

Restaurante Celler Ca'n Costa Alcudia

CARTA



COCINA MALLORQUINA

• ENTRANTES.

- **01. Pan y aceitunas.** (p.p) 2.30€

- **02. Allioli.** (p.p) 2.70€

- **03. Pan tostado con tomate y ajo.** (p.p) 2.75€

- **04. "Trempó" de marisco.** Ensalada con tomate, cebolla, pimienta y marisco 15.50€

- **05. "Sopas mallorquinas".** Finas lonchas de pan con verduras bañadas en caldo 9.75€

- **06. "Tumbet".** Variedad de verduras y patatas con salsa de tomate 14.75€
- **07. "Frito mallorquín".** Hígado de cordero, patatas, verduras y finas hierbas 10.75€
- **08. "Frito marinero".** Marisco, patatas, verduras y finas hierbas 15.75€


• ARROCES.

- . 25 minutos de espera para la elaboración
- **09. "Arroz brut".** Arroz caldoso con variedad de carnes con verduras y especias (mín 2 pers. p.p.) 16.25€


• PESCADOS.

- **10. Lomo de bacalao gratinado con ajo y miel.** 23.00€
 
- **11. Lomo de bacalao con "tumbet".** (verduras, patatas y salsa de tomate) 23.50€

- **12. Lomo de bacalao con "sobrasada" (embutido mallorquín) y miel.** 23.50€
 
- **13. Filete de gallo a la mallorquina.** (verduras, pasas, piñones y patatas) (20 min. de espera) 21.50€
 
- **14. Calamares rellenos de carne y marisco.** 20.50€
  
- **15. Mejillones a la mallorquina.** (verduras, pasas, piñones, tomate y vino blanco) 14.50€
 

• CARNES.

- **16. Berenjenas rellenas de carne con verduras.** (temporada) 15.50€

- **17. Lomo con col, pasas y piñones.** (temporada) 15.75€

- **18. 1/2 Conejo con cebollas y colas de gambas.** (20 min. de espera aprox.) 17.50€
 
- **19. 1/2 Conejo a la plancha.** (20 min. de espera aprox.) 15.50€
- **20. Lechona asada.** (20 min. de espera aprox.) 18.50€
- **21. Paletilla de cordero lechal al horno.** (20 min. de espera aprox.) 25.50€




ENTRANTES

- 22. Gambas al ajillo. 16.50€
- 23. Variado de tapas de la casa. (mín 2 pers. p.p.) 11.75€
- 24. Aguacate con gambas. 15.25€
- 25. Melón con jamón. (temporada) 15.50€
- 26. Parrillada de verduras. 15.50€
- 27. Ensalada de tomate con atún, queso fresco y cebolla. 14.00€
- 28. Ensalada mixta. 13.50€
- 29. Espárragos frescos al jamón crujiente con queso de cabra. 16.50€
- 30. Tortilla española. 11.50€
- 31. Pimientos de padrón. 11.50€
- 32. Pan sin gluten . (1 pieza) 2.20€



SOPAS

- 33. Sopa de pollo y pasta. 7.50€
- 34. Sopa casera de cebolla gratinada al queso mahonés. 9.25€
- 35. Gazpacho. (temporada) 8.75€



ARROCES

- . 25 minutos de espera para la elaboración
- 36. Paella mixta. Carne, marisco y verduras (mín 2 pers. p.p.) 16.75€
- 37. Paella de pescado y marisco. (mín 2 pers. p.p.) 18.75€
- 38. Paella de verduras. (mín 2 pers. p.p.) 16.75€
- 39. Paella mixta "ciega". Carne, marisco y verduras (mín 2 pers. p.p.) 17.50€
- 40. Fideuá mixta . Carne, marisco y verduras (mín 2 pers. p.p.) 16.75€
- 41. Fideuá de pescado y marisco. (mín 2 pers. p.p.) 18.75€
- 42. Arroz negro. Marisco, pescado y verduras (con tinta de calamar) (mín 2 pers. p.p.) 18.75€



PESCADOS

- 43. Parrillada de pescado con marisco. (mín 2 pers. p.p.) (20 min. de espera aprox.) 27.50€
- 44. Lenguado a la plancha . 19.25€
- 45. Calamares a la plancha. 18.50€
- 46. Sepia a la plancha. 16.50€

• 47. Sepia con "sobrasada" (embutido mallorquín) y miel. 18.50€

• 48. Gambas a la plancha. s.p.m.



• 49. Pescado del día a la plancha. s.p.m.



CARNES

• 50. Chuletas de cordero a la plancha con pimientos y ajos. 17.75€

• 51. Solomillo de cerdo con salsa de nata. (especial de la casa) 16.75€



• 52. Solomillo de ternera, plancha o roquefort o pimienta. 27.00€

• 53. Entrecote, plancha o roquefort o pimienta. 23.00€

• 54. Supremas de pollo al ajillo con verduras. 16.50€



• 55. Pechuga de pollo, plancha o roquefort o pimienta. 15.50€



MENÚ NIÑOS

• 56. Espaguetis a la boloñesa. 7.50€



• 57. Filete de pescado rebozado con patatas fritas y ensalada. 6.50€



• 58. Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas. 6.50€

• 59. Nuggets con patatas fritas y ensalada. 6.50€



• 60. Calamares rebozados con patatas fritas y ensalada. 9.00€



POSTRES

• 1. Flan de queso mahonés con salsa de higos. 6.75€



• 2. Pudding con ensaimada. 5.50€



• 3. Gató con helado de almendra. 6.75€

• 4. Manzana al horno con helado. 5.50€

• 5. Tarta del día casera . Sin azucar 6.25€



• 6. Crema catalana. 5.80€

• 7. Fruta del tiempo. 4.80€

• 8. Queso del país. 6.50€



• 9. Mousse de chocolate. 5.50€



• 10. Tarta helada al whisky. 6.50€



• 11. Trufito. 5.50€



• 12. Bombón mallorquín. Helado de nata bañado en chocolate 2.95€



• 13. Zoo Loco. 3.90€



• 14. Copa de helado de tres gustos. 6.80€



• 15. Sorbete de limón. 1 bola 6.50€



• 16. Sorbete de mango. 1 bola 6.50€



VINOS TINTOS

• Vino de la casa. Copa	3.75€
• Vino de la casa. 1/4 l	5.25€
• Vino de la casa. 1/2 l	11.50€
• Vino de la casa. Botella 3/4 l	15.75€
• Vino tinto mallorquín. Copa	4.75€
• Son Prim Cabernet Sauvignon. Mallorca. Botella 3/4 l	27.50€
• Mont Ferrutx. Mallorca. Botella 3/4 l	18.00€
• SIÓ Herederos de Ribas. Mallorca. Botella 3/4 l	27.50€
• Macià Batle. Mallorca. Botella 3/4 l	23.50€
• Anima Negre "2". Mallorca. Botella 3/4 l	30.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca (Reserva). Botella 3/4 l	27.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Botella 3/4 l	23.50€
• Viña Pomal. Crianza. Rioja. Botella 3/4 l	21.00€
• Marqués de Murrieta. Rioja (Reserva). Botella 3/4 l	28.50€
• Arzuaga. Ribera del Duero. Botella 3/4 l	26.50€
• Emilio Moro. Ribera del Duero. Botella 3/4 l	29.75€
• La Planta. Ribera del Duero. Botella 3/4 l	18.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Botella 3/8 l	13.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Botella 3/8 l	13.50€



VINOS BLANCOS

• Vino de la casa. Copa	3.75€
• Vino de la casa. 1/4 l	5.25€
• Vino de la casa. 1/2 l	11.50€
• Vino de la casa. Botella 3/4 l	15.75€
• Verdejo. Copa	5.00€
• Chardonnay. Copa	5.00€
• Somontano. Copa	5.00€
• Jaume de Puntiró. Mallorca. Botella 3/4 l	21.50€
• Macià Batle. Mallorca. Botella 3/4 l	24.00€
• Herederos de Ribas. Mallorca. Botella 3/4 l	18.50€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Botella 3/4 l	19.75€
• Pazo Señorans. Albariño. Botella 3/4 l	24.50€
• Sommos. Chardonnay. Botella 3/4 l	17.50€
• Blanc Pescador. D.O. Cataluña. Botella 3/4 l	16.50€
• Tres Olmos . Verdejo, Lias, Rueda. Botella 3/4 l	18.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Botella 3/4 l	19.25€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Botella 3/8 l	13.75€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Botella 3/8 l	13.50€



VINOS ROSADOS

• Vino de la casa. Copa	3.75€
• Vino de la casa. 1/4 l	5.25€
• Vino de la casa. 1/2 l	11.50€
• Vino de la casa. Botella 3/4 l	15.75€
• Somontano. Copa	5.00€
• Herederos de Ribas. Mallorca. Botella 3/4 l	21.00€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Botella 3/4 l	19.75€
• Sommos Rosé. Somontano. Botella 3/4 l	15.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Botella 3/4 l	18.00€
• Marqués de Cáceres. Rioja. Botella 3/8 l	13.50€
• J.L. Ferrer. Mallorca. Botella 3/8 l	13.75€



CAVAS

• Anna de Codorniu Brut Nature.	21.50€
• Juve y Camps.	30.00€
• Jané Ventura. Reserva	17.50€
• Benjamín Codorniu.	5.25€



BEBIDAS

• REFRESCO.	
• Agua con y sin gas . 1/2 l	2.50€
• Agua con y sin gas . 1 l	3.65€
• Appletiser. 275 ml	3.25€
• Coca Cola. 350 ml	3.25€
• Coca Cola Zero. 350 ml	3.25€
• Fanta Naranja. 350 ml	3.25€
• Fanta Limón. 350 ml	3.25€
• Sprite. 350 ml	3.25€
• Nestea. 350 ml	3.00€
• Aquarius Limón / Naranja. 350 ml	3.25€
• Tónica. 250 ml	2.50€
• Bitter Kas . 250 ml	2.75€
• Milk shake .	6.75€
• ZUMO.	
• Zumo de Manzana .	2.75€
• Zumo Natural de naranja. 300 ml	3.90€
• CERVEZA.	
• Cerveza sin Alcohol.	3.25€
• Shandy 0.30 l.	3.25€
• Shandy 0.50 l .	4.75€
• Cerveza 0.30 l.	3.25€
• Cerveza 0.50 l .	4.75€
• APERITIVO.	
• Vermut Munaner Rojo / Blanco.	4.75€

• Jerez Tio Pepe.	2.90€
• Martini Rosso / Bianco.	4.50€
• Campari .	4.75€
• Aperol Spritz con cava.	7.25€
• Pedro Ximenez .	3.80€
• Palo . Mallorca	4.60€
• Ricard .	4.75€
• Pernod .	4.75€
• LICORES.	
• Anís Dulce o Seco .	3.50€
• Hierbas Mallorquinas .	4.25€
• Fernet .	4.00€
• Mesclat . Mallorca	4.25€
• Cointreau .	4.75€
• Calisay .	4.75€
• Licor 43 .	4.75€
• Benedictine .	4.75€
• Canya . Mallorca	3.80€
• Tía María .	4.75€
• Piper Mint .	3.60€
• Gran Marnier .	4.75€
• Drambuie .	4.75€
• Patxarán .	4.50€
• Amaretto .	4.75€
• Ponche Caballero .	4.50€
• Orujo .	4.75€
• Jagermeister .	4.50€
• BRANDY.	
• Tipo Veterano .	3.70€
• Carlos I .	7.50€
• Carlos III .	5.50€
• Magno .	4.50€
• Torres 5 .	5.00€
• Torres 10 .	6.00€
• Martell .	6.90€
• Courvoisier .	7.50€
• Calvados .	6.25€
• Suau .	6.50€
• Cardenal Mendoza .	7.50€
• Mascaró .	6.25€
• WHISKY.	
• Johnny Walker .	5.25€
• Ballantines .	5.25€
• J.B. .	5.25€
• Jack Daniels .	6.25€
• Chivas 12 años.	7.00€

• Cutty Sark .	5.25€
• Cardhu .	7.50€
• COMBINADOS.	
• Whisky Cola .	7.50€
• Gin Tonic Premium.	9.00€
• Gin Tonic .	7.50€
• Gin Lemon .	7.50€
• Lumumba .	7.50€
• Vodka Naranja .	7.50€
• Ron Cola .	7.50€
• Brandy Cola .	7.50€
• Campari Zumo Natural Naranja.	7.50€
• Palo con zumo de naranja (Mallorca).	7.50€
• Mojito con hierbas de Mallorca.	6.75€
• VARIOS.	
• Tinto limón . 0,35 l	4.50€
• Tinto Sprite . 0,35 l	4.50€
• Sangría 1 l.	16.75€
• Sangría 1/2 l.	11.75€
• Copa Sangría. 0,35 l	5.50€



CAFE & INFUSIONES

• Café solo o cortado.	1.80€
• Café con leche.	2.50€
• Carajillo.	3.00€
• Irish Coffe.	7.00€
• Cappuccino Nata.	3.40€
• Cappuccino leche.	2.95€
• Café con Hielo.	1.90€
• Café largo.	2.40€
• Café doble.	3.25€
• Latte Macchiato.	3.50€
• Cafe bombón.	3.10€
• Ice Coffe.	6.75€
• Calipso Coffee.	6.80€
• Infusiones.	2.40€
• Batido de chocolate.	3.00€
• Vaso de leche.	2.35€

IVA INCLUIDO.

Estimado cliente: Todos nuestros platos se elaboran al momento, con ingredientes frescos y de temporada por lo que tardan un tiempo determinado para su elaboración. Agradecemos su paciencia.

Si usted tiene alguna alergia alimentaria, por favor consulte a su camarero.

No se hacen cuentas separadas.

ALÉRGENOS



Sulfitos



Soja



Sesamo



Pescados



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Huevos



Gluten



F.cascara



Crustaceos



Cacahuetes



Apio



Altramuces

Restaurante Celler Ca'n Costa Alcudia

San Vicenç, 14

07400 Alcudia

971545394