

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 decerdo, bbq japonica,maiz,aderezo *ranch*, patat0 y pimientos de padr0n
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

Grilledfree-rangechickenhigh withpotatoesand padron peppers
Gegrillte H0hnchenschenkel aus Freilandhaltung mit Kartoffeln und Padron-Paprika

Chuletitas de cordero mallorquin /26,90€

Mallorcalambchopsandpotatoes&padron peppers
Mallorquinische Lammkoteletts, serviert mit Kartoffeln und Padron-Paprika

Entrecot madurado 350gr./ 29,90€

Dry-Aged Entrec0te with potatoes and padron peppers
Dry-Aged Entrec0te mit Kartoffeln und Padron-Paprika

PESCADO/FISH

Filete de lubina con verduras/ 26€

Seabassfillet and seasonal vegetables
Seebarschfilet und Gem0se der Saison

Bacalao en salsa mediterr0nea & verduras de temporada/ 24,90€

Codinmediterraneansaucewith seasonalvegetables
Kabeljau in mediterraner Sauce mit Gem0se der Saison

Sardinas frescas de lonja a la plancha/ 18€

Grilledfreshlocalsardines with salad
Gegrillte frische Sardinen vom Fischmarkt mit Salat

PASTA

Rigatoni al pesto/ 18€ 🍝

Rigatoni con su deliciosa combinaci0n de albahaca fresca, pi0ones, parmesano, ajo y Aceite de Oliva
Rigatoni with a delicious combination of fresh basil, pine nuts, Parmesan, garlic, and olive oil
Rigatoni mit einer k0stlichen Kombination aus frischem Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Oliven0l.

Tallarines Frutti di Mare/ 21€ 🍝

Tallarines consalsa demariscos mejillones y gambas
Pasta with seafood sauce, mussels and prawns
Nudeln mit Meeresfr0chtesauce, Muscheln und Garnelen

Fusilli/ 18€ 🍝

Espirales conpomodoro, queso de cabra, pepperocino y aceitunas negras
Spirals with tomato, goat cheese, pepperoni and black olives
Spiralen mit Tomaten, Ziegenk0se, Paprika und schwarzen Oliven

POSTRES

Gat0 con helado de almendra/ 9,5€

Almond cake with almond ice
Mandelkuchen mit Mandeleis

Tarta de queso de la vi0a con mermelada de frutos rojos y helados/ 9.5€

Cheesecake with red fruit jam and ice cream
K0sekuchen mit Marmelade aus roten Fr0chten 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

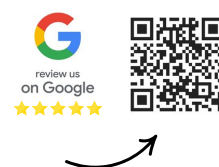
Tatin de ensaimada/ 12€

Tatin de ensaimada con manzana caramelizada, reques0n y helado de vainilla
Tatin of ensaimada with caramelized apple, cottage cheese and vanilla ice cream
Tatin von Ensaimada mit karamellisierten 0pfeln, Quark und Eiscreme



Por las caracter0sticas de instalaci0n, manipulaci0n y elaboraci0n del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a trav0s de contaminaci0n cruzada alg0n tipo de al0rgeno.

Si tienes alguna alergia, por favor solicite informaci0n sobre posibles al0rgenos 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 m0glichen Allergenen an.
Si vous avez des allergies, veuillez demander des informations sur les allerg0nes 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'scroquettes6units/Kochkroketten 6 Stück

Gambas al ajillo/ 17,5€

Gambas, ajos y perejil
Prawns, garlic and parsley/ Garnelen, Knoblauch und Petersilie

Chipirones Andaluza/ 17€

Andalucianstylebabysquid/KleineTintenfische Andalusischer

Langostinos en Tempura/ 17,50€

Tempuraprawnswith sweet chilisauce
Tempura-garnelen mit süßer chilisauce

Pimientos del Padrón/ 11€

Padron peppers / Padron paprika

Patatas fritas Sant Elm/ 14,90€

Patatas fritas conmayonesa trufaday parmesano
Fries with homemade truffle mayonnaise and parmesan
Pommes mit hausgemachter trüffelmayonnaise und parmesan

Tabla Jamón Ibérico/ 28€

Iberianhamandbread,olives& tomato/ Iberischer Schinken,Brot,Oliven& Tomaten

Flor de alcachofas/ 16€

Floresde alcachofa confitadas con salsa Romescu
Candied artichoken flowers with romescu sauce
Kandierte artischockenblüten mit romescu-sauce

Tacos de gambas/ 19€

Picogallo,alioli chipotle,guacamole,gamba en tempura
Prawns taco in tempur / Garnelen in tempura taco

Tacos de pescado/ 19€

Fishtacointempura/Fisch-Taco in Tempura

Tacos Pulled Pork/ 19€

Picogallo,aliolichipotle,guacamole, pulled pork

Nachos/ 16€

Guacamole,picogallo,alapeños, mozzarella, cheddar, carne con frijoles

ENSALADAS/SALADAS

Ensalada Burrata/ 18€

Tomatefresco, 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,polloparrillaa 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, mangoandmarinated salmonsalad
Salat mit Avocado, Mango und mariniertem Lachs

Ensalada de queso de cabra/ 19€

Mezclumdehoja verde,queso decabra,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

PAELLAS

Más que un plato, una tradiciónque 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

Fumetde pescado fresco,mariscos, pollo ycerdo
Fresh fish fumet, seafood, chicken and pork
Frischer Fisch, Meeresfrüchte, Hühnchen und Schweinefleisch

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

Fumet depescado fresco,sepia, gambas y tintade 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€

Salsade tomate,quesomozzarella y oregano
Tomato, mozzarella, oregano / Tomate, mozzarella und oregano

Prosciutto / 17€

Salsade tomate,queso mozzarella, champiñones, jamón york y oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushroom and oregano
Tomate, mozzarella, gekochter schinken und oregano

Atún / 18€

Salsade 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€

Salsade 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€

Salsade tomate,queso mozzarella, pepperoni y orégano
Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano
Tomate, mozzarella, pepperoni und oregano

Ibérica/ 19€

Salsade 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€

Spanishhamand chesse
Serranoschinken und Käse

Sant Elm BeachE 19,50€

Sepia a la planchacon trampó
Grilled cuttlefish with trampó salad
Gegrillter Tintenfisch mit Trampó

Torreznos de Soria/ 18€

TorreznosdeSoria conTrampó
Soria torreznos with Trampó salad
Soria torreznos mit Trampó-Salat

Mallorquín /19,50€

Huevosfritos,panceta, sobrasada y butifarrón plancha
Fried eggs, bacon, sobrasada and grilled butifarrón sausage
Spiegeleier, Speck, Sobrasada 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