempur / Garnelen in tempura taco

Tacos de pescado/ 19€

Fish taco in tempura/ Fisch-Taco in Tempura

Tacos Pulled Pork/ 19€

Pico gallo, alioli chipotle, guacamole, pulled pork

Nachos/ 16€

Guacamole, pico gallo, alapeños, mozzarella, cheddar, carne con frijoles

ENSALADAS/SALADAS

Ensalada Burrata/ 18€

Tomate fresco, canónigos, burrata, mermelada de pimientos rojos, tomates cherry y tierra de aceitunas negras espolvoreada

Fresh tomato, canons, burrata, red pepers & cherry tomato jam, sprinkled with black olive soil

Tomaten, Feldsalat, Burrata, rote Paprika und knusprige Tomatenmarmelade, bestreut mit schwarzen Oliven

Ensalada Cesar /17,50€

Lechuga romana, pollo parrilla a baja temperatura, parmesano, *crustones* de pan y salsa cesar

Romaine lettuce,low temperature grilled chicken,parmesa,bread crustons and caesar sauce

Römersalat, bei niedriger Temperatur gegrilltes Hähnchen, Parmesan, Brotcroutons und

Caesar-Sauce

Ensalada de aguacate, mango y salmón marinado/ 21€

Avocado, mango and marinated salmon salad

Salat mit Avocado, Mango und mariniertem Lachs

Ensalada de queso de cabra/ 19€

Mezclum de hoja verde, queso de cabra, cebolla morada, tomate Cherry, frutos secos, frutos

rojos y mermelada de Higos

Mixed greens, goat cheese, red onion, cherry tomato, dried fruit, red fruits and fig jam

Gemischter Salat, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Trockenfrüchte, rote Früchte und

Feigenkonfitüre



PAELLAS

Más que un plato, una tradición que reúne a familias y amigos en momentos especiales. Nuestras paellas están elaboradas con ingredientes frescos y de calidad, porque sabemos que hoy es un día especial.

More than a dish, a tradition that brings families and friends together on special occasions. Our paellas are made with fresh, quality ingredients, because we know that today is a special day.

Mehr als ein Gericht, eine Tradition, die Familien und Freunde zu besonderen Anlässen zusammenbringt. Unsere Paellas werden mit frischen, hochwertigen Zutaten zubereitet, denn wir wissen, dass heute ein besonderer Tag ist.

Paella mixta (min. 2 PAX)/ 24€ pp

Fumet de pescado fresco, mariscos, pollo y cerdo

Fresh fish fumet, seafood, chicken and pork

Frischer Fisch, Meeresfrüchte, Hühnchen und Schweinefleisch

Paella negra de sepia y gambas (min 2Pax)/ 24€ pp

Fumet de pescado fresco, sepia, gambas y tinta de calamar

Fresh fish fumet,cuttlefish,shrimp and squid ink

Frischer Fischfumet, Tintenfisch, Garnelen und Tintenfischtinte

Paella de mariscos en Greixonera (Individual)/ 24€

Fumet de pescado fresco,sepia,gambas cocinada en olla greixonera

Fresh fish fumet,cuttlefish, shrimp cooked in a typical Mallorcan pot

Frischer Fischfumet, Tintenfisch und Garnelen, gekocht in einem typisch mallorquinischen Topf

Paella de mariscos en Greixonera



PIZZA

Todas nuestras pizzas son hechas en casa

All our pizzas are homemade

Alle unsere pizzen sind hausgemachte

Pizza Margarita/ 16€

Salsa de tomate, queso mozzarella y oregano

Tomato, mozzarella, oregano / Tomate, mozzarella und oregano

Prosciutto / 17€

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, jamón york y oregano

Tomato, mozzarella, ham, mushroom and oregano

Tomate, mozzarella, gekochter schinken und oregano

Atún / 18€

Salsa de tomate, queso mozzarella, atún, cebolla roja, orégano y olivas negras

Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano and black olives

Tomate, mozzarella, thunfisch, rote zwiebel, oregano und schwarze Oliven

Mallorquina/ 19€

Salsa de tomate, queso mozzarella, queso de cabra, sobrasada, miel y orégano

Tomato, mozzarella, goat's cheese, sobrasada, honey and oregano

Tomate, mozzarella, Ziegenkäse, sobrasada , honing und oregano

Pepperoni / 17€

Salsa de tomate, queso mozzarella , pepperoni y orégano

Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano

Tomate, mozzarella, pepperoni und oregano

Ibérica/ 19€

Salsa de tomate, queso mozzarella ,jamón serrano, rucula,tomate cherry

Tomato, mozzarella, spanish ham,arugula, tomato cherry and oregano

Tomate, mozzarella, serrano-schinken, rucola, krischtomaten und oregano

PAMBOLIS

Serrano y queso/ 17€

Spanish ham and chesse

Serranoschinken und Käse

Sant Elm BeachE 19,50€

Sepia a la plancha con trampó

Grilled cuttlefish with trampó salad

Gegrillter Tintenfisch mit Trampó

Torreznos de Soria/ 18€

Torreznos de Soria con Trampó

Soria torreznos with Trampó salad

Soria torreznos mit Trampó-Salat

Mallorquín /19,50€

Huevos fritos, panceta, sobrasada y butifarrón plancha

Fried eggs, bacon, sobrassada and grilled butifarrón sausage

Spiegeleier, Speck, Sobrassada und gegrillte Butifarrón-Wurst

Salmón marinado/ 21€

Aguacate, mango, requesón y salmón marinado por nuestro chef

Avocado, mango, ricotta cheese and salmon marinated by our chef

Avocado, Mango, Ricotta-Käse und Lachs, mariniert von unserem Chefkoch



Pa amb oli de salmón marinado