

## IDEALS PER COMPARTIR

COCA DE CEBA CAMEL·LITZADA I FOIE 🍷 1   11	14,90
ENSAÏMADA AMB PEBRES TORRATS, BACALLÀ I PASTA D'OLIVES NEGRES 🍷 1   6   10	16,90
FRIT DE POP 🍷 7	19,00
CALAMARINS (CHIPIRONES) 1   7	16,90
CROQUETES DE BOLETS 1   2   3 🍷	14,00
CROQUETES DE SOBRASSADA AMB FORMATGE MAONÈS 1   2   3   6	14,00
PERNIL IBÈRIC	21,90
FRIT MALLORQUÍ 🍷	14,80
VERDURES DE TEMPORADA A LA GRAELLA 🍷🍷	13,50

Pa pagès, olives i allioli  
de la casa 2,40€

La nostra cuina  
és una degustació  
de plats típics de  
la gastronomia  
de Mallorca amb  
productes locals i  
de KM 0.

## ENTRANTS

SOPES FRESQUES sopes mallorquines elaborades només amb verdura fresca 1	13,90
ENSALADA SA TANQUETA ★ variat de tomàtignes, lletuga, endívia, alvocat, crostons 1 🍷	14,00
ENSALADA TÈBIA AMB ENREVOLTILLAT DE CARABASSÍ ★ làmines de carbassó farcides de verdures i formatge de cabra 2   4 🍷	16,80
CANELÓ ★ de pasta fresca farcit de carn de vedella i beixamel suau 1   2   6   9   11	16,80
SALTEJAT DE VERDURES a la mallorquina amb fideus d'arròs 🍷🍷	13,90
BURBALLES DE CASETA 🍷 Mínim per 2 persones	16,00

## ARROSSOS

Mínim per 2 persones  
Precio por persona

ARRÒS BRUT 🍷	16,00
LLAUNA MIXTA DE CARN I PEIX 8   9   10	19,00
LLAUNA DE SÈPIA arròs negre amb sèpia en la seva tinta i allioli 2   7   8   10	21,00
LLAUNA DE VERDURES DE TEMPORADA 3 🍷🍷 <i>Llaunes: arrossos secs elaborats dins una llauna.</i>	17,00
<i>Complements per a personalitzar la teva llauna</i>	
ENTRECOT TRINXAT <i>ració</i>	7,00
POP A LA GRAELLA <i>ració</i>	8,00

## PEIX

BACALLÀ GRATINAT AMB ALLIOLI I TREMPÓ 🍷 1   2   8   10	25,90
LLOBARRO A LA PLANXA amb patates i verdures 10	21,90

## CARN

FILET DE VEDELLA A LA BRASA amb patató i verdures	26,40
ENTRECOT A LA BRASA amb patató i verdures	21,00
PORCELLA ROSTIDA 🍷 amb patató i verdures	24,90
ESPATLLA DE MÈ ROSTIT AMB EL SEU SUC amb patató i verdures 9	27,90
SELECCIÓ DE CARNS A LA BRASA <i>Veure suggeriments de la temporada</i>	
<i>Guarnicions extra</i>	
RACIÓ PATATES FREGIDES	5,50
RACIÓ ENSALADA VERDA	4,90

## POSTRES

TEXTURES DE XOCOLATA I TARONJA ★ 1   2   3   4   6	9,00
GATÓ AMB GELAT D'AMETLLA 🍷 coca d'ametlla amb gelat sense gluten 2   4   6	7,00
PIJAMA S.XXI ★ degustació de postres 1   2   3   4   6	14,50
GELATS I SORBETS DE TEMPORADA <i>bolla</i> 2   4   6	3,60

## IDEALES PARA COMPARTIR

COCA DE CEBOLLA CAMELIZADA Y FOIE 🍷 1   11	14,90
ENSAIMADA CON PIMIENTOS A LA BRASA, BACALAO Y PASTA DE ACEITUNAS NEGRAS 🍷 1   6   10	16,90
FRITO DE PULPO 🍷 7	19,00
CHIPIRONES 1   7	16,90
CROQUETAS DE SETAS 1   2   3 🌱	14,00
CROQUETAS DE SOBRASADA CON QUESO MAHONÉS 1   2   3   6   11	12,90
JAMÓN IBÉRICO	21,90
FRITO MALLORQUÍN 🍷	14,80
VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA 🌱🌱	13,50
<i>Pan payés, aceitunas y alioli de la casa 2,40€</i>	

Nuestra cocina es una degustación de platos típicos de la gastronomía de Mallorca con productos locales y de KM 0.

## ENTRANTES

SOPAS FRESCAS sopas mallorquinas elaboradas con verdura fresca 1	13,90
ENSALADA SA TANQUETA ★ variedad de tomates, lechuga, endivia, aguacate, picatostes 1 🌱	14,00
ENSALADA TIBIA CON ENCAMISADO DE CALABACIN ★ láminas de calabacín rellenas de verduras y queso de cabra 2   4 🌱	16,80
CANELÓN ★ de pasta fresca rellena de carne de ternera y bechamel suave 1   2   6   9   11	16,80
SALTEADO DE VERDURAS ★ a la mallorquina con fideos de arroz 🌱🌱	14,90
BURBALLES DE CASETA 🍷 Mínimo para 2 personas Clásica sopa de tallarines rizados de Mallorca 1   2   3   11	16,00

## ARROCES

Mínimo para 2 personas  
Precio por persona

ARRÒS BRUT 🍷	16,00
LLAUNA MIXTA DE CARNE Y PESCADO 8   9   10	19,00
LLAUNA DE SEPIA arroz negro con sepia en su tinta y alioli 2   7   8   10	21,00
LLAUNA DE VERDURAS DE TEMPORADA 3 🌱🌱 Llauna: arroz seco elaborado en una llauna. Complementos para personalizar la Llauna	17,00
ENTRECOT TRINCHADO <i>ración</i>	7,00
PULPO A LA PARRILLA <i>ración</i>	8,00

## PESCADO

BACALAO GRATINADO CON ALIOLI Y TREMPÓ 🍷 1   2   8   10	25,90
LUBINA A LA PLANCHA con patatas y verduras 10	21,90

## CARNE

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA con patató y verduras	26,40
ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA con patató y verduras	21,00
LECHONA ASADA 🍷 con patató y verduras	24,90
PALETILLA DE CORDERO ASADA EN SU JUGO con patató y verduras 9	27,90
SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA <i>Ver sugerencias de la temporada</i> Guarniciones extra	
RACIÓN DE PATATAS FRITAS	5,50
RACIÓN DE ENSALADA VERDE	4,90

## POSTRE

TEXTURAS DE CHOCOLATE Y NARANJA ★ 1   2   3   4   6	9,00
GATÓ CON HELADO DE ALMENDRA 🍷 bizcocho de almendra con helado sin gluten 2   4   6	7,00
PIJAMA S.XXI ★ degustación de postres 1   2   3   4   6	14,50
HELADO Y SORBETES DE TEMPORADA <i>bola</i> 2   4   6	3,60

Alergias o intolerancias alimentarias 1 Cereales con gluten  
2 Lácteos | 3 Soja | 4 F. Cáscara | 5 Sésamo | 6 Huevos  
7 Moluscos | 8 Crustáceos | 9 Apio | 10 Pescado | 11 Sulfitos

🍷 Platos tradicionales de cocina mallorquina  
★ Platos exclusivos de Sa Tanqueta

🌱 Vegetariano  
🌱🌱 Vegano

Precios con IVA incluido



## PERFECT FOR SHARING

<b>CARAMELISED ONION AND FOIE GRAS COCA FLATBREAD</b> 🍷 1   11	14,90
<b>ENSAÏMADA PASTRY WITH GRILLED PEPPERS, COD AND BLACK OLIVE PASTE</b> 🍷 1   6   10	16,90
<b>OCTOPUS FRITTERS</b> 🍷 7	19,00
<b>BABY SQUID</b> 1   7	16,90
<b>MUSHROOM CROQUETTES</b> 1   2   3 🍴	14,00
<b>CROQUETTES FILLED WITH SOBRASSADA SAUSAGE AND MAHÓN CHEESE</b> 1   2   3   6   11	14,00
<b>IBERIAN HAM</b>	21,90
<b>MAJORCAN MEAT FRY-UP</b> 🍷	14,80
<b>GRILLED SEASONAL VEGETABLES</b> 🍴🍴	13,50

Payés bread, olives and home-made aioli €2.40

**Our kitchen offers a selection of typical dishes from Majorcan cuisine, using local and zero-mile products.**

## STARTERS

<b>CHILLED SOUPS</b> Majorcan soups made with fresh vegetables 1	13,90
<b>SA TANQUETA SALAD</b> ★ mix of tomatoes, lettuce, chicory, avocado, croutons 1 🍴	14,00
<b>WARM SALAD WITH STUFFED COURGETTES</b> ★ courgette slices stuffed with vegetables and goat's cheese 2   4 🍴	16,80
<b>CANNELONI</b> ★ fresh pasta stuffed with beef and smooth béchamel 1   2   6   9   11	16,80
<b>SAUTEED VEGETABLES</b> Majorcan-style with rice noodles 🍴🍴	14,90
<b>BURBALLES DE CASETA</b> 🍷 Minimum 2 people Traditional Majorcan curly noodle soup 1   2   3   11	16,00

## RICE DISHES

Minimum 2 people  
Price per person

<b>ARRÒS BRUT</b> 🍷	16,00
<b>MIXED MEAT AND FISH LLAUNA</b> 8   9   10	19,00
<b>CUTTLEFISH LLAUNA</b> black rice with cuttlefish in its ink and aioli 2   7   8   10	21,00
<b>SEASONAL VEGETABLE LLAUNA</b> 3 🍴🍴	18,00
<i>Llauna: dried rice prepared with a llauna.</i>	
<i>Extras to personalise the llauna</i>	
<b>CARVED ENTRECOTE</b> portion	7,00
<b>GRILLED OCTOPUS</b> portion	8,00

## FISH

<b>COD AU GRATIN WITH AIOLI AND TREMPÓ</b> 🍷 1   2   8   10	25,90
<b>GRILLED SEA BASS</b> with potatoes and vegetables 10	21,90

## MEAT

<b>GRILLED VEAL STEAK</b> with potatoes and vegetables	26,40
<b>GRILLED VEAL ENTRECOTE</b> with potatoes and vegetables	21,00
<b>ROAST SUCKLING PIG</b> 🍷 with potatoes and vegetables	24,90
<b>ROAST SHOULDER OF LAMB IN ITS JUICES</b> with potatoes and vegetables 9	27,90
<b>SELECTION OF GRILLED MEATS</b> <i>See seasonal recommendations</i>	

Side dishes

<b>PORTION OF CHIPS</b>	5,50
<b>GREEN SALAD</b>	4,90

## DESSERTS

<b>CHOCOLATE-ORANGE TEXTURES</b> ★ 1   2   3   4   6	9,00
<b>GATÓ WITH ALMOND ICE CREAM</b> 🍷 almond cake with ice cream, gluten-free 2   4   6	7,00
<b>TRADITIONAL PIJAMA DESSERT WITH A MODERN TWIST</b> ★ selection of desserts 1   2   3   4   6	14,50
<b>SEASONAL SORBETS AND ICE CREAM</b> scoop 2   4   6	3,60

## IDEAL ZUM TEILEN

<b>MALLORQUINISCHE COCA MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN UND GÄNSELEBERPASTETE</b> 🍷 1   11	14,90
<b>ENSAIMADA MIT GEGRILTEM PAPRIKA, KABELJAU UND SCHWARZER OLIVENPASTE</b> 🍷 1   6   10	16,90
<b>FRITTIERTER OKTOPUS</b> 🍷 7	19,00
<b>FRITTIERTE ZWERGTINTENFISCHE</b> 1   7	16,90
<b>PILZ-KROKETTEN</b> 1   2   3 🍷	14,00
<b>KROKETTEN MIT SOBRASADA UND MAHÓN-KÄSE</b> 1   2   3   6   11	14,00
<b>IBERISCHER LANDSCHINKEN</b>	21,90
<b>FRITO MALLORQUÍN</b> 🍷 frittierte innereien, kartoffeln und gemüse	14,80
<b>GRILLGEMÜSE DER SAISON</b> 🍷🍷	13,50

Landbrot, Oliven und hausgemachte Alioli-Knoblauchmayonnaise 2,40 €

Unsere Küche bietet eine Auswahl typischer Gerichte der Gastronomie Mallorcas mit Produkten aus der Region.

## VORSPEISEN

<b>FRISCHE BROTSUPPE</b> Sopas Mallorquinas - mallorquinische Brotsuppe mit frischem Gemüse 1	13,90
<b>SALAT SA TANQUETA</b> ★ mit verschiedenen Tomaten, Kopfsalat, Chicorée, Avocado, Croûtons 1 🍷	14,00
<b>WARMER SALAT IM ZUCCHINI-MANTEL</b> ★ mit Gemüse und Ziegenkäse gefüllte Zucchini-Streifen 2   4 🍷	16,80
<b>CANNELONI</b> ★ aus frischer Pasta, gefüllt mit Rindfleisch und leichter Béchamelsauce 1   2   6   9   11	16,80
<b>SAUTIERTES GEMÜSE</b> auf mallorquinische Art, mit Reismudeln 🍷🍷	14,90
<b>BURBALLES DE CASETA</b> 🍷 Mindestens 2 Personen traditionelle Suppe mit mallorquinischen Bandnudeln 1   2   3   11	16,00

## REISGERICHTE

Mindestens 2 Personen  
Preis pro Person

<b>ARRÒS BRUT</b> 🍷	16,00
<b>GEMISCHTE LLAUNA MIT FISCH UND FLEISCH</b> 8   9   10	19,00
<b>LLAUNA MIT SEPIA</b> schwarzer Reis mit Sepia in eigener Tinte und Alioli-Knoblauchmayonnaise 2   7   8   10	21,00
<b>LLAUNA MIT GEMÜSE DER SAISON</b> 3 🍷🍷	18,00
Llauna: trockenes Reisgericht, zubereitet in einer Llauna, einem traditionellen Backblech.	
Individuelle Zugaben zur Llauna	
<b>TRANCHIERTES ENTRECÔTE</b> <i>Portion</i>	7,00
<b>GEGRILLTER OKTOPUS</b> <i>Portion</i>	8,00

## FISCH

<b>MIT ALIOLI-KNOBLAUCHMAYONNAISE ÜBERBACKENER KABELJAU UND SOMMERSALAT TREMPÓ</b> 1   2   8   10	25,90
<b>GEBRATENER WOLFSBARSCH</b> mit Kartoffeln und Gemüse 10	21,90

## FLEISCH

<b>GEGRILLTES KALBSFILET</b> mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	26,40
<b>GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM KALB</b> mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	21,00
<b>SPANFERKEL</b> 🍷 mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse	24,90
<b>LAMMSCHULTER GEBRATEN IM EIGENEN SAFT</b> mit mallorquinischen Kartoffeln und Gemüse 9	27,90
<b>FLEISCHAUSWAHL VOM GRILL</b> <i>Siehe Empfehlungen der Saison</i>	

Zusätzliche Beilagen

<b>PORTION POMMES FRITES</b>	5,50
<b>PORTION GRÜNER SALAT</b>	4,90

## NACHTISCH

<b>SCHOKOLADE UND ORANGE IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN</b> ★ 1   2   3   4   6	9,00
<b>GATÓ MIT MANDELEIS</b> 🍷 Mandelkuchen mit Eiscreme, glutenfrei 2   4   6	7,00
<b>PYJAMA XXI. JH.</b> ★ Dessert-Verkostung 1   2   3   4   6	14,50
<b>EIS UND SORBETS DER SAISON</b> <i>Kugel</i> 2   4   6	3,60

Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten 1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Milchprodukte | 3 Soja | 4 Schalenfrüchte | 5 Sesam | 6 Ei | 7 Weichtiere | 8 Krustentiere | 9 Sellerie | 10 Fisch | 11 Sulfite

🍷 Traditionelle Gerichte der mallorquinischen Küche 🍷 Vegetarisch  
★ Exklusive Gerichte vom Sa Tanqueta 🍷🍷 Vegan

Preise einschließlich MwSt.