



Bienvenido a nuestra experiencia gastronómica.
En Sa Plaça encontrará recetas mallorquinas y algunas internacionales pero adaptadas a la cocina y a los productos de la isla. Además, cocinamos nuestros platos con productos frescos y, en la mayoría de casos, ecológicos.

Welcome to our gastronomic experience.
In Sa Plaça you will find Mallorcan recipes and some international ones but adapted to the cuisine and products of the island. Moreover, we cook our dishes with fresh and, in most cases, organic products.

Willkommen zu unserem gastronomischen Erlebnis.
In Sa Plaça finden Sie mallorquinische und einige internationale Rezepte, die jedoch an die Küche und Produkte der Insel angepasst sind. Darüber hinaus kochen wir unsere Gerichte mit frischen und größtenteils biologischen Produkten.

TAPAS CASERAS

ESPECIALIDADES CASERAS MALLORQUINAS:

Croquetas caseras de Jamón Ibérico con mix de queso y virutas de jamón

Croquetas caseras de sobrossada, con parmesano y mermelada de higos

Tumbet mallorquín

Patatas con huevo y lágrimas de sobrossada

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de verduras

Canelón XL de carrillera de vacuno con Foie

Carpaccio de gamba con cebolla caramelizada

ESPECIALIDADES INTERNACIONALES:

Patatas bravas de Sa Pobra

Dátiles con bacon, miel ecológica y sésamo

Pimientos de padrón con flor de sal d'Es Trenc

Carpaccio de buey con rúcula y parmesano

Chipirones a la andaluza

Boquerones rebozados con alioli

Jamón ibérico

PAELLAS



Paella mixta (con carne y marisco)

Paella de marisco (con marisco)

Paella de verduras del mercado

Paella ciega (con carne y marisco sin huesos ni conchas)

MENÚ INFANTIL

Hamburguesa con cheddar y patatas fritas

Penne con salsa boloñesa

Penne con mantequilla

PASTA



Raviolis frescos de higos y queso de cabra con salsa de tomate y hierbas mediterráneas

Lasaña casera de verduras del mercado

Penne boloñesa

DE LA GRANJA



ESPECIALIDADES CASERAS MALLORQUINAS:

Recetas tradicionales que, en casa, han pasado de generación en generación...

Chuletas de cordero balear aromatizadas con romero con verduras y guarnición de patata con alioli

Calamares rellenos de carne y pasas con guarnición de patatas

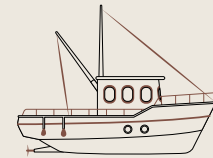
Carrillera de ternera confitada con puré de patata

ESPECIALIDADES INTERNACIONALES:

Secreto ibérico con verduras y puré de patata

HAMBURGUERSA XL
(200g burger casera de ternera con lechuga, tomate, bacon, huevo frito, cebolla crujiente y queso cheddar)

DEL MAR



ESPECIALIDADES CASERAS MALLORQUINAS:

Recetas tradicionales que, en casa, han pasado de generación en generación...

Filete de gallo de San Pedro con cebolla rebozada y patata al horno

Timbal de bacalao con tumbet mallorquín sobre lecho de patata

ESPECIALIDADES INTERNACIONALES:

Calamares a la plancha, acompañados de patata y verduras

Salmón a la plancha con verduras asadas

ENSALADAS



ESPECIALIDADES CASERAS MALLORQUINAS:

Trampó mallorquín con atún (tomate, pimiento, cebolla, AOVE-ecológico, hinojo marino y atún)

ESPECIALIDADES INTERNACIONALES:

Ensalada de queso de cabra, tomate, bacon y miel ecológica

Caprese italiana con pesto casero inyectado, coulis de frutos rojos y pistachos

HOMEMADE TAPAS

HOMEMADE MALLORCAN SPECIALTIES:

Homemade Iberian ham croquettes with mix of cheese and ham shavings

Homemade sobrossada croquettes, with parmesan and fig jam

Tumbet Mallorquín

Potatoes with egg and sobrossada tears

Peppers stuffed with cod with vegetable sauce

XL beef cheek cannelloni with Foie

Prawn carpaccio with caramelized onion

INTERNATIONAL SPECIALTIES:

Bravas potatoes from Sa Pobra

Dates with bacon, organic honey and sesame

Padrón peppers with fleur de sel from Es Trenc

Beef carpaccio with arugula and parmesan

Andalusian style squid

Breaded anchovies with alioli

Iberian Ham

PAELLAS



Mixed paella (with meat and seafood)

Seafood paella (with seafood)

Market Vegetable Paella

Blind paella (with meat and seafood without bones or shells)

CHILDREN'S MENU

Cheddar burger and fries

Penne with bolognese sauce

Penne with butter

PASTA



Fresh fig and goat cheese ravioli with tomato sauce and Mediterranean herbs

Homemade market vegetable lasagna

Penne Bolognese

FROM THE FARM



HOMEMADE MALLORCAN SPECIALTIES:

Traditional recipes that, at home, have been passed down from generation to generation...

Flavored Balearic lamb chops with rosemary with vegetables and garnish potato with alioli

Squid stuffed with meat and raisins with potato garnish

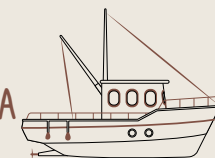
Confit beef cheek with mashed potatoes

INTERNATIONAL SPECIALTIES:

Iberian secret with vegetables and mashed potato

XL SA PLAÇA BURGER
(200g homemade beef burger with lettuce, tomato, bacon, fried egg, crispy onion and cheddar cheese)

FROM THE SEA



HOMEMADE MALLORCAN SPECIALTIES:

Traditional recipes that, at home, have been passed down from generation to generation...

Zeus Faber fillet with battered onion and baked potato with alioli

Cod timbale with Mallorcan tumbet on potato bed

INTERNATIONAL SPECIALTIES:

Grilled squid, accompanied by potatoes and vegetables

Grilled salmon with roasted vegetables

SALADS



HOMEMADE MALLORCAN SPECIALTIES:

Majorcan trampó with tuna (tomato, pepper, onion, organic EVOO, sea fennel and tuna)

INTERNATIONAL SPECIALTIES:

Goat cheese, tomato, bacon and organic honey salad

Italian caprese with homemade injected pesto, red fruit coulis and pistachios

HAUSGEMACHTE TAPAS

HAUSGEMACHTE MALLORCANISCHE SPEZIALITÄTEN:

Hausgemachte iberische Schinkenkroketten mit einer Mischung aus Käse- und Schinkenspäne

Hausgemachte Sobrossada-Kroketten mit Parmesan und Feigenmarmelade

Tumbet Mallorquin

Kartoffeln mit Ei und Sobrossada-Tränen

Mit Kabeljau gefüllte Paprika mit Gemüsesauce

XL-Rinderbacken-Cannelloni mit Foie

Garnelen-Carpaccio mit karamellisierten Zwiebeln

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN:

Bravas-Kartoffeln aus Sa Pobra

Datteln mit Speck, Bio-Honig und Sesam

Padrón-Paprika mit Fleur de Sel von Es Trenc

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Tintenfisch nach andalusischer Art

Panierte Sardellen mit Aioli

Iberischer Schinken

PAELLAS



Gemischte Paella (mit Fleisch und Meeresfrüchten)

Meeresfrüchte-Paella (mit Meeresfrüchten)

Marktgemüse-Paella

Blinde Paella (mit Fleisch und Meeresfrüchten ohne Knochen oder Schalen)

KINDERMENÜ

Cheddar-Burger und Pommes

Penne mit Bolognesesauce

Penne mit Butter

PASTA



Frische Feigen- und Ziegenkäse-Ravioli mit Tomatensauce und mediterranen Kräutern

Hausgemachte Marktgemüselasagne

Penne Bolognese

VOM BAUERNHOF



HAUSGEMACHTE MALLORCANISCHE SPEZIALITÄTEN:

Traditionelle Rezepte, die zu Hause von Generation zu Generation weitergegeben wurden ...

Aromatisierte balearische Lammkoteletts mit Rosmarin mit Gemüse und Kartoffel mit Aioli garnieren

Mit Fleisch und Rosinen gefüllter Tintenfisch Kartoffelgarnitur

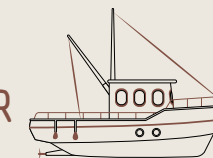
Rinderbacke mit Kartoffelpüree konfektionieren

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN:

Iberisches Geheimnis mit Gemüse und Kartoffelpüree

XL SA PLAÇA BURGER
(200g hausgemachter Rindfleischburger mit Salat, Tomate, Speck, Spiegelei, knusprige Zwiebel und Cheddar-Käse)

AUS DEM MEER



HAUSGEMACHTE MALLORCANISCHE SPEZIALITÄTEN:

Traditionelle Rezepte, die zu Hause von Generation zu Generation weitergegeben wurden ...

Zeus-Faber-Filet mit panierten Zwiebeln und Ofenkartoffel mit Aioli

Kabeljau-Timbale mit mallorquinischem Tumbet auf Kartoffelbeet

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN:

Gegrillter Tintenfisch, dazu Kartoffeln und Gemüse

Gegrillter Lachs mit geröstetem Gemüse

SALATE



HAUSGEMACHTE MALLORCANISCHE SPEZIALITÄTEN:

Mallorquinisches Trampó mit Thunfisch (Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-EVOO, Seefenchel und Thunfisch)

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN:

Ziegenkäse, Tomate, Speck und Bio-Honigsalat

Italienische Caprese mit hausgemachtem injiziertes Pesto, Coulis aus roten Früchten und Pistazien