

## Ensaladas y Entrantes

### HORS D'OEUVRES AND SALADS

Nuestra ensalada "Niçoise" 16.00  
*Our Nicoise Salad*

Ensalada mixta de Zanahorias, Judías verdes, Espárragos con Piñones y Crostones 14.00  
*Mixed salad of carrots, green beans and asparagus with pine nuts and croutons*

Selección de Tomates con Queso "Burrata" 15.00  
*Tomato selection with "burrata" cheese*

Parrillada de Verduras de temporada con Vinagreta de Balsámico 16.00  
*Grilled seasonal vegetables with balsamic vinaigrette*

Ensalada tibia con Queso de Cabra, Frutos secos y Miel de Romero 18.00  
*Warm goat's cheese salad with Mallorcan rosemary flower honey and dried fruit*

Jamón Sánchez Romero Carvajal "5 Jotas" 29.00  
*Iberian ham Sánchez Romero Carvajal "5 Jotas"*

"Carpaccio" de Ternera con la tradicional "Salsa Cipriani"  
o servido con Ensalada de Rúcula y Parmesano 21.00  
*Traditional "Carpaccio" served with the traditional "Cipriani" sauce  
or served with rocket salad and parmesan cheese*

## Pasta y arroces

### PASTA AND RICE

"Escudella de Lentejas negras" Potaje de Verduras de la isla 16.00  
*Black lentil and local vegetable soup*

Sopa de Calabaza con Picatostes de Especias 14.00  
*Pumpkin soup with spicy croutons*

Paella con Carne, Pescado y Mariscos (min. 2 pax - 20 min.) 26.00  
*Typical Paella with meat, fish and seafood (min. 2 pax - 20 min.)*

Tallarines frescos al Huevo con Pesto verde y Queso Parmesano 17.00  
*Fresh egg tagliatelle with green pesto and parmesan cheese*

Linguine con Langostinos, Aceitunas y Tomates frescos 20.00  
*"Linguine" with king prawns, olives and fresh tomatoes*

Lasaña de verduras 17.00  
*Vegetable lasagne*

Nuestros panes especiales  
*Our specialty home/baked breads*

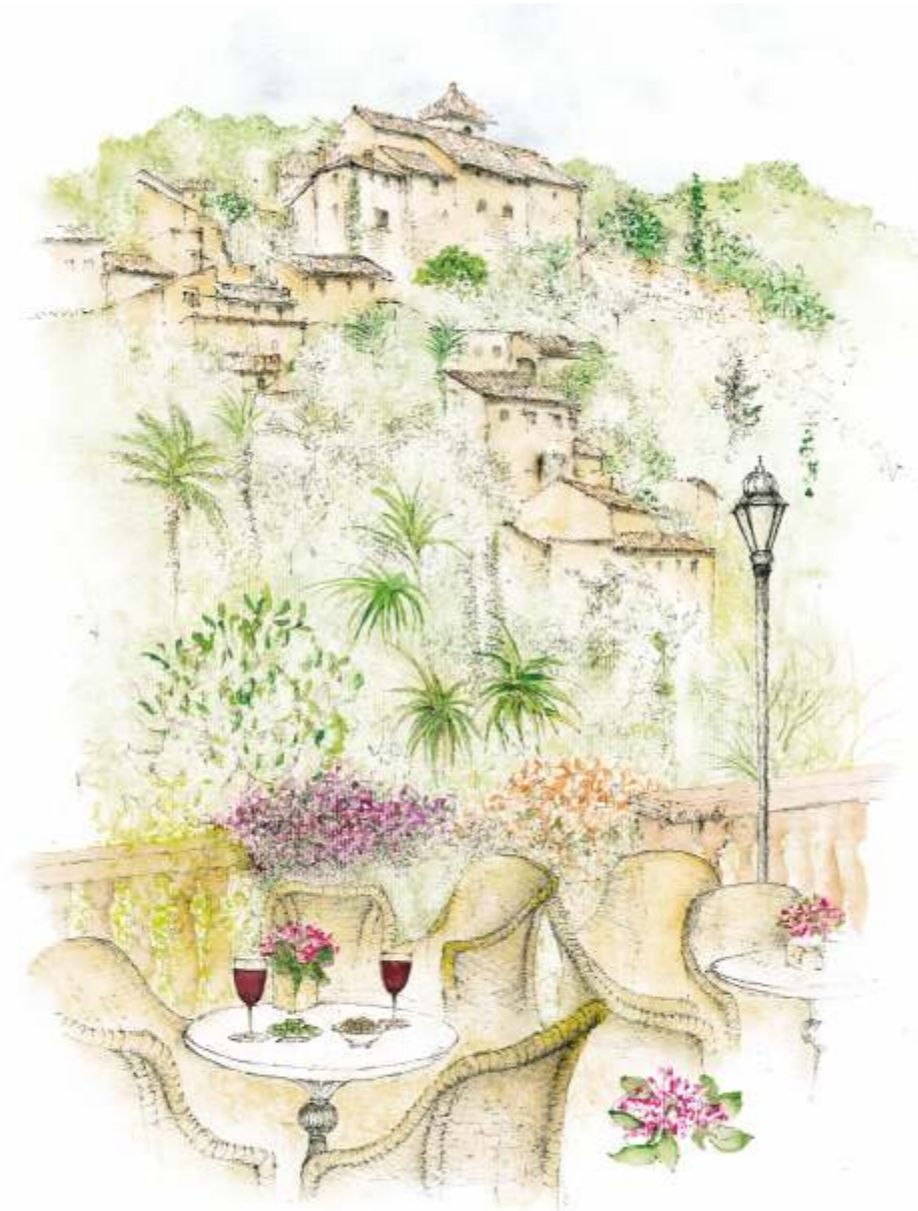
Pan de ajo con tapenade de aceitunas 7.00  
*Garlic bread with olive tapenade*

Focaccia La Residencia 7.00

Precios en Euro – Cubierto 5.00 – 10% IVA no incluido  
*Prices are in Euro – Cover charge 5.00 – 10% VAT not included*

# Café Miró

Cada día de 12.30 horas a 16.00 horas  
y de 19.30 horas a 23.00 horas



## Pescados, Mariscos y Carnes

### FISH, SEAFOOD AND MEAT

Medallón de Lubina salteado con Ensalada de Hinojo y Aceite de la finca 26.00  
*Sea bass medallion sautéed with Fennel salad and La Residencia olive oil*

Parrillada de Pescados y Mariscos de nuestra Costa 33.00  
*Mixed grilled fish and seafood from the catch of the day*

Gambas de Sóller a la Plancha acompañadas con Ensalada de Temporada 33.00  
*Grilled Soller prawns with seasonal salad*

Solomillo de Ternera a la plancha con puré de Apio y Verduritas de Temporada 26.00  
*Grilled sirloin steak with celery puree and seasonal vegetables*

Pechuga de Pollo confitada en Aceite de Romero y Limón con Espárragos verdes 22.00  
*Breast of chicken in rosemary and lemon confit with green asparagus*

## Tapas del Día ~ Tapas of the Day

Una cena de Tapas es una manera de degustar y compartir delicias culinarias en forma de aperitivos. Las Tapas son hoy una seña de identidad de España y forman parte de la cultura gastronómica Española.

*Tapas dining is the tradition of enjoying small portions of different appetizers and finger foods.  
Tapas are a distinguishing mark of Spain's identity and are intrinsic to Spanish Gastronomy.*

Muslitos de Codorniz fritos con Salsa Romesco  
*Fried quail legs with "Romesco" sauce*

Calamares Rebozados  
*Battered squids*

Croquetas de Mariscos  
*Home-made seafood croquettes*

Vieira salteada envuelta en Tocineta a la plancha  
*Sautéed scallop wrapped in belly pork*

Chorizo de Cerdo Ibérico a la Sidra  
*Iberian sausage "chorizo" cooked in cider*

Pimiento de piquillo rellenos de queso de cabra y anchoas  
*"Piquillo" pepper stuffed with goat cheese and anchovies*

Tortilla Española  
*Spanish omelette*

Albóndigas al curry  
*Home-made meatballs with curry*

Pulpo a la Gallega al estilo del Chef  
*Galician style octopus*

Canelón crujiente de carrilleras  
*Crispy veal cheeks cannelloni*

Montadito de solomillo de ternera gratinado con queso brie  
*Toast of sirloin with Brie cheese gratin*

Pimientos de padrón con escamas de sal  
*Fried green 'Padrón' peppers with salt flakes*

Croquetas de jamón Ibérico y pollo  
*Home-made croquettes of Iberian ham and chicken*

Precio por Tapa: 9.00 – Selección de cinco Tapas: 35.00 – Selección de siete Tapas: 45.00  
*Price per Tapa: 9.00 – Selection of five Tapas: 35.00 – Selection of seven Tapas: 45.00*

*Executive Chef: Guillermo Méndez*

*Restaurant Manager: Onofre Pol*