

# Binicanella

restaurant rústic



Binicanella es hoy en día un conocido restaurante cerca de Son Servera. Pero hace tan solo dos décadas que el edificio alberga un restaurante, sin embargo su historia se remonta muchos siglos atrás.

El nombre Binicanella es de origen islámico y significa familia o tribu de canella. Los primeros escritos que nos hablan de Binicanella son del s.XIII. En 1229 el Rey Jaime I de Aragón conquistó Mallorca y acabó con el dominio de los árabes que duró casi quinientos años. Después de la conquista cristiana la isla se dividió: una parte fue para el Rey y la otra se repartió entre los nobles que le acompañaron. Así sabemos que el rafal (pequeña casa de campo con terreno) de Binicanella pasó a manos del Rey, aunque sólo fuese por poco tiempo.

Hasta principios del s. XIX poco más se conoce. Por entonces algunos monjes compraron el terreno y edificaron su pequeña ermita. 14 ermitaños vivían aquí y durante 150 años cultivaron los campos y el huerto.

La ermita se vendió al inicio de los años setenta, y desde entonces se instaló en estos antiguos muros el Restaurante Binicanella.

Aún se pueden reconocer restos del antiguo monasterio, y el huerto de antaño sigue cultivándose.

Gracias a los clientes se ha podido mantener este sitio.



Today Binicanella is a popular restaurant near Son Servera. Since only two decades the building has a restaurant, but it's story goes back many centuries.

The origin of it's name is Arabic, and means family or tribe of "canella"

The earliest writings which speak of Binicanella are from the thirteenth century. In 1229 King James I of Aragon conquered Mallorca and ended the domination of the Arabs that lasted almost five hundred years. After the Christian conquest, the island was divided. A part went to the King and the other was divided among the nobles, who accompanied James I. We know that the Rafal (small conuntry house with land) Binicanella was for the King but only for a short time, before it was sold.

Until the early nineteenth century, little more is known about the building. At that time some monks bought the land and built a small chapel. Fourteen hermits lived here for 150 years and cultivated the fields and the garden.

The chapel was sold at the beginning of the 70's and since then Binicanella restaurante is settled in those ancient walls.

You can recognise remains of the old monastery and till today the orchard grows.

Thanks to our guest, it has been posible to maintain this building.



*Binicanella ist heute ein bekanntes Restaurante in der Nähe des Dorfes Son Servera. Doch erst seit zwei Jahrzehnten ist dieses Gebäude ein Restaurant, denn seine Geschichte geht viele Jahrzehnten zurück.*

*Der Name Binicanella ist arabischen Ursprungs und bedeuten Familie oder Stamm des / von Canella. Die ersten Schriften, die Binicanella erwähnen, stammen aus dem 13. Jahrhundert. Im Jahre 1229 eroberte Jacob der Erste von Aragon Mallorca und setzte so einer fast 500 Jahre dauernde Herrschaft der Araber ein Ende. Nach der christlichen Eroberung wurde die Insel aufgeteilt: ein Teil stand dem König zu, der andere wurde unter den Adligen, die Jacob bei diesem Kriegszug halfen, verteilt. So kommt es, dass der Rafal (Landhaus mit Kleinem Grundbesitz) von Binicanella dem König zugesprochen wurde, aber einige Zeit später in Privatbesitz überging.*

*Bis Anfang des 19. Jahrhunderts wusste man wenig über diesen Bauernhof. Damals erstanden einige Mönche das Grundstück und errichteten die Felder und den Garten. Sie führten über 150 Jahre lang ein einfaches Leben.*

*Das Kloster wurde anfang der 70. Jahre unseres Jahrhunderts erneut verkauft und seitdem beherbergen diese alten Mauern das Restaurant Binicanella.*

*Am Gebäude kann man das alte Kloster wiedererkennen, und auch der Garten mit seinem Gemüseanbau ist noch in Betrieb. Dank unserer Gäste ist es möglich geworden, das Haus zu erhalten.*

# Binicanella

restaurant rústic



## Entrantes

|                                                                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Calamares a la Andaluza                                                                                                                                         | 15.00 |
| Boquerones Fritos                                                                                                                                               | 12.00 |
| Chipirones                                                                                                                                                      | 15.00 |
| Choricitos a la Brasa                                                                                                                                           | 11.50 |
| Sobrasada a la Brasa                                                                                                                                            | 11.50 |
| Botifarrones Torrados                                                                                                                                           | 11.50 |
| Parrillada de Verduras de "la Finca"                                                                                                                            | 14.00 |
| Pata de Pulpo a la Brasa                                                                                                                                        | 22.00 |
| Carpaccio de Atún                                                                                                                                               | 17.00 |
| Carpaccio de Ternera                                                                                                                                            | 17.00 |
| Bruschetta <i>(Pan tostado con albahaca y aceite de oliva)</i>                                                                                                  | 10.50 |
| Jamón "Ibérico de Bellota"                                                                                                                                      | 22.00 |
| Jamón Serrano                                                                                                                                                   | 12.00 |
| Queso Mahonés                                                                                                                                                   | 12.00 |
| Trampó Mallorquí                                                                                                                                                | 10.00 |
| Pimientos Padrón                                                                                                                                                | 10.50 |
| Plato Variado de Tapas <i>(Mín. 2 personas / precio x persona)</i><br><i>Boquerones, calamares fritos. Sakito langostino, pimiento padró, dátiles con bacon</i> | 13.50 |
| Tumbet                                                                                                                                                          | 10.00 |
| Croquetas de pollo caseras                                                                                                                                      | 11.50 |
| Saquitos rellenos de Langostino en su Salsa                                                                                                                     | 14.00 |
| Gambas al Ajillo                                                                                                                                                | 19.00 |
| Gambas al Jengibre                                                                                                                                              | 19.00 |
| Gambas Plancha <i>(6 Unidades)</i>                                                                                                                              | 18.00 |
| Mejillones a la Marinera                                                                                                                                        | 18.00 |
| Pulpo a la Gallega                                                                                                                                              | 22.00 |
| Tataki de Atún con Algas Wakame                                                                                                                                 | 21.00 |
| Tartar de Salmon                                                                                                                                                | 21.00 |
| Tartar de Atún                                                                                                                                                  | 21.00 |
| Champiñones al ajillo<br><i>Champiñones con picada de ajo y perejil en aceite de oliva</i>                                                                      | 13.00 |
| Dátiles con bacon                                                                                                                                               | 11.50 |



## Tapas Mallorquinas



|                   |       |
|-------------------|-------|
| Caracoles         | 13.00 |
| Frito Mallorquín  | 13.00 |
| Sepia con Cebolla | 13.00 |

## Ensaladas

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Ensalada Binicanella<br><i>Queso de Cabra Gratinado, Nueces y Miel</i>                                | 14.00 |
| Ensalada Capresse<br><i>Con Tomate de la Huerta, Mozzarella de Buffala, Rúcula y Orégano</i>          | 13.00 |
| Ensalada de Aguacate y Gambas                                                                         | 16.00 |
| Ensalada Caesar<br><i>Pollo, tomate cherry, queso parmesano, tosta de pan crujiente y salsa Cesar</i> | 15.00 |
| Ensalada Verde                                                                                        | 10.00 |
| Ensalada de Atún                                                                                      | 12.00 |
| Ensalada de Tomate y Cebolla                                                                          | 10.00 |

## Selección de Pastas

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Spaghetti Boloñesa       | 14.00 |
| Spaghettti Fruti di Mare | 17.50 |
| Spaghetti Aglio Olio     | 13.00 |







## Carnes

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Brocheta de Pollo                                              | 18.50 |
| Brocheta Mixta                                                 | 18.50 |
| <i>Pollo, Cerdo, Ternera</i>                                   |       |
| Chuletillas de Cordero Lechal Mallorquín                       | 22.50 |
| Carré de Cordero Mallorquín                                    | 26.00 |
| Chuletillas de Lechona                                         | 19.00 |
| Chuletón de Ávila (700gr. aprox.)                              | 26.00 |
| Chuletón de Buey (700gr. aprox.)                               | 28.00 |
| Entrecote de Ternera                                           | 22.00 |
| Gazapo                                                         | 18.00 |
| Pechuga de Pollo                                               | 14.50 |
| Pinchitos de Cerdo Duroc Marinado                              | 14.50 |
| Secreto de Cerdo Ibérico 100% Bellota                          | 21.50 |
| Solomillo de Buey (280gr. aprox.)                              | 27.00 |
| Solomillo de Cerdo Duroc                                       | 17.00 |
| Solomillo de Ternera (280gr. aprox.)                           | 26.00 |
| T-Bone (800gr. aprox.)                                         | 28.00 |
| Hamburguesa Binicanella (200gr. aprox.)                        | 14.00 |
| <i>100% Ternera y con queso</i>                                |       |
| Hamburguesa Binicanella especial (200gr. aprox.)               | 16.00 |
| <i>100% Ternera con queso, bacon, huevo</i>                    |       |
| Salsas: Roquefort / Teriyaki / Pimienta / Picante / de la casa | 4.00  |

### Carnes Especiales “Cebon Irlandes ”

|           |       |
|-----------|-------|
| Chuletón  | 30.00 |
| Entrecot  | 28.00 |
| Solomillo | 32.00 |

### Especial Parrilladas de Carne

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Parrillada Monestiri (Mín. 2 personas /precio x persona)                             | 19.00 |
| <i>Lomo de cerdo, pechuga pollo, botifarrones, panceta, pinchito de cerdo</i>        |       |
| Parrillada Binicanella (Mín. 2 personas /precio x persona)                           | 24.00 |
| <i>Entrecot, Pincho de Pollo, Chuletillas de Cordero, Secreto Ibérico de Bellota</i> |       |

### Carnes al Horno de leña

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Lechona al Horno            | 22.50 |
| Paletilla de Cordero Lechal | 28.50 |



## Pescados

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Filete de Gallo San Pedro con Verdura Frita                         | 20.00  |
| Calamar Nacional                                                    | 21.00  |
| Sepia a la Plancha                                                  | 19.00  |
| Gambas a la Plancha                                                 | 18.50  |
| Lenguado Plancha                                                    | 21.00  |
| Lenguado Menier (Con mantequilla y Limón)                           | 22.00  |
| Mariscada (Por Encargo)                                             | S.P.M. |
| Atún Rojo                                                           | 21.00  |
| Dorada a la Plancha                                                 | 21.00  |
| Salmón al Cava                                                      | 21.00  |
| Bacalao Confitado                                                   | 21.00  |
| Parrillada de Pescado y Marisco (Mín. 2 personas /precio x persona) | 28.00  |
| <i>Sepia, Calamar, Gambas, Mejillones, Almejas y Dorada</i>         |        |
| Lubina Salvaje                                                      | 21.00  |

\*\*Todas nuestras carnes y pescados se sirven con una guarnición a elegir entre  
Patatas Fritas, Patata al Horno, Ensalada, Verdura Asada, Trampó o Tumbet

Guarnición Extra: 4.00 €



## Especial Arroces

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Paella de Verduras (Mín. 2 personas /precio x persona)      | 18.00 |
| Paella Mixta (Mín. 2 personas /precio x persona)            | 19.50 |
| Paella de Marisco (Mín. 2 personas /precio x persona)       | 21.00 |
| Paella Ciega Mixta (Mín. 2 personas /precio x persona)      | 19.50 |
| Paella Ciega de Marisco (Mín. 2 personas /precio x persona) | 21.50 |
| Paella de Bogavante (Mín. 2 personas /precio x persona)     | 29.50 |
| Fideua Mixta (Mín. 2 personas /precio x persona)            | 19.50 |
| Fideua de Marisco (Mín. 2 personas /precio x persona)       | 21.00 |

IVA INCLUIDO - UNA CUENTA POR MESA



Binicanella Antic Monestiri



## Starters

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Squids "Andaluza" style                                                                                        | 15.00 |
| Fried Anchovies                                                                                                | 12.00 |
| Fried Baby Squid                                                                                               | 15.00 |
| Grilled Sausages                                                                                               | 11.50 |
| Grilled Sobrasada                                                                                              | 11.50 |
| Majorcan Black Pudding                                                                                         | 11.50 |
| Grilled Vegetable "la Finca"                                                                                   | 14.00 |
| Grilled Octopus                                                                                                | 22.00 |
| Tuna Carpaccio                                                                                                 | 17.00 |
| Beef Carpaccio                                                                                                 | 17.00 |
| Bruschetta ( <i>Toasted bread with basil and olive oil</i> )                                                   | 10.50 |
| Iberican Ham ( <i>100% Bellota</i> )                                                                           | 22.00 |
| Serrano Ham                                                                                                    | 12.00 |
| Mahon Cheese                                                                                                   | 12.00 |
| Trampó Majorcan Salad                                                                                          | 10.00 |
| Padrón Peppers                                                                                                 | 10.50 |
| Mix of Tapas ( <i>Min. 2 pax /price per person</i> )                                                           | 13.50 |
| <i>Bag Stuffed Prawns in Sauce, Padron Peppers, Fried Anchovies, Squids "Andaluza" style, Dates with Bacon</i> |       |
| Tumbet ( <i>Majorcan Vegetable Dish</i> )                                                                      | 10.00 |
| Home made Chicken Croquettes                                                                                   | 11.50 |
| Bags Stuffed Prawns in Sauce                                                                                   | 14.00 |
| Prawns in Garlic Oil                                                                                           | 19.00 |
| Prawns with Ginger Sauce                                                                                       | 19.00 |
| Grilled Prawns ( <i>6 units</i> )                                                                              | 18.00 |
| Mussels with Marinara sauce                                                                                    | 18.00 |
| Octopus Galician Style                                                                                         | 22.00 |
| Tataki Tuna with Wakame Seaweed                                                                                | 21.00 |
| Salmon Tartar                                                                                                  | 21.00 |
| Tuna Tartar                                                                                                    | 21.00 |
| Garlic Mushrooms                                                                                               | 13.00 |
| <i>Mushrooms with chopped garlic and parsley in olive oil</i>                                                  |       |
| Dates with bacon                                                                                               | 11.50 |



## Majorcan Tapas



|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Snails                | 13.00 |
| Frito Mallorquín      | 13.00 |
| Cuttlefish With Onion | 13.00 |

## Salads

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Binicanella Salad                                                                    | 14.00 |
| <i>with Gratin Goat Cheese, Walnuts and Honey</i>                                    |       |
| Capresse Salad                                                                       | 13.00 |
| <i>with Tomato, Mozzarella, Arugula and Oregano</i>                                  |       |
| Avocado and Shrimps salad                                                            | 16.00 |
| Caesar Salad                                                                         | 15.00 |
| <i>with chicken, cherry tomatoes, crispy bread cubes and Caesar's salad dressing</i> |       |
| Green Salad                                                                          | 10.00 |
| Tuna Salad                                                                           | 12.00 |
| Tomato and Onion Salad                                                               | 10.00 |

## Pasta

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Spaghetti Bolognese     | 14.00 |
| Spaghetti Fruti di Mare | 17.50 |
| Spaghetti Aglio Olio    | 13.00 |



Binicanella Antic Monestiri



## Grilled Meats

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Chicken Skewer                                                           | 18.50 |
| Mixed Meat Skewer                                                        | 18.50 |
| <i>Chicken, Beef, Pork</i>                                               |       |
| Baby Lamb Chops                                                          | 22.50 |
| Rack of Majorcan Lamb                                                    | 26.00 |
| Piglet Chops                                                             | 19.00 |
| Beef Steak <i>(about 700gr.)</i>                                         | 26.00 |
| Ox Steak <i>(about 700gr.)</i>                                           | 28.00 |
| Entrecote                                                                | 22.00 |
| Grilled Rabbit                                                           | 18.00 |
| Chicken Breast                                                           | 14.50 |
| Pork Skewer                                                              | 14.50 |
| Iberian Pork                                                             | 21.50 |
| Ox Fillet <i>(about 280gr.)</i>                                          | 27.00 |
| “Duroc” Pork Fillet                                                      | 17.00 |
| Beef Fillet <i>(about 280gr.)</i>                                        | 26.00 |
| T-Bone Steak <i>(about 800gr.)</i>                                       | 28.00 |
| Hamburger Binicanella <i>(about 200gr.)</i>                              | 14.00 |
| <i>100% Beef and cheese</i>                                              |       |
| Special Hamburguer Binicanella <i>(about 200gr.)</i>                     | 16.00 |
| <i>100% Beef with cheese, bacon, egg</i>                                 |       |
|                                                                          |       |
| Extra Sauces: Roquefort / Teriyaki / Pepper / Spicy Sauce or House Sauce | 4.00  |

### Irish Meat Specialties

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Ribeye Steak      | 30.00 |
| Entrecote         | 28.00 |
| Irish Beef Fillet | 32.00 |

|                                                                                       |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Grilled meat platter "Monestiri"</b> <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>         | 19.00 |
| <i>with Mallorcan sausage, pork loin, pork belly, chicken breast and pork skewers</i> |       |

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Grilled meat platter "Binicanella"</b> <i>(Min. 2 pax /price per person)</i> | 24.00 |
| <i>Entrecote, chicken skewer, lamb chops and Iberian pork</i>                   |       |

### From the Traditional Wood Stove

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Piglet                           | 22.50 |
| Lamb shoulder from suckling Lamb | 28.50 |



## Fish

|                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------|--------|
| John Dory Fillet with Fried Vegetables                         | 20.00  |
| Grilled Calamari                                               | 21.00  |
| Grilled Cuttlefish                                             | 19.00  |
| Grilled Prawns                                                 | 18.50  |
| Grilled Sole                                                   | 21.00  |
| Sole “Meunier” Prepared in the pan                             | 22.00  |
| Freshly caught Fish & Seafood (Just under Order)               | S.P.M. |
| Grilled Tuna Fillet                                            | 21.00  |
| Grilled Sea Bream                                              | 21.00  |
| Salmon in Cava Sauce                                           | 21.00  |
| Cod au gratin with garlic and tomato                           | 21.00  |
| Grilled Fish and Seafood <i>(Min. 2 pax /price per person)</i> | 28.00  |
| <i>Cuttlefish, Squid, Prawns, Mussels, Clams and Sea Bream</i> |        |
| Wild Seabass                                                   | 21.00  |

\*\* All our meat and fish dishes are served with a side dish of your choice:  
Potato Chip, Baked Potato, Salad, Roasted Vegetable, Majorican Salad or Tumbet  
Extra Side Dish: 4.00 €



## Special Rices

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| Vegetables Paella <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>    | 18.00 |
| Mixed Paella <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>         | 19.50 |
| <i>Meat &amp; Seafood</i>                                  |       |
| Seafood Paella <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>       | 21.00 |
| Blind Mixed Paella <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>   | 19.50 |
| Blind Seafood Paella <i>(Min. 2 pax /price per person)</i> | 21.50 |
| <i>Boneless, Shell &amp; Boneless Meat</i>                 |       |
| Lobster Paella <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>       | 29.50 |
| Mixed “Fideua” <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>       | 19.50 |
| Seafood “Fideua” <i>(Min. 2 pax /price per person)</i>     | 21.00 |

VAT INCLUDED - ONE BILL PER TABLE



Binicanella Antic Monestiri



## Vorspeisen

|                                                                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tintenfischringe Andalusische Art (Paniert)                                                                                                                                                           | 15.00 |
| Frittierte Sardellen                                                                                                                                                                                  | 12.00 |
| Chipirones (Kleine frittierte Tintenfische)                                                                                                                                                           | 15.00 |
| Kleine Gegrillte Chorizos                                                                                                                                                                             | 11.50 |
| Gegrillte Sobrasada                                                                                                                                                                                   | 11.50 |
| Botifarrones (Gegrillte mallorquinische Blutwurst)                                                                                                                                                    | 11.50 |
| Gegrilltes Gemüse "La Finca"                                                                                                                                                                          | 14.00 |
| Gegrillter Oktopus                                                                                                                                                                                    | 22.00 |
| Tunfisch-Carpaccio                                                                                                                                                                                    | 17.00 |
| Rinder-Carpaccio                                                                                                                                                                                      | 17.00 |
| Bruschetta (mit Tomate, Basilikum und Olivenöl)                                                                                                                                                       | 10.50 |
| Iberischer Schinken                                                                                                                                                                                   | 22.00 |
| Serrano Schinken                                                                                                                                                                                      | 12.00 |
| Mahon Käse (Käse aus Menorca)                                                                                                                                                                         | 12.00 |
| Trampó (Salat mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln)                                                                                                                                                      | 10.00 |
| Pimientos de Padron (in Olivenöl gebraten, mit Meersalz)                                                                                                                                              | 10.50 |
| Auswahl an Tapas (Min. 2 Pers. /Preis pro Person)<br><i>Garnelensäckchen in Sauce, Pimientos de Padron, Frittierte Sardellen, Tintenfischringe Andalusische Art (Paniert), Datteln im Speckmantel</i> | 13.50 |
| Tumbet (Gemüseauflauf mit Kartoffeln, Paprika, Tomate und Zwiebel)                                                                                                                                    | 10.00 |
| Hausgemachte Kroketten mit Huhn                                                                                                                                                                       | 11.50 |
| Garnelensäckchen in Sauce                                                                                                                                                                             | 14.00 |
| Garnelen in Knoblauchöl                                                                                                                                                                               | 19.00 |
| Garnelen in Ingwersauce                                                                                                                                                                               | 19.00 |
| Gegrillte Garnelen (6 Stück)                                                                                                                                                                          | 18.00 |
| Muscheln in Marinara-Sauce                                                                                                                                                                            | 18.00 |
| Oktopus, Galizische Art                                                                                                                                                                               | 22.00 |
| Thunfisch Tataki mit Wakame Algen                                                                                                                                                                     | 21.00 |
| Tartar vom Lachs                                                                                                                                                                                      | 21.00 |
| Tartar vom Thunfisch                                                                                                                                                                                  | 21.00 |
| Champignons in Knoblauchöl<br><i>Champignons mit gehacktem Knoblauch und Petersilie in Olivenöl</i>                                                                                                   | 13.00 |
| Datteln mit Speck                                                                                                                                                                                     | 11.50 |



## Majorcan Tapas



|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Schnecken                                                                                | 13.00 |
| Frito Mallorquí<br><i>(frische Innereien Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch und Fenchel)</i> | 13.00 |
| Tintenfisch Mit Zwiebel                                                                  | 13.00 |

## Salate

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salat Binicanella<br><i>Mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen und Honing</i>                                 | 14.00 |
| Salat Caprese<br><i>Mit Tomaten, Büffel-Mozzarella und Rucula</i>                                             | 13.00 |
| Avocado Salat mit Garnelen                                                                                    | 16.00 |
| Caesars Salat<br><i>Mit Hähnchenfleisch, Cherry-Tomaten, knusprigen Brotwürfeln und Cesars-Salat-Dressing</i> | 15.00 |
| Grüner Salat                                                                                                  | 10.00 |
| Thunfisch-Salat                                                                                               | 12.00 |
| Tomaten-Zwiebel-Salat                                                                                         | 10.00 |

## Nudeln

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Spaghetti Bolognese      | 14.00 |
| Spaghettti Fruti di Mare | 17.50 |
| Spaghetti Aglio Olio     | 13.00 |





# Fleisch Frisch vom Grill

|                                                                                                                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hühnchen-Spiess                                                                                                                                                          | 18.50 |
| Gemischter Fleischspiess<br><i>Hühnchen, Schwein, Rind</i>                                                                                                               | 18.50 |
| Lamm-Koteletts                                                                                                                                                           | 22.50 |
| Mallorquinisches Lammkarre                                                                                                                                               | 26.00 |
| Spanferkel-Koteletts                                                                                                                                                     | 19.00 |
| Rinder-Steak <i>(ca. 700gr.)</i>                                                                                                                                         | 26.00 |
| Ochsen-Steak <i>(ca. 700gr.)</i>                                                                                                                                         | 28.00 |
| Entrecôte                                                                                                                                                                | 22.00 |
| Kaninchen                                                                                                                                                                | 18.00 |
| Hähnchenbrust                                                                                                                                                            | 14.50 |
| Schweinefleisch-Spiess                                                                                                                                                   | 14.50 |
| Iberisches Schweinefleisch                                                                                                                                               | 21.50 |
| Ochsen Fillet <i>(ca. 280g.)</i>                                                                                                                                         | 27.00 |
| Schweinefilet "Duroc"                                                                                                                                                    | 17.00 |
| Rinderfilet <i>(ca. 280g.)</i>                                                                                                                                           | 26.00 |
| T-Bone Steak <i>(ca. 800g.)</i>                                                                                                                                          | 28.00 |
| Hamburger Binicanella <i>(ca. 200g.)</i><br><i>100% Kalbfleisch mit Käse</i>                                                                                             | 14.00 |
| Spezial Hamburger Binicanella <i>(ca. 200g.)</i><br><i>100% KalbsFleisch mit Käse, Speck, Ei</i>                                                                         | 16.00 |
| Saucen: Roquefort / Teriyaki / Pfeffer / Scharfe Sauce oder Haussauce                                                                                                    | 4.00  |
| Fleischspezialitäten vom Irischen Rind                                                                                                                                   |       |
| Irisches Rinder-Steak                                                                                                                                                    | 30.00 |
| Entrecôte                                                                                                                                                                | 28.00 |
| Irisches Rinderfilet                                                                                                                                                     | 32.00 |
| Grillplatte "Monestiri" <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i><br><i>Mit mallorquinischer Wurst, Schweinelende, Bauchspeck, Hähnchenbrust und Schweinefleisch-Spieß</i> | 19.00 |
| Grillplatte "Binicanella" <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i><br><i>Entrecôte, Hühnchen-Spiess, Lamm-Koteletts und iberisches Schweinefleisch</i>                    | 24.00 |
| Aus dem traditionellen Holzofen                                                                                                                                          |       |
| Spanferkel                                                                                                                                                               | 22.50 |
| Lammschulter vom Milchlamm                                                                                                                                               | 28.50 |



## Fisch

|                                                                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| St.Peterfisch mit frittiertem Gemüse                                                                                                            | 20.00  |
| Calamar vom Grill                                                                                                                               | 21.00  |
| Sepia vom Grill                                                                                                                                 | 19.00  |
| Gegrillte Garnelen                                                                                                                              | 18.50  |
| Seezunge vom Grill                                                                                                                              | 21.00  |
| Seezunge "Meunier" <i>In der Pfanne zubereitet (Müllerin Art)</i>                                                                               | 22.00  |
| Fangfrische Fisch und Meeresfrüchte Platte <i>Inhalt &amp; Preis auf Anfrage</i>                                                                | S.P.M. |
| Thunfisch Filet vom Grill                                                                                                                       | 21.00  |
| Dorade vom Grill                                                                                                                                | 21.00  |
| Lachs an Cava-Sauce                                                                                                                             | 21.00  |
| Gratinierter Kabeljau mit Knoblauch und Tomate                                                                                                  | 21.00  |
| Fisch & Meeresfrüchteplatte <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i><br><i>Mit Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Dorade</i> | 28.00  |
| Wilder Wolfsbarsch                                                                                                                              | 21.00  |

\*\*Alle unsere Fisch- und Fleischgerichte werden mit Beilage serviert. Wählen Sie zwieschen:  
Pommes Frites, Backkartoffel, Beilage Salat, gegrilltes Gemüse, mallorquinscher Tomatensalat mit Paprika oder Tumbet  
Extra Beilage: 4.00 €



## Reis Spezialitäten

|                                                                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gemüse Paella <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i>                                                                                        | 18.00 |
| Gemischte Paella <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i><br><i>Mit Fleisch und Meeresfrüchten</i>                                            | 19.50 |
| Meeresfrüchte Paella <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i>                                                                                 | 21.00 |
| Gemischte Blinden Paella <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i><br><i>Mit Fleisch und Meeresfrüchten ohne Knochen, Schalen &amp; Gräten</i> | 19.50 |
| Blinden Meeresfrüchte Paella <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i><br><i>Mit Meeresfrüchten ohne Knochen, Schalen &amp; Gräten</i>         | 21.50 |
| Paella mit Hummer <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i>                                                                                    | 29.50 |
| Gemischte "Fideua" <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i>                                                                                   | 19.50 |
| Meeresfrüchte "Fideua" <i>(Min. 2 Pers. /Preis pro Person)</i>                                                                               | 21.00 |

MWST INBEGRIFFEN - EINE RECHNUNG PRO TISCH



Binicanella Antic Monestiri

# Selección de Cavas y Champagne Binicanella



## Cava & Champagne

Sekt & Champagne / Sparkling Wine & Champagne



Masía Salat Artesanal Brut Nature  
Macabeo, Xarel.lo & Parellada  
Bodega: Josep Masachs S.L.

€ 5,50

€ 21,50



Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs  
Chardonnay, Parellada & Xarel.lo  
Bodega: Bodegas Codorniu

€ 31,00

Un cava muy complejo, con notas elegantes y una amplitud aromática como suaves notas de tostado, entremezcladas con frutas de hueso

*Ein sehr komplexer Cava mit eleganten Noten & einer breiten Palette von Aromen, darunter sanfte Röstnoten, die sich mit Steinobst vermischen*

*A very complex cava, with elegant notes & a variety of aromas such as soft toasted flavours, intermingled with stone fruits*



Codorníu Ars Collecta Grand Rosé  
Pinot Noir, Trepat & Xarel.lo  
Bodega: Bodegas Codorniu

€ 31,00

Resaltan notas a frutos rojos mezclados con un aroma cítrico que potencia los anteriores y aporta frescor

*Noten von roten Früchten mischen sich mit einem leichten Zitrusaroma, dass die genannten Akzente betont & Frische verleiht*

*Notes of red fruits intermingle with a light citrus aroma that enhances the flavours & adds freshness.*



Moët Chandon Brut Imperial € 65,00  
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier  
Bodega: Bodegas Moët & Chandon



Moët Chandon  
Imperial Rosé € 79,00

Frescura de los matices minerales y las frutas blancas con una suave vivacidad de los cítricos y matices de grosella espinosa

*Frische Noten von Mineralien & weißen Früchten mit einer sanften Spritzigkeit von Zitrusfrüchten & einem Hauch von Stachelbeeren*

*Freshness of minerals & white fruit nuances with a soft vivacity of citrus & gooseberries*



Moët Chandon Ice Imperial Rosé  
Pino Noir, Pinot Meunier & Chardonnay  
Bodega: Bodegas Moët & Chandon

€ 89,00

La dulzura aromática de frutas rojas como cerezas y arándanos se mezclan con Los matices de frutas jugosas de verano: higo y nectarina

*Die aromatische Süße von roten Früchten wie Kirschen & Heidelbeeren vermischt sich mit den Nuancen von saftigen Sommerfrüchten wie Feigen & Nektarinen*

*The aromatic sweetness of red fruits such as cherries & blueberries mingle with the nuances of juicy summer fruits like fig & nectarine*



Dom Pérignon  
Pinot Noir & Chardonnay  
Bodega: Bodegas Dom Pérignon

€ 285,00

Seduca mediante un toque de flores blancas y albaricoque nectáreo, seguido por la frescura del ruibarbo y la menta que después converge en notas ácidas y amargas, marcada por jengibre, tabaco y tostado

*Verführt mit einem Hauch von weißen Blüten, Nektarinen & Aprikosen, gefolgt von der Frische von Rhabarber & Minze, die dann in herbe & bittere Noten übergehen, geprägt von Ingwer, Tabak & Röstaromen*

*Seduces with a hint of white flowers, nectarine & apricot, followed by the freshness of rhubarb & mint, which then converges on sour & bitter notes, marked by ginger, tobacco & a toasted flavour*