

CARROSSA

RESTAURANT

Herzlich willkommen in unserem Fine Dining Restaurant „Carrossa“! Von der geschützten Panoramaterrasse aus lassen Sie den Blick in die Ferne schweifen. In eleganter Atmosphäre mit spannenden architektonischen Akzenten, nimmt Sie unser Küchenteam unter der Leitung von Ramon Garcia & Felix Renner mit auf eine kulinarische Reise, auf der Sie einzigartige Geschmackserlebnisse der innovativen Mittelmeerküche mit internationalen Einflüssen erleben. Fangfrischer Fisch und viele weitere mallorquinische Erzeugnisse stehen hierbei im Mittelpunkt.

Welcome to our Fine Dining Restaurant “Carrossa”! While here, take in distant panoramic views from the safety of our terrace. In an elegant setting with exciting architectural accents let our kitchen team under the direction of Ramon Garcia & Felix Renner take you on a culinary journey where you will experience a unique tasting event with particular focus on an original Mediterranean kitchen interpretation with international influences. Fresh caught fish from the bay and other far-off destinations are presented with respect to the center of the plate.

Bienvenido al restaurante "Carrossa" – el orgullo gastronómico del Carrossa Hotel Spa Villas. Desde la protegida terraza panorámica se encandilará con las espléndidas vistas. En un ambiente elegante y rodeado de interesantes detalles arquitectónicos, nuestro experimentado equipo de cocina dirigido por Ramon Garcia & Felix Renner le llevará a un viaje culinario de sabores únicos de la innovadora cocina mediterránea con influencias internacionales. El pescado fresco traído de la bahía de Alcudia junto con muchos otros productos locales son en este lugar el centro de atención.

CARROSSA

RESTAURANT

Herzlich willkommen im Restaurant „Carrossa“!

Küchenchefs Ramon Garcia & Felix Renner und Team verwöhnen Sie mit innovativer Mittelmeerküche mit internationalen Einflüssen.

Viel Vergnügen!

VORSPEISEN

Gegrillte Jakobsmuschel mit einer Beurre Blanc Sauce	€ 16
Gemischter Salat „Carrossa“	€ 12
Klassisches Carpaccio vom Rind	€ 18

HAUPTSPEISEN

Lamm Carré mit einem Karotten-Hummus und zweierlei Chips von der Kartoffel	€ 29
Rinderfilet „Solomillo“ mit saisonalem Gemüse und einer kräftigen Jus	€ 29
Rinderhaxe mit Pilzen	€ 30
Spaghetti aglio olio „gambón Nr. 1“ mit Garnelen, Kirschtomaten, Kräutern und Knoblauch	€ 31
Sous-vide gegarter Seehecht mit einem Selleriepüree, saisonalem Gemüse	€ 24

DESSERTS

Süppchen von der Kirsche mit Thymian, Eis vom Griechischen Jogurt karamellisierten Mandeln und Ingwer	€ 10
Hausgemachtes Eis vom Sesam mit Schokoladen-Cremoso, Kaffee und einer Thai-Karamell-Sauce	€ 12
Knusprige Creme von der Erdnuss mit hausgemachtem Cranberry-Eis	€ 10
Viererlei vom Käse mit Garnitur	€ 15

CARROSSA

RESTAURANT

Welcome to our Fine Dining Restaurant "Carrossa"!

Let our Head Chefs Ramon Garcia & Felix Renner and their team spoil you with a creative Mediterranean cuisine with international influences.

Enjoy your special evening with us!

STARTERS

Grilled scallop with Beurre Blanc	€ 16
Mixed salad "Carrossa"	€ 12
Classic beef carpaccio	€ 18

MAINS

Rack of Lamb with carrot hummus and potato chips	€ 29
Beef filet „Solomillo" with seasonal vegetables and jus	€ 29
Beef leg with mushrooms	€ 30
Spaghetti aglio olio "Gambón Nr. 1" with prawns, cherry tomato, herbs and garlic	€ 31
Hake -cooked sous vide- with celery puree, seasonal vegetables	€ 24

DESSERTS

Cherry soup with thyme, Greek yoghurt ice cream caramelized almonds and ginger	€ 10
Homemade sesame ice cream with chocolate cremoso, coffee and Thai caramel sauce	€ 12
Crispy peanut cream with homemade cranberry ice cream	€ 10
Four kinds of cheese with garnish	€ 15

CARROSSA

RESTAURANT

Bienvenido al restaurante de alta cocina "Carrossa" – Jefes de Cocina Ramon Garcia & Felix Renner y su equipo le llevará a un viaje culinario de la innovadora cocina mediterránea con influencias internacionales.
¡Disfrute de su cena especial en Carrossa!

ENTRANTES

Vieira con salsa Beurre Blanc	€ 16
Ensalada mixta "Carrossa"	€ 12
Carpaccio de Ternera clásico	€ 18

PLATOS PRINCIPALES

Carré de Cordero, Hummus de Zanahoria y Chips	€ 29
Solomillo de Ternera, Verduras de Temporada y Jugo de Carne	€ 29
Jarrete de Ternera con Setas mixtas	€ 30
Spaghehiti aglio olio "gambón Nr. 1" con gambones, tomate cherry, hierbas y ajo	€ 31
Merluza a baja temperatura, Pure de Apionabo, Verduras de Temporada	€ 24

POSTRES

Sopa de Cereza y Tomillo, Helado de Yogur Griego, Almendra Carameliza y Jengibre	€ 10
Helado de Sésamo, Cremoso de Chocolate y Café y Salsa de Caramelo Thai	€ 12
Helado de Mermelada de Arándanos, Crema de Cacahuete Crujiente	€ 10
Cuatro tipos de queso con guarnición	€ 15