



EN NUESTRO RESTAURANTE FAMILIAR  
COCINAMOS COMO NOS ENSEÑARON NUESTRAS  
ABUELAS. COCINA MALLORQUINA DE TODA LA  
VIDA, CON AMOR Y RESPETO AL PRODUCTO,  
SIN ATAJOS.

AQUÍ TODO SE COCINA AL MOMENTO — ESA ES  
TU RECOMPENSA.

**RESTAURANTE / TAKE AWAY / EVENTOS**  
Para comer aquí                      Para llevar                      En tus fiestas



## ARROCES Y FIDEUÀ

Precio por persona, todos nuestros arroces también en fideuà.  
Mínimo 2 personas

### Paella Mixta 22,00€

Arroz en caldo casero con fondo de carne, calamar, gambón, mejillón y verduras de la huerta. 2, 4, 8, 14

### Paella de Marisco 23,50€

Arroz en fondo de sepia con gambón, cigalas, mejillón y cuerpos de marisco, con alcachofa y guisantes. 2, 4, 8, 14

### Arroz negro 22,00€

Arroz negro en fondo de sepia y tinta, con gambón, alcachofa y guisantes. Tradicionalmente se acompaña de alioli — pregunta a tu camarero. 2, 4, 8, 14

### Paella de Bogavante 29,00€

Arroz en fondo de sepia con bogavante, gambón, cigalas, mejillón y cuerpos de marisco, con alcachofa y guisantes. 2, 4, 8, 14

### Paella de verduras 21,00€

Arroz con tomate, pimiento, calabacín, alcachofa, judías y guisantes. Huerto y paella en el mismo plato, 2, 3, 4, 8, 9, 14

### Paella de pollo 21,00€

Arroz en fondo y caldo de pollo casero, con alcachofa, judías y guisantes. 1, 3, 6, 8, 9

### Arroz del Senyoret de Carne 23,50€

El mismo arroz de siempre, con todo el sabor del fondo de carne — sin huesos, listo para disfrutar. 1, 3, 6, 8, 9

### Arroz del Senyoret de Marisco 23,50€

El mismo arroz de la paella de marisco, con todo el sabor del fondo de sepia — sin cáscaras, listo para disfrutar. 2, 4, 8, 14

### Pan, aceitunas, alioli 1,90€

### Guarniciones: Patatas, Boniatos, Ensalada 3,50€

## TAPAS, PARA COMPARTIR

### Frito Mallorquín 14,00€

Entrañas de cordero salteadas con pimiento, guindilla, hinojo y patata — el plato más honesto y arraigado de la cocina mallorquina, de los que ya casi no se encuentran.

### Frito de Marisco 18,00€

Sepia, gambas, mejillones y pescado blanco salteados con pimiento, guindilla, hinojo y patata — el frit mallorquí de toda la vida, en versión marinera. 2, 4, 14

### Croquetas caseras (6 unidades) 12,00€

Hechas aquí, una a una, con bechamel que hacemos nosotros. Elige tu favorita: **pollo**, **sobrasada** o **espinacas**. 1, 3, 7, 8

### Calamar a la andaluza 16,00€

Anillas de calamar fresco, rebozadas y fritas en el momento hasta ese punto dorado que no necesita más explicación. 1, 8, 14

### Sepia con cebolla 18,00€

Sepia cocinada a fuego lento con cebolla caramelizada, pasas, piñones y almendras — el agridulce mallorquí de toda la vida. 1, 8, 12, 14

## ESPECIALIDADES

### Bacalao a la mallorquina 21,00€

Bacalao desalado cocinado con tomate, pimientos, pasas y piñones — el plato de domingo que llevan generaciones preparando en las casas de la isla. 4, 8, 14

### Calamares rellenos 23,00€

Calamares tiernos rellenos de gambas y verduras, con salsa de marisco — el plato que las familias mallorquinas reservan para los días de fiesta. 2, 3, 4, 8, 12, 14

### Carrilleras de ternera 20,00€

Cocinadas a fuego muy lento durante horas hasta que la carne se deshace sola y la salsa lo dice todo. 7, 12

### Berenjenas a la mallorquinas 19,00€

Berenjenas rellenas de carne de cerdo, sobrasada y piñones, gratinadas con salsa de tomate casera. Cocina mallorquina de toda la vida. 3, 7

1 cereales 2 crustaceos, 3 huevos 4 pescado 5 cacahuets 6 soja 7 lacteos 8 frutos secos 9 apio 10 mostaza 11 sesamo 12 sulfitos 13 altramuces, 14 moluscos

Sa Paella Take Away Carrer Canonge Oliver, 3 07108 Port de Sóller tel. 34 623 38 65 61



## PINSAS

---

No, no está mal escrito. Es una masa artesanal de trigo, soja y arroz, fermentada 72 horas. Crujiente por fuera, esponjosa por dentro, más ligera que la pizza. Pruébala una vez.

### Margarita 12,00€

Tomate, mozzarella, orégano · 1, 3, 6, 7, 10, 13

### Tramontana 15,00€

Queso crema, mozzarella, queso mahones curado, sobrasada mallorquina, miel · 1, 3, 6, 7, 10, 13

### Serranita 16,00€

Tomate, jamón serrano, mozzarella, orégano y rúcula · 1, 3, 6, 7, 10, 13

### Mediterranea 18,00€

Tomate, mejillones, gamba, pescado blanco, mozzarella, aceitunas, orégano · 1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13, 14

### Nórdica 18,00€

Queso crema, mozzarella, salmón ahumado, alcaparras, orégano, limón · 1, 3, 4, 6, 7, 10, 13

### Vegetariana 14,00€

Tomate, calabacín, berenjena, pimientos rojos, aceitunas negras, mozzarella, rúcula, orégano · 1, 3, 6, 7, 10, 12, 13

### Atún 15,00€

Tomate, cebolla, mozzarella, aceitunas negras, orégano, atún · 1, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 13

## ENSALADAS Y BOWLS

---

### Burrata, tomate seco y aceituna negra 14,50€

Burrata cremosa sobre mezcla de lechugas, tomate fresco, tomate seco y paté de aceitunas negras. Aliñada con aceite de oliva.

### Ensalada de atún de la casa 12,50€

La nuestra de siempre — atún, tomate, cebolla morada, maíz, zanahoria y lombarda sobre una cama de lechugas frescas.

### Poke de quinoa y salmón 18,00€

Salmón sobre quinoa, con maíz, aguacate, pepino, tomate y wakame. Aliñado con vinagreta de sésamo y soja.

### Poke de arroz del mediterráneo 16,00€

Arroz con tomate, pepino, maíz, aguacate, cebolla morada, lombarda y tomates secos. Aliñado con vinagreta de sésamo.

## HAMBURGUESAS

---

### Mallorquina 14,00€

Pan brioche, queso de mahón, vinagreta de naranja, lechuga, mayo de sobrasada · 1, 3, 7, 8, 11

### Queso de cabra 14,00€

Pan brioche, queso de cabra, cebolla caramelizada, bacón, lechuga, mayo de trufa · 1, 3, 7, 8, 11

### Simple 9,50€

Pan brioche, carne a elegir. Sin distracciones. · 1, 3, 7, 8, 11

### Clásica 13,50€

Pan brioche, tomate, pepinillo, lechuga, bacón, mayo de mostaza, queso cheddar · 1, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 12

## PERSONALIZA TU PEDIDO

### Elige tu carne:

- Doble smash
- Ternera 180 gr.
- Pollo
- Cachopo Burguer + 2 € (cachopo+sobrasada+queso de mahon)

Añade un acompañamiento +3,50 €  
Patatas o Boniatos

1 cereales 2 crustaceos, 3 huevos 4 pescado 5 cacahuets 6 soja 7 lacteos 8 frutos secos 9 apio 10 mostaza 11 sesamo 12 sulfitos 13 altramuces, 14 moluscos

Sa Paella Take Away Carrer Canonge Oliver, 3 07108 Port de Sóller tel. 34 623 38 65 61



## POSTRES

---

**Mousse de chocolate negro** 6,00€

Intenso, cremoso, sin concesiones. Chocolate negro al 70% elaborado en casa. 7, 8

**Crema Catalana** 6,00€

Suave, aromática, con su costra crujiente de azúcar. Hecha en casa. 7, 3

**Tarta del dia** 6,00€

Tarta del dia. 1, 3, 7, 8

**Profiteroles de helado de vainilla con caramelo  
salado** 6,50€

Profiteroles rellenos con caramelo salado casero. Masa elaborada con manteca de cerdo. 1, 7