MARINA VINTAGE

Café

SINCE 1932

by

HOTEL MARINA

PLAYA DE SOLLER

SINCE 1932

SNACK

Pan, alioli y aceitunas 1,50€
Bread, alioli, and olives
Brot, Alioli und Oliven

Tapa de ensaladilla 6,90€
Potato salad tapa
Kartoffelsalat-Tapa

Tapa de tortilla 6,90€
Omelette tapa
Omelett-Tapa

Anillas de calamar rebozadas, con salsa tártara y *sal de limón de Sóller* 11,50€
Breaded calamari rings, with tartar sauce and Sóller lemon salt
Panierte Tintenfischringe mit Tartarsoße und Sóller-Zitronensalz

Jamon ibérico cortado a mano , pan mallorquín y *aceite de Sóller* 18,50€
Hand-carved Iberian ham, Mallorcan bread and Sóller oil
Handgeschnittener Iberischer Schinken, Mallorquinisches Brot und Sóller-Öl

Croquetas caseras de bacalao y espinacas 10,90€
Homemade cod and spinach croquettes
Hausgemachte Kabeljau- und Spinat-Kroketten

Gambas al ajillo 12.50€
Garlic prawns
Knoblauchgarnelen

Mejillones con nuestra salsa marinera 12.70€
Mussels with our seafood sauce
Miesmuscheln mit unserer Meeresfrüchtesauce

Hummus de garbanzos, pan pita y chips vegetales *veggie* 12.50€
Chickpea hummus, pita bread, and vegetable chips *veggie *
Kichererbsen-Hummus, Pita-Brot und Gemüsechips *veggie *

Ensalada cesar de pollo crujiente y parmesano 14.90€
Caesar salad with crispy chicken and Parmesan
Caesar-Salat mit knusprigem Hühnchen und Parmesan

Ensalada de la huerta 12.80€
Garden salad
Gartensalat

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y aliño de mostaza-miel 14.90€
Smoked salmon, avocado and mustard-honey dressing salad
Raucherlachssalat mit Avocado und Senf-Honig-Dressing)

Ensalada de quinoa, wakame y langostinos 16,50€
Quinoa, wakame and prawn salad
Quinoa, Wakame und Garnelensalat

Burrata fresca, tomate y albahaca 16.90€
Fresh burrata, tomato and basil
Frische Burrata, Tomate und Basilikum

Hamburguesa de ternera, queso fundido, cebolla caramelizada y patatas fritas 16.90€
Balearic beef burger, melted cheese, caramelized onion and French fries
Balearischer Rinderburger mit geschmolzenem Käse, karamellisierten Zwiebeln und Pommes frites

Hamburguesa de pollo crujiente, mayonesa de curry, rúcula y boniato frito 15.20€
Crispy chicken burger, curry mayonnaise, arugula and sweet potato fries
Knuspriger Hähnchenburger, Curry-Mayonnaise, Rucola und Süßkartoffelpommes

Wrap vegetal con aliño de coco, garbanzo y hierbabuena, patata gajo *veggie * 16,50€
Vegetable wrap with coconut dressing, chickpea and mint, potato wedges *veggie *
Gemüsewrap mit Kokosdresssing, Kichererbsen und Minze, Kartoffelspalten *veggie *

Opción pollo y salsa 18,00€
Option with chicken and sauce
Option mit Huhn und Soße

Opción salmón ahumado y salsa 18,00€
Option with smoked salmon and sauce
Option mit geräuchertem Lachs und Soße

Sandwich de atún , mayonesa y pepinillos con patatas gajo 14.50€
Tuna sandwich, mayonnaise and pickles with potato wedges
Thunfisch-Sandwich, Mayonnaise und Essiggurken mit Kartoffelspalten

Tumbet mallorquín *veggie* 10,90€
Mallorcan tumbet *veggie*
Mallorquinischer Tumbet *veggie*

Opción con huevo frito 12,50€
Option with fried egg
Option mit Spiegelei

Pamboli

Jamón serrano 10,50€
Serrano ham pamboli
Serrano-Schinken-Pamboli

Queso mahonés 10,50€
Mahón cheese pamboli
Mahón-Käse-Pamboli

Mixto de jamón serrano y queso mahonés 12,70€
Mixed pamboli with Serrano ham and Mahón cheese
Gemischter Pamboli mit Serrano-Schinken und Mahón-Käse

* km 0: Mallorcan product and Balearic product

CAFE, TE, INFUSIONES
COFFEE, TEA, INFUSIONS

Café expresso 1,80€
Expresso coffee

Doble Café Expresso 2,60€
Double expresso coffee

Cortado 1,90€
Cortado (Expresso with a bit of milk)

Café Americano 2,00€
Large black coffee

Café con leche 2,40€
Coffee with milk

Café Macchiato (Expresso con espuma de leche) 2,40€
Macchiato coffee (Expresso with foamed milk)

Latte Macchiato: café con leche largo y espuma de leche 3,60€
Latte coffee with milk and foamed milk

Moccaccino: café, leche, chocolate y espuma de leche 4,20€
Moccaccino: coffee, milk, chocolate and foamed milk

Capuchino (con espuma de leche o nata) 3,20€
Capuchino (with foamed milk or cream)

Café irlandés (Whisky, café y nata) 6,00€
Irish coffee (Whisky, coffee and cream)

Carajillo (café expresso con brandy) 2,80€
Coffee expresso with brandy

Earl Grey 2,90€

Té verde Bio jengibre y limón 2,90€
Ginger and lemon Green tea

Té rojo cuerpo del deseo 2,90€
Body of Desire Red Tea

Rooibos Relax 2,90€

Menta, Manzanilla 2,90€
Mint Tea, Chamomille

Chai Latte 3,85€
Chai tea with a foamed milk

TARTAS / CAKES

Tarta de almedra 4,50€
Almond cake

Tarta sacher 4,50€
Sacher cake

Tarta de manzana 4,50€
Apple cake

Tarta queso 4,50€
Cheese cake

Tarta de zanahoria 4,50€
Carrot cake

Tarta ciruela 4,50€
Plum caket

INFORMATION
IF YOU SUFFER FROM FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.

1 GLUTEN *GLUTEN* · 2 CRUSTÁCEOS *CRUSTACEAN* · 3 HUEVOS *EGGS* · 4 PESCADO *FISH* · 5 CACAHUETES *PEANUT* · 6 SOJA *SOY* · 7 LÁCTEOS *DAIRY PRODUCTS* · 8 FRUTOS CON CÁSCARA *SHELLED FRUITS* · 9 APIO *CELERY* · 10 MOSTAZA *MUSTARD* · 11 GRANOS SÉSAMO · 12 SULFITOS *SULFUR* · 13 ALTRAMUCES *LUPINS* · 14 MOLUSCOS *MOLUSC*

BEBIDAS / DRINKS

Agua H. Marina 1/2 L. Marina water 1/2 L.	2,90€
Agua H. Marina 1 L. Marina water 1 L.	3,90€
Agua botella 1/2 L. Bottle of water	3,30€
Soda	2,90€
Zumo de naranja natural Fresh orange juice	3,80€
Zumos Juices	3,50€
Refrescos Soft drinks	2,90€
Batidos de helado Ice cream milk shake	4,90€
Laccao	2,80€
Appletiser	3,90€
Nestea	2,90€
Aquarius	2,90€
Caña (0.3) Draft beer (0.3)	3,00€
Jarra de cerveza (0.5) Large draft beer (0.5)	4,50€
Sullerica, Sullerica fosca Sóller craft beer	4,20€
Corona Beer bottle	3,90€
Estrella galicia Beer bottle	3,70€
San Miguel / San miguel 0.0 Beer bottle	3,20€

APERITIVOS

Sangría	6,00€
Sangría 1l.	15,50€
Sangría Cava	6,50€
Sangría Cava 1l.	16,50€
Martini	4,70€
Bitter	3,00€
Bitter lemon	2,60€
Ginger Ale	3,00€
Ginger beer	3,50€
Copa de Cava / Cava glass	4,70€
Copa de Vino / Wine glass	3,80€
Rioja / Mallorquin / Verdejo	4,50€

BRANDYS

Veterano - Soberano - 103	4,00€
Carlos III - Magno	4,80€
Suau - Mascaró	6,00€
Fundador - Carlos I	5,30€

RON

Bacardi - Barceló - Cacique	8,50€
Havana club 7	9,00€

VODKA

Absolut, Smirnoff	8,00€

WHISKY

Johnie Walker - Ballantine's	9,00€
Southern Confort - J.Daniel's	9,00€
JB 15 - Cardhu - Chivas	11,00€
Bushmill´s	12,00€
Oban	15,00€

FINOS

Málaga virgen	3,80€
Oporto	3,80€
Manzanilla	3,80€
Los amigos	3,80€

MALLORQUIN DRINKS

"Palo" Liquor (Licor)	4,80€
Xoriguer Gintonic	9,00€
Amazonas Ron	7,00€
Hierbas dulces / secas / mixtas Herbes sweet / dry / mix	4,80€
Licor de Naranja "Angel d'Or" (Orange Licor)	4,80€

COCKTAILS

Negroni	10,00€
Mojito sabores	10,00€
Piña colada	10,00€
Caipiriña	10,00€
Frozen Margarita	10,00€
Aperol Spritz	9,00€
Bloody Mary	10,00€
Dry Martini	10,00€
Campari Orange	9,00€
Mimosa	8,00€
Cocktail sin / non alcohol	7,00€
Piña descolada	7,00€
Mojito sin / non alcohol	7,00€

GIN TONIC GIN LEMON

Beefeater - Gordons	8,00€
Seagram's	10,00€
Bombay Saphire - Tanqueray	10,00€
Puerto de indias - Citadelle	11,00€
Hendrick's - G'vine	12,00€
Bulldog - Retruc	12,00€

Find us at:
www.hotelmarinasoller.com

GRATUITO / FREE
PARKING WiFi | PUNTO CARGA ELÉCTRICA
ELECTRIC CHARGE POINT

Platja de'n Repic - Port de Sóller
T 00 34 971 631 461