

Entrantes

1. Pan de Cristal con tomate, Aceite de Oliva Virgen y Aceitunas	7.00 €
2. Ceviche de Corvina con Mango, Tomate Kumato, Cebolla Morada, Cebollino, Leche de Tigre, Jengibre y Tostadas	23.00 €
3. Tartar de Atún Rojo con Guacamole, Cebolla morada, Cebollino, Salsa de Sésamo, Caviar de Algas y Tostadas	25.00 €
4. Pulpo a la Brasa con Puré de Patatas Casero al pimentón	26.00 €
5. Zamburiñas a la brasa con aceite de Ajo y Perejil	24.00 €
6. Mejillones con Salsa de Leche de Coco y Curry	17.50 €
7. Tumbet Milhojas de Patata, Berenjena, Calabacín, Pimiento Rojo y Salsa de Tomate	17.00 €
8. Plato de jamón de cebo Ibérico acompañado de Pan Cristal y Tomate	22.50 €

Ensaladas

9. Burrata con Tomate Rosa, Cherry y Tomate Seco, Rúcula, Nuestra Vinagreta de Albahaca y Tostadas	18.00 €
10. Ensalada de Tataki de Atún Rojo con Brotes Tiernos, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Wakame, Aguacate, Naranja y Vinagreta de Mostaza	20.00 €
11. Ensalada de Salmón Ahumado con Queso Feta, Alcaparrones, Canónigos, Rúcula y Cebolla Frita	21.00 €

Pastas y Arroces

12. Tagliatelle con bogavante con Almejas, Mejillones, Gambas y 1/2 Bogavante	29.50 €
13. Tagliatelle con gambas Gambas y Langostinos Black Tiger con Suave Salsa de Crema y Espinacas	25.00 €
14. Rigattoni Arrabiata con Salsa de Tomate, Ajo, y un Sutil Toque de Guindilla	19.50 €
15. Risotto Negro de Marisco con Chipirones,, Navajas, Anillas de Calamar, Cola de Langostino, Gambas, Mejillones y Zamburiñas	24.00 €

Pescados

16. Atún rojo a la Plancha con crosta de pistacho, puré de patatas, verduras salteadas, wakame y salsa de soja	31.00 €
17. Lomo de Salmón con crosta de Sésamo, acompañado de salsa de mango y champiñones laminados	26.00 €
18. Lubina con Rissoto de verduras al limón	29.00 €
19. Calamar a la brasa con ensalada o calamar So Caprichos rodajas de calamar en salsa de vino blanco con cebolla, pimiento rojo y un toque picante	26.00 €
20. Pescado del día: Consulte con nuestro personal	

Carnes

21. Picanha Angus a la brasa 250/300 g con pimientos de Padrón y patatas fritas (cocinada en piedra +2,00 €)	29.50 €
22. Solomillo de Vaca a la brasa con mezcla de setas, Puré de patatas y salsa Yakniku	29.00 €
23. Carré de Cordero cubierto con una crujiente Crosta de aceituna Negra y Frutos Secos, acompañado de nuestras chips y tomate al horno con hierbas aromáticas	32.00 €
24. Presa Ibérica con mezcla de Setas y Verduras salteadas, Patatón al Romero y Mojo Picón Rojo.	28.00 €
25. Roll de pechuga de pollo relleno de espinacas y queso parmigiano acompañado de verduras salteadas	22.00 €
26. Lomo de vaca Txogitxu con chips de Patatas y Pimientos de Padrón	32.00 €

Las carnes cocinadas en piedra se sirven exclusivamente en la terraza, con un suplemento de 2,00 €

+

+ 5 caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

5 caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

5 caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

5 caprichos

só caprichos

5 caprichos

ESPERAMOS QUE DISFRUTEN
PLEASE ENJOY THE EXPERIENCE

só caprichos

5 caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

5 caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

5 caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

só caprichos

+ 5 caprichos

só caprichos

só caprichos

+

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	12,00 €
HUGO <i>Cava, Agua con Gas y Sirope de Sauce</i>	12,00 €
ESPRESSO MARTINI <i>Espresso, Vodka y Kahlua</i>	12,00 €
MOSCOW MULE <i>Vodka, Zumo de lima, Ginger Beer, Hoja de Hierba Buena, Rodaja de lima y Hielo picado</i>	12,00 €
NEGRONI <i>Campari, Ginebra, Vermouth rojo y Piel de naranja</i>	12,00 €
MOJITO <i>Ron, Zumo de Lima, Agua con gas, Azúcar y Hierbabuena</i>	12,00 €

GIN TONICS

SEEGRAMS + NORDIC	10,00 €
+ FEVER TREE	12,00 €
BROCKMANS + FEVER TREE	14,00 €
HENDRICKS + FEVER TREE	14,00 €
GIN MARE + FEVER TREE	14,00 €
G´VINE + FEVER TREE	14,00 €
CABRABOC. Ginebra de Soler + FEVER TREE	14,00 €

WHISKIES

CARDHU	10,00 €
CHIVAS	10,00 €
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10,00 €
JACK DANIELS	10,00 €
JB, CUTTY SARRK, BALLANTINES, +REFRESCO	10,00 €

Extras

Guarnición extra	9.00 €
Ración de patatas fritas	8.00 €
Salsas a elegir: pimienta / mostaza de Dijon / chimichurri	6.00 €
Pan sin gluten	3.00 €
Pan, aceitunas y alioli	4.00 € / persona

Hamburguesas Caseras

27. Hamburguesa So Caprichos <i>Carne 100% Angus 180/200gr con Pan Brioche, Rúcula, Tomate, Cebolla Caramelizada, Bacon, Queso Cheddar, Salsa Thai, servida con Patatas Fritas</i>	19.00 €
28. Hamburguesa Vegana al horno de carbón con pan Brioche, Lechuga, Aguacate, Tomate, Cebolla Crujiente y un Toque Picante con nuestras Exclusivas Patatas Fritas caseras	19.00 €
29. Hamburguesa casera de Atún Rojo con pan brioche, lechuga, tomate, mayonesa y guacamole. <i>Pan sin gluten disponible por +3,00 €</i>	24.00 €

Niños

30. Fingers de Pollo con Patatas Fritas	12.00 €
31. Pasta con salsa de tomate o con Nata y Queso a elegir	10.00 €
32. Mini hamburguesas con Patatas Fritas (2 Unidades)	12.00 €

Postres

33. Brownie de nueces con helado de menta (sin gluten)	10.00 €
34. Crème Brûlée	9.50 €
35. Tiramisú de coco	11.00 €
36. Gatò mallorquin (bizcocho de almendra) con helado de almendra	11.00 €
37. Helados chocolate, vainilla, fresa, menta-choco y almendra y sorbetes artesanos limón, naranja y fresa	10.00 €
38. Postre del día pregunta a nuestro personal	11.00 €

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTARIA POR FAVOR CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

IVA 10% INCLUIDO

+

+

Starters

1. Crystal bread <i>with tomato, extra Virgin Olive Oil, and Olives</i>	7.00 €
2. Corvina Ceviche <i>with Mango, Kumato Tomato, Red Onion, Chives, Ginger, leche de tigre, and Toasts</i>	23.00 €
3. Red Tuna Tartare <i>with guacamole, red onion, chives, sesame sauce, seaweed caviar, and toast</i>	25.00 €
4. Grilled octopus <i>with homemade mashed potatoes, virgin extra oil, and sweet paprika</i>	26.00 €
5. Grilled Scallops <i>with Garlic Oil an Parsley</i>	24.00 €
6. Mussels <i>with Coconut Milk and Curry Sauce</i>	17.50 €
7. Tumbet <i>Potato, Eggplant, Zucchini, Red Pepper millefeuille with Tomato Sauce</i>	17.00 €
8. Plate of Iberian acorn-fed ham <i>accompanied by crystal bread and tomato</i>	22.00 €

Salads

9. Burrata <i>with pink tomato, cherry tomatoes, sun-dried tomato, arugula, our basil vinaigrette, and toast</i>	18.00 €
10. Red tuna tataki salad <i>with tender shoots, cherry tomato, red onion, wakame, avocado, orange, and mustard vinaigrette)</i>	20.50 €
11. Smoked Salmon Salad <i>with Feta cheese, capers, lamb's lettuce, arugula and fried onions</i>	21.00 €

Pastas and rice

12. Tagliatelle with Lobster <i>with clams, mussels, prawns, and half a lobster</i>	29.50 €
13. Tagliatelle with Prawns <i>prawns and Black Tiger shrimp with creamy spinach sauce</i>	25.00 €
14. Rigattoni Arrabiata <i>with tomato sauce, garlic and a subtle touch of chili pepper</i>	19.50 €
15. Black Seafood Risotto <i>with Baby Squid, Razor Clams, Squid Rings, Prawn Tail, Prawns, Mussels, and Scallops</i>	24.00 €

Fish

16. Grilled Bluefin Tuna <i>with pistachio crust, mashed potatoes, sautéed vegetables, wakame, and soy sauce</i>	31.00 €
17. Salmon Loin <i>with sesame crust, accompanied by mango sauce and sliced mushrooms</i>	26.00 €
18. Sea bass <i>with Lemon Vegetable Risotto</i>	29.00 €
19. Grilled squid <i>with salad or Squid So Caprichos (squid slices in white wine sauce with onion, red pepper and a spicy touch</i>	26.00 €
20. Fish of the day: Please ask our staff	

Meats

21. Grilled Angus Picanha (250/300 g) <i>with Padrón Peppers and Fries (cooked on stone + €2.00)</i>	29.50 €
22. Grilled Beef Sirloin <i>with mixed Mushrooms, mashed Potatoes, and Yakniku Sauce</i>	29.00 €
23. Rack of Lamb <i>covered with a crispy black olive and nut crust, accompanied by our chips and oven-roasted tomato with aromatic herbs.</i>	32.00 €
24. Iberian pork presa <i>with mixed mushrooms and sautéed vegetables, rosemary potatoes, and red mojo picon sauce</i>	28.00 €
25 Chicken breast roll <i>stuffed with spinach and Parmesan cheese, accompanied by sauteed vegetables</i>	22.00 €
26. Txogitxu Beef Loin <i>with potato chips and Padron peppers</i>	32.00 €

Meats cooked on stone are served exclusively on the terrace with a €2.00 supplement

+

+

Extras

Garniture supplémentaire	9.00 €
Portion de frites	8.00 €
Sauces au choix : poivre / moutarde de Dijon / chimichurri	6.00 €
Pain sans gluten	3,00 €
Pain, olives et alioli	4.00 € per person

Burgers maison

27. So Caprichos Burger <i>Viande 100 % Angus 180/200 g avec pain brioché, roquette, tomate, oignon caramélisé, bacon, cheddar, sauce thai, servi avec frites</i>	19.00 €
28. Burger vegan <i>Au four à charbon avec pain brioché, laitue, avocat, tomate, oignon croustillant et une touche épicée, avec nos frites maison exclusives V</i>	19.00 €
29. Burger maison au thon rouge <i>Avec pain brioché, laitue, tomate, mayonnaise et guacamole</i>	24.00 €
Pain sans gluten disponible pour +3,00 €	

So Caprichos Enfants

30. Fingers de poulet <i>avec frites</i>	12.00 €
31. Pâtes <i>avec sauce tomate ou crème et fromage au choix</i>	10.00 €
32. Mini burgers <i>avec frites (2 unités)</i>	12.00 €

Desserts

32. Brownie aux noix <i>et glace à la menthe (sans gluten)</i>	10,00 €
33. Crème brûlée	10,00 €
34. Tiramisu à la noix de coco	9.50 €
35. Gatò majorquin <i>(gâteau aux amandes) avec glace aux amandes</i>	11.00 €
36. Glaces <i>chocolat, vanille, fraise, menthe-choco et amande et sorbets artisanaux citron, orange et fraise (Gelats de Sóller)</i>	10.00 €
37. Dessert du jour <i>demandez à notre personnel</i>	11.00 €

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, VEUILLEZ NOUS INFORMER

IVA 10 % INCLUDE

+

+

Entrées

1. Pain cristal <i>avec tomate, huile d'olive vierge extra et olives</i>	7.00 €
2. Ceviche de corvina <i>avec mangue, tomate kumato, oignon rouge, ciboulette, leche de tigre au gingembre et toasts</i>	23.00 €
3. Tartare de thon rouge <i>avec guacamole, oignon rouge, ciboulette, sauce sésame, caviar d'algues et toasts</i>	25.00 €
4. Poulpe grillé <i>avec purée de pommes de terre maison Huile d'olive vierge extra et paprika doux</i>	26.00 €
5. Coquilles Saint-Jacques grillées à l'huile d'ail et au persil	24.00 €
6. Moules <i>avec sauce lait de coco et curry</i>	17.50 €
7. Tumbet <i>millefeuille de pomme de terre, aubergine, courgette, poivron rouge et sauce tomate</i>	17.00 €
8. Assiette de jambon ibérique nourri <i>aux glands, accompagnée de pain cristal et de tomates</i>	22.00 €

Salades

9. Burrata <i>avec tomate rose, tomates cerises, tomate séchée, roquette, notre vinaigrette au basilic et toasts</i>	18.00 €
10. Salade tataki de thon rouge <i>avec jeunes pousses, tomate cerise, oignon rouge, wakame, avocat, orange et vinaigrette à la moutarde</i>	20.00 €
11. Salade de saumon fumé <i>avec feta, câpres, mâche, roquette et oignons frits.</i>	21.00 €

Pâtes et riz

12. Tagliatelles au homard <i>avec palourdes, moules, crevettes et ½ homard</i>	29.50 €
13. Tagliatelles aux crevettes <i>crevettes et gambas Black Tiger avec sauce crémeuse et épinards</i>	25.00 €
14. Rigattoni Arrabiata <i>à la sauce tomate, à l'ail et avec une subtile touche de piment</i>	19.50 €
15. Risotto noir aux fruits de mer <i>avec petits calamars, couteaux, anneaux de calamars, crevettes, moules et coquilles Saint-Jacques</i>	24.00 €

Poissons

16. Thon rouge grillé <i>avec croûte de pistache, purée de pommes de terre, légumes sautés, wakame et sauce soja</i>	31.00 €
17. Longe de Saumon <i>en croûte de sésame, accompagnée de sauce à la mangue et de champignons émincés</i>	26.00 €
18. Loup de mer <i>avec risotto de légumes au citron</i>	29.00 €
19. Calamars grillés avec salade ou Calamars So Caprichos <i>tranches de calamars à la sauce au vin blanc avec oignon, poivron rouge et une touche épicée</i>	26.00 €
20. Poisson du jour : Veuillez consulter notre personnel	

Viandes

21. Picanha Angus grillée (250/300 g) <i>avec poivrons de Padrón et frites (cuite sur pierre +2,00 €)</i>	29.50 €
22. Filet de bœuf grillé <i>avec mélange de champignons, purée de pommes de terre et sauce Yakiniku</i>	29.00 €
23. Carré d'agneau <i>en croûte croustillante d'olives noires et de noix, accompagné de frites et de tomates rôties au four aux herbes aromatiques</i>	32.00 €
24. Presa ibérique <i>avec mélange de champignons et légumes sautés, pommes de terre au romarin et mojo picón rouge</i>	28.00 €
25. Rouleau de poitrine <i>de poulet farci aux épinards et au parmesan, accompagné de légumes sautés</i>	22.00 €
26. Longe de bœuf Txogitxu <i>avec frites et poivrons de Padrón</i>	32.00 €

*Les viandes cuites sur pierre sont servies exclusivement en terrasse avec un supplément de 2,00 €

+

+

Extras

Extra side dish	9.00 €
Portion of fries	8.00 €
Sauces <i>choose one: pepper / Dijon mustard / chimichurri</i>	6.00 €
Gluten-free bread	3.00 €
Bread, olives, and alioli	4.00 € per person

Homemade Burgers

27. So Caprichos Burger <i>100 % Angus 180/200 g with brioche bun, arugula, tomato, caramelized onion, bacon, cheddar cheese, Thai sauce, served with fries</i>	19.00 €
28. Vegan charcoal <i>Oven burger with brioche bun, lettuce, avocado, tomato, crispy onion, and a spicy touch, with our exclusive homemade fries V</i>	19.00 €
29. Homemade Red Tuna Burger <i>With brioche bun, lettuce, tomato, mayonnaise and guacamole</i>	24.00 €
Pain sans gluten disponible pour +3,00 €	

So caprichos kids

30. Chicken fingers <i>with fries</i>	12.00 €
31. Pasta <i>with tomato sauce or cream and cheese</i>	10.00 €
32. Mini burgers <i>with fries (2 units)</i>	12.00 €

Dessert

34. Walnut brownie <i>with mint ice cream (gluten-free)</i>	10.00 €
35. Crème brûlée	9.50 €
36. Coconut tiramisu	11.00 €
37. Mallorcan Gatò (<i>almond sponge cake</i>) <i>with almond ice cream</i>	11.00 €
38. Ice creams <i>Chocolate, Vanilla, Strawberry, Mint-Choco, and Almond and artisanal sorbets Lemon, Orange, and Strawberry (Gelats de Sóller)</i>	10.00 €
39. Dessert of the day (ask our staff)	11.00 €

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE INFORM US

VAT 10% INCLUDED

+

+

Vorspeisen

1. Kristallbrot <i>mit Tomate, extra natives Olivenöl und Oliven</i>	7,00 €
2. Covina-Ceviche <i>mit Mango, Kumato -Tomate, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Ingwer leche de tigre und Toasts</i>	23,00 €
3. Roter Thunfisch Tartar <i>mit Guacamole, roten Zwiebeln, Schnittlauch, Sesamsauce, Algenkaviar und Toasts</i>	24,00 €
4. Ge grillter Oktopus <i>mit hausgemachtem Kartoffelpüree, natives Olivenöl extra und süßem Paprika</i>	26,00 €
5. Ge grillte KJakobsmuscheln <i>mit Knoblauchöl und Petersilie</i>	24,00 €
6. Miesmuschel <i>mit Kokosmilch - Curry - sauce</i>	16,50 €
7. Tumbet <i>Kartoffel-, Auberginen-, Zucchini-, roter Paprika-Millefeuille mit Tomatensauce</i>	20,50 €
8. Teller <i>mit iberischem Eichelschinken, serviert mit Kristallbrot und Tomate</i>	16,50 €

Salate

9. Burrata <i>mit rosa Tomate, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Rucola, unserer Basilikum-Vinaigrette und Toast</i>	18,00 €
10. Tataki-Salat vom roten Thunfisch <i>mit jungen Sprossen, Cherrytomaten, roten Zwiebeln, Wakame, Avocado, Orange und Senf-Vinaigrette</i>	20,00 €
11. Geräucherter Lachssalat <i>mit Feta, Kapern, Feldsalat, Rucola und Röstzwiebeln</i>	21,00 €

Pasta und Reis

12. Tagliatelle mit Hummer <i>mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen und ½ Hummer</i>	29,50 €
13. Tagliatelle mit Garnelen <i>Garnelen und Black Tiger Riesengarnelen mit cremiger Spinat-Sauce</i>	25,00 €
14. Rigattoni Arrabiata <i>mit Tomatensoße, Knoblauch und einer dezenten Chili-Note</i>	19,50 €
15. Schwarzes Meeresfrüchte-Risotto <i>mit kleinen Tintenfischen, Rasiermessermuscheln, Tintenfischringen, Garnelenschwanz, Garnelen, Miesmuscheln und Jakobsmuscheln</i>	24,00 €

Fisch

16. Ge grillter roter Thunfisch <i>mit Pistazienkruste, Kartoffelpüree, sautiertem Gemüse, Wakame und Sojasauce</i>	31,00 €
17. Lachsfilet <i>mit Sesamkruste, dazu Mangosauce und geschnittene Champignons</i>	26,00 €
18. Wolfsbarsch <i>mit Zitronen-Gemüserisotto</i>	29,00 €
19. Ge grillter Tintenfisch <i>mit Salat oder Calamari So Caprichos (Tintenfischscheiben in Weißweinsauce mit Zwiebeln, roter Paprika und einer pikanten Note</i>	26,00 €
20. Fisch des Tages: <i>Bitte fragen Sie unser Personal</i>	

Fleisch

21. Ge grillte Angus Picanha (250/300 g) mit Padrón-Paprika und Pommes frites (auf Stein zubereitet +2,00 €)	29,50 €
22. Ge grilltes Rinderfilet <i>mit Pilzmischung, Kartoffelpüree und Yakniku-Sauce</i>	29,00 €
23. Lammkotelett <i>mit knuspriger Kruste aus schwarzen Oliven und Nüssen, dazu Pommes frites und ofengeröstete Tomaten mit aromatischen Kräutern</i>	32,00 €
24. Iberische Schweinepresa <i>mit Pilzmischung und sautiertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und rotem Mojo Picon</i>	29,00 €
25. Hähnchenbrustrollchen gefüllt <i>mit Spinat und Parmesan, dazu sautiertes Gemüse</i>	22,00 €
26. Txogitxu Rinderlende <i>mit Kartoffelchips und Padrón-Paprika</i>	22,00 €

Auf Stein zubereitetes Fleisch wird ausschließlich auf der Terrasse serviert, mit einem Aufpreis von 2,00 €

—

—

Extra

Extra Beilage	9.00 €
Portion Pommes frites	8.00 €
Saucen zur Wahl: Pfeffer / Dijon-Senf / Chimichurri	6.00 €
Glutenfreies Brot	3,00 €
Brot, Oliven und Alioli	4.00 € pro Person

Hausgemachte Hamburger

27. So Caprichos Burger <i>100 % Angus Rindfleisch 180/200 g mit Brioche-Brötchen, Rucola, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Speck, Cheddar-Käse, Thai-Sauce, serviert mit Pommes frites</i>	19.00 €
28. Veganer Burger <i>Aus dem Kohleofen mit Brioche-Brötchen, Salat, Avocado, Tomate, knusprigen Zwiebeln und einer würzigen Note, mit unseren exklusiven hausgemachten Pommes frites V</i>	19.00 €
29. Hausgemachter roter Thunfischburger <i>Mit Brioche-Brötchen, Salat, Tomate, Mayonnaise und Guacamole).</i>	24.00 €
Glutenfreies Brot erhältlich gegen Aufpreis von +3,00 €	

So Caprichos Kinder

30. Chicken Fingers <i>mit Pommes frites</i>	12.00 €
31. Pasta <i>mit Tomatensauce oder Sahne-Käse-Sauce nach Wahl</i>	10.00 €
32. Mini-Burger <i>mit Pommes frites (2 Stück)</i>	12.00 €

Dessert

34. Walnuss-Brownie <i>mit Minzeis (glutenfrei)</i>	10.00 €
35. Crème brûlée	9.50 €
36. Kokosnuss-Tiramisu	11.00 €
37. Mallorquinischer Gatò <i>(Mandelkuchen) mit Mandel-Eis</i>	11.00 €
38. Eiscremes Schokolade, Vanille, Erdbeere, Minze-Schoko und Mandel <i>und hausgemachte Sorbets Zitrone, Orange und Erdbeere) (Gelats de Sóller)</i>	10.00 €
39. Dessert des Tages <i>fragen Sie unser Personal</i>	11.00 €

WENN SIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN HABEN, INFORMIEREN SIE UNS BITTE

MwSt. 10 % INKLUSIVE