

# CAPROIG

restaurant

# MENU DEGUSTACIÓN - TASTING MENU

Crudo del día  
*Crudité of the day*



Ensalada del mar  
*Sea salad*



Cazuela del mar  
*Seafood cazuela*



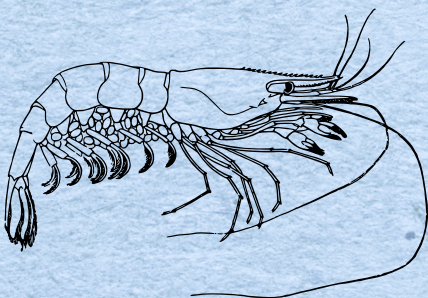
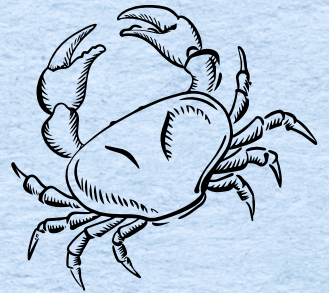
Combinado de pescado y marisco en nuestro Jospir  
*Combination of fish and seafood in our Jospir*



Postre  
*Dessert*

€80

(Precio por persona - Price per person)



# ENTRANTES - STARTERS

CRUDO DE MARISCOS\*  
GAMBA ROJA DE SÓLLER, CIGALA, Y ALMEJA

SEAFOOD CRUDITÉ\*  
SOLLER PRAWNS, CRAYFISH, CLAMS  
32

CRUDO DE PESCADOS  
ATÚN, LUBINA, CALAMAR

FISH CRUDITÉ  
TUNA, SEABASS, SQUID  
27

CRUDO ROYAL DE PESCADOS Y MARISCO PARA DOS  
CONCHA FINA, GAMBAS DE SOLLER, CIGALA, ALMEJA, LUBINA,  
ATÚN Y CAP ROIG CON SALSA DE MAYONESA CÍTRICA

CRUDITÉ ROYAL FOR TWO  
SOLLER PRAWNS, CRAYFISH, CLAM, SEABASS, TUNA AND  
SCORPION FISH WITH CITRUS MAYONNAISE SAUCE  
90

ENSALADA DEL MAR  
PULPO, GAMBAS DE SÓLLER, CALAMARES CON TOMATE MALLORQUÍ

SEAFOOD SALAD  
OCTOPUS, SOLLER PRAWNS, SQUID WITH MALLORQUIN TOMATO  
28

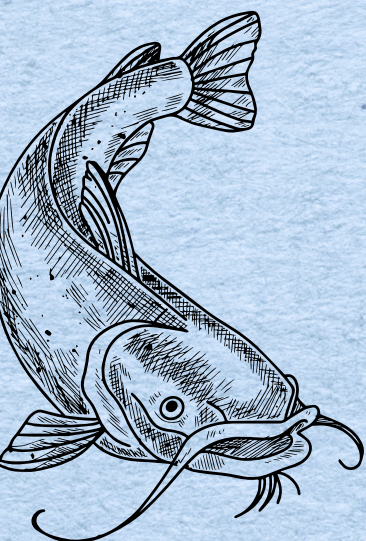
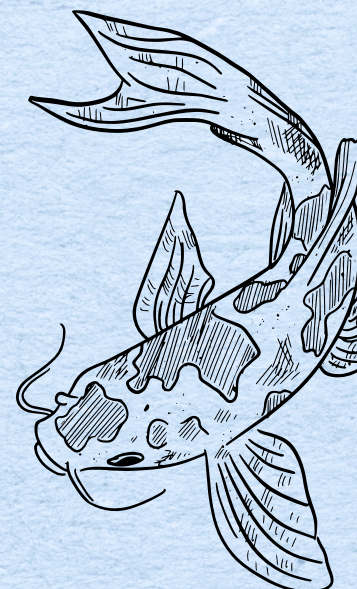
TARTAR DE ATÚN PERFUMADO A LA BRASA  
CON HINOJO MARINO, YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ

GRILLED AND SCENTED TUNA TARTAR  
WITH SEA FENNEL, QUAI EGG YOLK  
24

MOJAMA DE ATÚN\*

MOJAMA, FILLETED SALT-CURED TUNA\*  
27

\* Suplemento media pensión / Half board supplement



# ENTRANTES - STARTERS

ENSALADA DEL MAR  
PULPO, GAMBAS DE SÓLLER, CALAMARES CON TOMATE MALLORQUÍ

SEAFOOD SALAD  
OCTOPUS, SOLLER PRAWNS, SQUID WITH MALLORQUIN TOMATO  
28

TARTAR DE ATÚN PERFUMADO A LA BRASA  
CON HINOJO MARINO, YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ

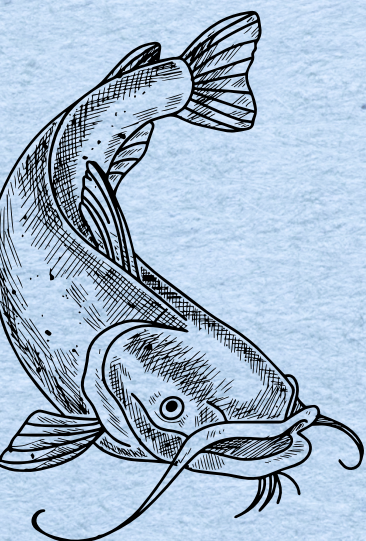
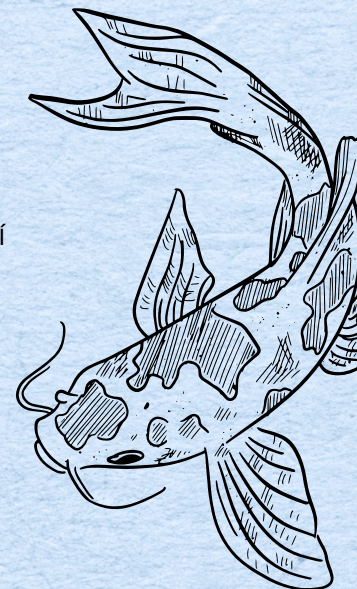
GRILLED AND SCENTED TUNA TARTAR  
WITH SEA FENNEL, QUAI EGG YOLK  
24

CRUDO DEL DÍA  
Crudité of the day  
25

# CAZUELAS - CASSEROLE

ALMEJAS AL VINO BLANCO  
CLAMS IN WHITE WINE  
24

MEJILLONES AL CHAMPAGNE CON TOMATE RAMAILLET  
MUSSELS IN CHAMPAGNE AND RAMALLET TOMATOES  
24



# CAZUELAS - CASSEROLE

ALMEJAS AL VINO BLANCO

*CLAMS IN WHITE WINE*

24

BERBERECHOS AL VAPOR

*STEAMED COCKLES*

20

MEJILLONES AL CHAMPAGNE CON TOMATE RAMAILLET

*MUSSELS IN CHAMPAGNE AND RAMALLET TOMATOES*

24

## PAELLAS

Mínimo 2 personas - Minimum two people  
(Precio por persona - price per person)

PAELLA VEGETARIANA DE LA HUERTA MALLORQUINA

*VEGETARIAN PAELLA FROM THE MALLORCAN GARDENS*

22

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

*FISH AND SEAFOOD PAELLA*

27

PAELLA DE PULPO MALLORQUÍN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO\*

*MALLORCAN OCTOPUS PAELLA WITH PIQUILLO PEPPERS\**

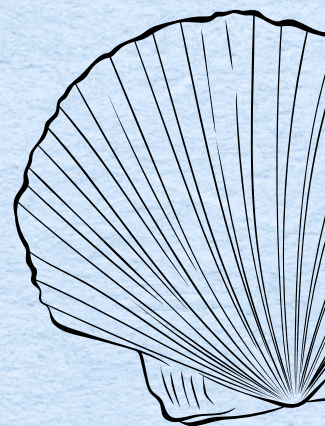
28

PAELLA NEGRA CON GAMBAS DE SOLLER O BOGAVANTE\*

*BLACK PAELLA WITH SOLLER PRAWNS OR LOBSTER\**

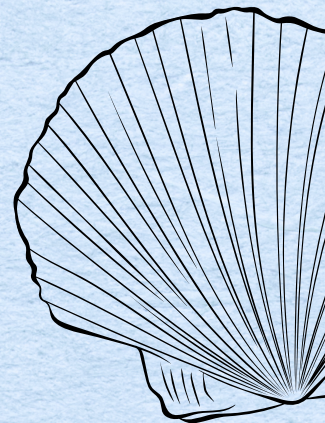
48

\* Suplemento media pensión / Half board supplement



# PAELLAS

Mínimo 2 personas - Minimum two people  
(Precio por persona - price per person)



PAELLA VEGETARIANA DE LA HUERTA MALLORQUINA

*VEGETARIAN PAELLA FROM THE MALLORCAN GARDENS*

22

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

*FISH AND SEAFOOD PAELLA*

27

PAELLA DE PULPO MALLORQUÍN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO\*

*MALLORCAN OCTOPUS PAELLA WITH PIQUILLO PEPPERS\**

28

PAELLA NEGRA CON GAMBAS DE SOLLER O BOGAVANTE\*

*BLACK PAELLA WITH SOLLER PRAWNS OR LOBSTER\**

48



\* Suplemento media pensión / Half board supplement



# PESCADO DEL DÍA - CATCH OF THE DAY

A LA SAL CON UNA MEZCLA DE NUESTRAS HIERBAS  
DEL HUERTO COCINADO EN UNA TEJA DE BARRO  
*SALTED WITH A MIXTURE OF OUR GARDEN HERBS  
COOKED IN A CLAY TILE*

A LA BRASA CON PARRILLA VASCA JOSPER  
*GRILLED WITH THE JOSPER GRILL*

CON HORNO JOSPER  
*WITH JOSPER OVEN*

Precio según mercado / Daily market price  
\*Suplemento media pensión / Half board supplement

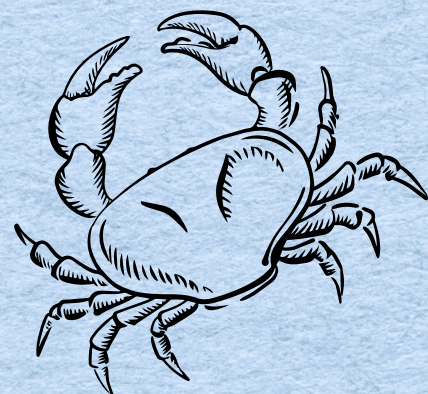
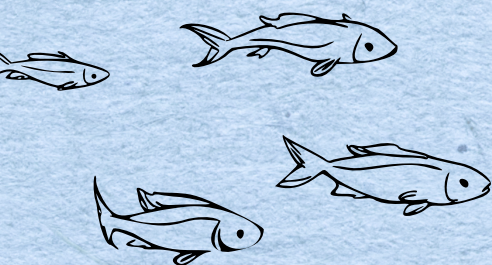
## PAELLAS

PAELLA VEGETARIANA DE LA HUERTA MALLORQUINA  
VEGETARIAN PAELLA FROM THE MALLORCAN GARDENS  
22

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO  
FISH AND SEAFOOD PAELLA  
27

PAELLA DE PULPO MALLORQUÍN CON PIMIENTOS DE PIQUILLO\*  
MALLORCAN OCTOPUS PAELLA WITH PIQUILLO PEPPERS\*  
28

PAELLA NEGRA CON GAMBAS DE SOLLER O BOGAVANTE\*  
BLACK PAELLA WITH SOLLER PRAWNS OR LOBSTER\*  
48



# GUARNICIONES - SIDE DISHES

COGOLLOS A LA PARRILLA CON VINAGRETA DE PIMIENTO ROJO

*GRILLED LETTUCE HEARTS WITH RED PEPPER VINAIGRETTE*

8

ENSALADA DE TOMATE AL NATURAL

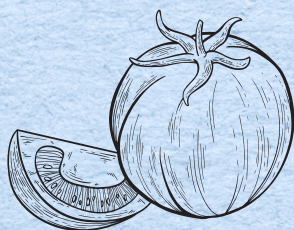
*TOMATO SALAD*

7

PATATAS CON TOMILLO HORNEADAS O FRITAS

*POTATOES WITH THYME BAKED OR FRIED*

6



VERDURAS DE TEMPORADA

*SEASONAL VEGETABLES*

9

# POSTRES - DESSERTS

TARTA DE QUESO

*CHEESE CAKE*

10

PANACOTTA DE FRESAS Y ALBAHACA

*STRAWBERRY AND BASIL PANACOTTA*

10

CHOCOLATE Y NARANJA

*CHOCOLATE AND ORANGE*

12

COCO FRÍO

*COCO CON FRUTA DE LA PASIÓN Y HELADO*

*FROZEN COCONUT*

*COCONUT WITH PASSION FRUIT AND ICE CREAM*

12

