

# CAPROIG

restaurant

## MENU DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

A través del menú de cinco pasos del Chef Javier Soriano, presentamos la esencia de la tradición mallorquina y los ingredientes de mejor calidad. Estos, son Los protagonistas de sus creaciones minimalistas inspiradas en un profundo respeto por el producto.

*Through Javier Soriano's chef special five-course 'Menu del Chef' we focus on the integrity of Mallorcan traditions and the finest local ingredients. These are the key to our deceptively simple, mouth-watering creations.*

Crudo del día  
*Crudité of the day*

\*

Ensalada del mar

\*

Cazuela

\*

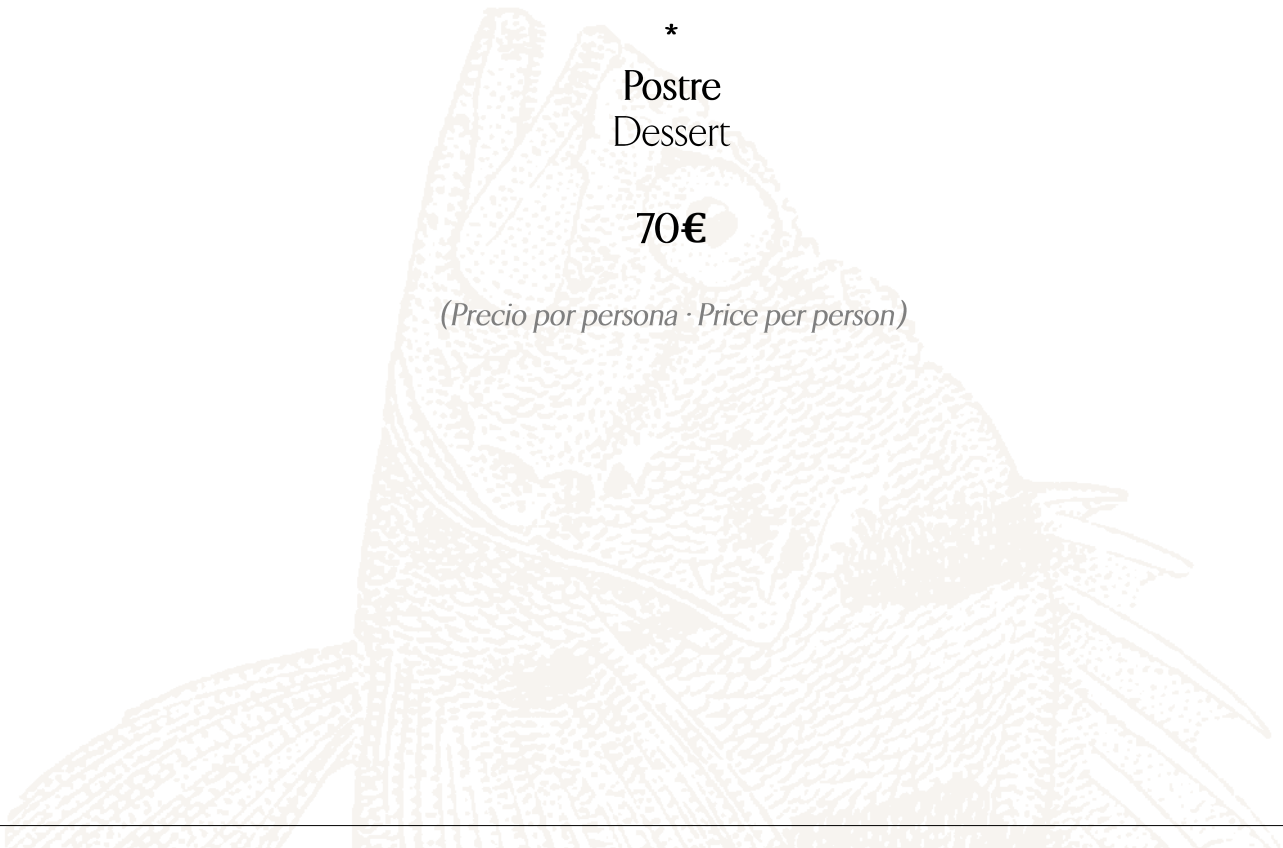
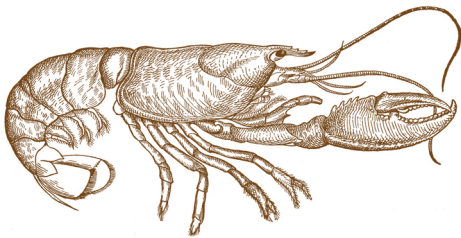
Combinado de pescado y marisco en nuestro Jospir  
*Combination of fish and seafood in our Jospir*

\*

Postre  
Dessert

**70€**

*(Precio por persona · Price per person)*



## AL NATURAL

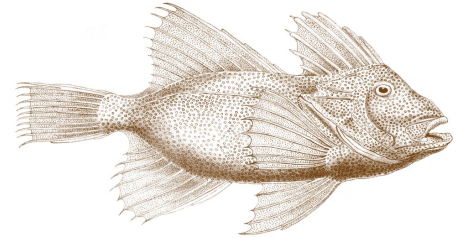
CRUDO DE MARISCOS  
GAMBA ROJA DE SOLLER, CIGALA Y ALMEJA  
SEAFOOD CRUDITÉ  
SOLLER PRAWNS, CRAYFISH, CLAMS

32

*Suplemento media pensión / Half board supplement*

CRUDO DE PESCADOS  
ATÚN, LUBINA, CALAMAR  
FISH CRUDITÉ  
TUNA, SEABASS, SQUID

25



CRUDO ROYAL DE PESCADOS Y MARISCO PARA DOS PERSONAS  
CONCHA FINA, GAMBAS DE SOLLER, CIGALA, ALMEJA, LUBINA, ATÚN Y CAP ROIG  
CON SALSA DE MAYONESA CÍTRICA  
CRUDITÉ ROYAL FOR TWO PEOPLE  
SOLLER PRAWNS, CRAYFISH, CLAM, SEABASS, TUNA AND SCORPION FISH  
WITH CITRUS MAYONNAISE SAUCE  
(PE)(MO)(CR)(SO)(SU)

90

*No incluido en media pensión / Not included in half board*



## SALPICONES & SALAZONES

ENSALADA DEL MAR  
PULPO, GAMBAS DE SÓLLER, CALAMARES CON TOMATE MALLORQUÍ  
SEAFOOD SALAD  
OCTOPUS, SÓLLER PRAWNS, SQUID WITH MALLORQUIN TOMATO  
(MO)(AP)(SU)(CR)(AP)(SU)

23

TARTAR DE ATÚN PERFUMADO A LAS BRASAS CON HINOJO MARINO,  
YEMA DE HUEVO DE CODORNIZ  
TUNA TARTAR PERFUMED WITH SEA FENNEL,  
QUAIL EGG YOLK  
(PE)(MO)(FC)(MS)(CA)(SO)(P)(GL)

22

NUESTRA TABLA DEL MAR  
MOJAMA DE ATÚN  
NUESTRA TABLA DEL MAR  
CURED TUNA, MARINATED  
(PE)(CR)(MO)(HU)(SU)(LA)(GL)

27

*Suplemento media pensión / Half board supplement*

## CAZUELAS

### ALMEJAS AL VINO BLANCO

CLAMS IN WHITE WINE

(PE)(CR)(MO)(AP)

22

### BERBERECHOS AL VAPOR

STEAMED COCKLES

(MO)(SU)(AL)

20

### MEJILLONES AL CHAMPAGNE CON TOMATE RAMALLET

MUSSELS IN CHAMPAGNE AND RAMALLET TOMATOES

(MO)(SU)(AL)

21



## PAELLAS

*Paella mínimo 2 personas · Minimum 2 people  
(Precio por persona · Price per person)*

### PAELLA VEGETARIANA DE LA HUERTA MALLORQUINA

VEGETARIAN PAELLA FROM THE MALLORCAN GARDEN

(V)

18

### PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

FISH AND SEAFOOD PAELLA

(PE)(LA)(CR)(MO)(AP)

25

### PAELLA DE PULPO MALLORQUÍN

CON PIMIENTOS DE PIQUILLO

MALLORCAN OCTOPUS PAELLA

WITH PIQUILLO PEPPERS

(PE)(LA)(CR)(MO)(AP)

25

*Suplemento media pensión / Half board supplement*



### PAELLA NEGRA CON GAMBAS DE SOLLER O BOGAVANTE

BLACK PAELLA

WITH SOLLER PRAWNS OR

LOBSTER

(PE)(LA)(CR)(MO)(AP)(SU)

38

*Suplemento media pensión / Half board supplement*

## NUESTRA VITRINA DE PESCADOS · OUR SEAFOOD MARKET

NUESTROS PESCADORES TRAEN PESCADO FRESCO A CAP ROIG DIARIAMENTE.  
VISITE NUESTRA EXPOSICIÓN  
(SUJETO A DISPONIBILIDAD)  
*OUR FISHERMEN BRING FRESH FISH TO CAP ROIG DAILY VISIT OUR DISPLAY  
(SUBJECT TO AVAILABILITY)*

DISFRUTE DE NUESTRA PARRILLA JOSPER · *ENJOY OUR JOSPER GRILL*

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

**A LAS BRASAS CON PARRILLA VASCA JOSPER**  
*GRILLED WITH THE JOSPER GRILL*

**A LAS BRASAS CON HORNO JOSPER**  
*GRILLED WITH JOSPER OVEN*

**COCINADO EN ACEITE DE OLIVA A 180°**  
*COOKED IN OLIVE OIL AT 180°*

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

### GUARNICIONES · SIDE DISH | 6

**COGOLLOS A LA PARRILLA**  
**CON VINAGRETA DE PIMIENTO ROJO**  
*GRILLED LETTUCE HEARTS*  
*WITH RED PEPPER VINAIGRETTE*  
6

**ENSALADA DE TOMATE AL NATURAL**  
*TOMATO SALAD*  
6

**PATATAS CON TOMILLO**  
**HORNEADAS O FRITAS**  
*POTATOES WITH THYME*  
*BAKED OR FRIED*  
6

**VERDURAS DE TEMPORADA**  
*SEASONAL VEGETABLES*  
6

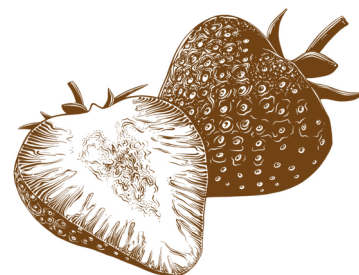
## POSTRES · DESSERTS

TARTA DE QUESO  
CHEESE CAKE  
(LA)(GL)(HU)(P)(FC)(SO)  
10



PANACOTTA DE FRESAS Y ALBAHACA  
STRAWBERRY AND BASIL PANACOTTA  
(HU)(LA)(CA)(FC)(SU)(A)(P)  
10

CHOCOLATE Y NARANJA  
CHOCOLATE AND ORANGE  
(LA)(GL)(HU)(P)(FC)(SO)  
10



TROPICAL  
(LA)(GL)(HU)(P)(FC)(SO)  
10

### Todos los precios en Euros IVA incluido

Platos indicados con: (GL)- gluten, (CR)- crustáceos, (FC)- frutos de cáscara, (SE)- sésamo, (HU)- huevo, (LA)- leche, (AL)- altramuces, (AP)- apio, (CA)- cacahuets, (MO)- moluscos, (P)- cerdo, (A)- alcohol, (MS)- mostaza, (PE)- pescado, (SO)- soja, (SU)- sulfitos, (V)- vegetariano

### All prices in Euros (€) with VAT included

Dishes indicated with (GL)- gluten, (CR)- crustaceans, (FC)- nuts, (SE)- sesame, (HU)- egg, (LA)- milk, (AL)- lupins, (AP)- celery, (CA)- peanuts, (MO)- molluscs, (P)- pork, (A)- alcohol, (MS)- mustard, (PE)- fish, (SO)- soya, (SU)- sulfites, (V)- vegetarian