

ST. LORENZO

100% GLUTEN FREE & LACTOSE FREE KITCHEN

★ TripAdvisor Travellers' Choice 2024 / 2025

Cocina 100% artesanal, libre de gluten y lactosa con productos frescos de Km 0.
100% handcrafted gluten-free & lactose-free cuisine using fresh Km 0 local ingredients.
100% handgemachte, gluten- und lactosefreie Küche mit frischen Km 0 Zutaten.

SUGERENCIAS DEL CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS / EMPFEHLUNGEN

RAVIOLI PRÍNCIPE DE NÁPOLES

32.00 €

Rellenos de setas silvestres con aroma de trufa y parmesano (Receta Nonna 1920).
Stuffed with wild mushrooms, truffle aroma & parmesan (1920s Nonna recipe).
Gefüllt mit Waldpilzen, Trüffelaroma und Parmesan (Nonna Rezept 1920er).

ALBÓNDIGAS MALLORQUINAS

19.00 €

En cremas de ave de pavo, mostaza y almendras laminadas.
Slow-cooked in smooth bacon, mustard & almond cream.
In cremiger Speck-Senf-Sauce mit gehobelten Mandeln.

HUEVOS CAMPEROS TRUFADOS

20.00 €

Huevos de granja con patatas rústicas y esencia de trufa negra.
Farmeggs on hand-cut rustic potatoes with black truffle essence.
Freiland Eier auf rustikalen Kartoffeln mit schwarzem Trüffel.

CROQUETAS DEL CHEF

18.00 €

Croquetas melosas elaboradas con ingredientes frescos del día.
Creamy handcrafted croquettes made with fresh market ingredients.
Cremige Hausmacher-Kroketten mit frischen Tageszutaten.

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR / STARTERS & TO SHARE / VORSPEISEN

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

25.00 €

Plato de jamón ibérico puro cortado fino.
Finely sliced premium Iberian acorn-fed ham.
Fein geschnittener iberischer Eichelschinken.

CROQUETAS DE BACALAO

18.00 €

Receta suave y crujiente de bacalao tradicional.
Smooth and crispy traditional cod croquettes.
Knusprige Klippfisch-Kroketten nach Tradition.

ALBÓNDIGAS CON SALSA

16.00 €

Salsas caseras de tomate tradicional y vino tinto.
Traditional rich tomato sauce & red wine meatballs.
Fleischbällchen in hausgemachter Tomaten-Rotweinsauce.

PAN DE AJO Y QUESO

12.00 €

Pan de ajo crujiente con queso fundido.
Garlic bread topped with melted cheese.
Knoblauchbrot mit geschmolzenem Käse.

CHICKPEA FAINÁ

8.00 €

Elaborada tradicionalmente con harina de garbanzos.
Traditionally prepared chickpea flour bread.
Traditionelles Kichererbsenmehl-Brot.

PAN CASERO / BREAD / BROT

6.00 €

Pan artesanal recién horneado sin gluten.
Freshly baked homemade gluten-free bread.
Frisch gebackenes glutenfreies Hausbrot.

GAMBONES AL COÑAC

18.50 €

Gambones seleccionados flambeados al coñac.
Select king prawns flambéed with fine cognac.
Riesengarnelen in Cognac flambiert.

CARPACCIO TERNERA ARGENTINA

17.50 €

Ternera fina con lascas de queso parmesano.
Thin raw beef with Parmesan shavings.
Hauchdünnes Rinderfilet mit Parmesan.

CARPACCIO DE CALABACÍN

15.00 €

Con rúcula fresca, aceite de oliva y almendras.
Zucchini with rocket, olive oil & almonds.
Zucchini mit Rauke, Olivenöl & Mandeln.

PATATAS BRAVAS

9.00 €

Patatas rústicas con salsa picante de tomate.
Rustic potatoes with spicy tomato sauce.
Würzige Kartoffelecken mit scharfer Sauce.

PIMIENTOS DE PADRÓN

8.00 €

Salteados al momento con salgorda marina.
Sautéed green peppers with sea salt.
Gebratene Bratpaprika mit Meersalz.

ALIOLI & OLIVAS

4.50 €

Alioli casero acompañado de olivas locales.
Homemade aioli with local olives.
Hausgemachte Aioli mit Oliven aus Mallorca.

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGENE (UE 1169/2011):

1. Gluten | 2. Crustáceos / Crustaceans | 3. Huevos / Eggs | 4. Pescado / Fish | 5. Cacahuetes / Peanuts | 6. Soja / Soy | 7. Lácteos / Dairy | 8. Frutos de cáscara / Nuts | 9. Apio / Celery | 10. Mostaza / Mustard | 11. Sésamo / Sesame | 12. Sulfitos / Sulphites | 13. Altramuces / Lupins | 14. Moluscos / Molluscs

PASTA FRESCA, CARNES & PESCA / MAIN COURSES & PASTA / HAUPTSPESISEN

* Pastas contienen huevo; Boloñesa contiene vino. / Pastas contain egg; Bolognese contains wine. / Pastas enthalten Ei; Bolognese enthält Wein.

LOMO BAJO CON TRUFA NEGRA Lomo tierno aromatizado con trufa negra fina. <i>Tender sirloin steak infused with black truffle.</i> Zartes Rumpsteak aromatisiert mit schwarzem Trüffel.	40.00 €	ENTRECOT 300G CON PATATAS Alaparrillaservido con patatas rústicas. <i>Grilled ribeye steak served with rustic potatoes.</i> Gegrilltes Entrecôte mit rustikalen Kartoffeln.	31.00 €
PESCA DEL DÍA / CATCH OF THE DAY Pescado fresco del mercado preparado con hierbas. <i>Fresh market fish prepared with herbs.</i> Tagesfrischer Fisch vom Markt mit Kräutern.	28.00 €	GNOCCHI TRUFA NEGRA Salsa cremosa de trufa negra y Parmesano. <i>Creamy black truffle sauce and Parmesan.</i> Cremige schwarze Trüffelsauce mit Parmesan.	27.00 €
MILANESA POLLO NAPOLITANA Pechuga empanada con tomate y queso fundido. <i>Crispy chicken breast topped with tomato & cheese.</i> Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Tomate & Käse.	25.00 €	GNOCCHI BOLOÑESA O PESTO Receta tradicional a elegir Boloñesa o Pesto. <i>Traditional recipe with Bolognese or Pesto.</i> Traditionelles Rezept mit Bolognese oder Pesto.	23.00 €
RIGATONI A LA BOLOÑESA Clásica salsa con tomate, carne y vino tinto. <i>Classic rich beef ragù with tomato and wine.</i> Klassische Rindfleisch-Ragù mit Tomaten und Wein.	23.00 €		

PIZZAS ARTESANALES / ARTISANAL PIZZAS / HANDGEMACHTE PIZZEN

Masa artesanal (48h fermentación) e ingredientes Km 0. / 48h fermentation dough. / 48Std. Fermentation Teig.

ST. LORENZO Trufa negra aromática y queso cremoso. <i>Aromatic black truffle, creamy cheese blend.</i> Aromatischer schwarzer Trüffel, Cremekäse.	22.00 €	DUSTY Selección gourmet de finos quesos curados. <i>Gourmet selection of fine aged cheeses.</i> Gourmet-Auswahl an feinem Altkäse.	20.00 €
MEXICANA Carne picada especiada y pimientos frescos. <i>Seasoned minced beef and fresh peppers.</i> Gewürztes Hackfleisch und frische Paprika.	20.00 €	BBQ Pollo crujiente con salsa BBQ y pimientos. <i>Crispy chicken with rich BBQ sauce and peppers.</i> Knuspriges Hähnchen mit BBQ-Sauce & Paprika.	20.00 €
BIANCA Exquisito jamón serrano y rúcula (Base blanca). <i>Iberian ham and fresh wild rocket (White base).</i> Serrano-Schinken und Rauke (Weiße Basis).	19.00 €	MALLORQUINA Sobrasada típica, queso de cabra y miel pura. <i>Traditional sobrasada, goat cheese & pure honey.</i> Mallorquinische Sobrasada, Ziegenkäse & Honig.	19.00 €
ADRIANO Tomate, queso suave y jamón serrano. <i>Fresh tomato sauce, mild cheese & serrano ham.</i> Tomatensauce, milder Käse & Serrano-Schinken.	19.00 €	PATRICIA Calabacín, cebolla morada, champiñones (Blanca). <i>Zucchini, red onion, fresh mushrooms (White).</i> Zucchini, rote Zwiebeln, Pilze (Weiße Basis).	18.00 €
ARRABBIATA Tomate fresco, queso y pepperoni picante. <i>Tomato sauce, cheese, spicy pepperoni.</i> Tomatensauce, Käse und scharfe Salami.	18.00 €	MARGHERITA Tomate, queso artesanal y albahaca fresca. <i>Classic tomato sauce, artisan cheese, basil.</i> Klassische Tomatensauce, Käse & Basilikum.	16.00 €

EXTRAS PIZZA / EXTRAS / ZUTATEN

Salsa trufa / Truffle sauce: **9.00 €** • Trufa fresca / Fresh truffle: **8.00 €** • Mayonesa trufada: **5.00 €** • Pollo / Chicken: **5.00 €** • Jamón Serrano: **4.00 €** • Patatas / Chips: **4.00 €** • Queso Vegano: **3.00 €** • Beicon / Bacon: **3.00 €** • Huevo / Egg: **3.00 €** • Ketchup / Mayo: **2.00 €**

ENSALADAS / SALADS / SALATE

MEDITERRÁNEA Pollomarinado, aguacate, miel y mostaza. <i>Marinated chicken, avocado, honey-mustard.</i> Mariniertes Hähnchen, Avocado, Honig-Senf.	17.50 €	TIRAMISÚ CASERO Receta tradicional con mascarpone y bizcocho. <i>Traditional recipe with mascarpone & biscuit.</i> Traditionelles Rezept mit Mascarpone & Löffelbiskuit.	9.50 €
CAPRESE DE BÚFALA Queso búfala fresco con tomate y rúcula. <i>Fresh buffalo cheese with tomatoes & rocket.</i> Büffelmozzarella mit Tomaten und Rauke.	16.50 €	BROWNIE DE CHOCOLATE Bizcocho intenso 100% Cacao. <i>Rich chocolate brownie 100% Cacao.</i> Intensiver Schokoladenkuchen 100% Kakao.	7.50 €
ENSALADA MIXTA Lechuga fresca, tomate cherry, cebolla morada. <i>Fresh mixed greens, cherry tomatoes, red onion.</i> Gemischter Salat, Kirschtomaten, rote Zwiebeln.	12.00 €	POSTRE DEL DÍA / TODAY'S DESSERT Creación artesanal de hoy (consultar al personal). <i>Ask our staff for today's special creation.</i> Fragen Sie nach unserer heutigen Kreation.	7.50 €

ORGANIZAMOS EVENTOS, CATERING & CHEF PRIVADO / PRIVATE EVENTS & CATERING

INFORMACIÓN DE ALÉRGICOS / ALLERGENS / ALLERGENE (UE 1169/2011):

1. Gluten | 2. Crustáceos / Crustaceans | 3. Huevos / Eggs | 4. Pescado / Fish | 5. Cacahuètes / Peanuts | 6. Soja / Soy | 7. Lácteos / Dairy | 8. Frutos de cáscara / Nuts | 9. Apio / Celery | 10.

Mostaza / Mustard | 11. Sésamo / Sesame | 12. Sulfitos / Sulphites | 13. Altramuzes / Lupins | 14. Moluscos / Molluscs

ST. LORENZO RESTAURANTE • Mallorca • Tel: +34 871 57 64 49 • www.stlorenzotapas.com • @stlorenzotapas • **gluten free** • (Precios con IVA incluido / Taxes Included / Inkl. MwSt.)