

**Starters / Entrantes:**

Best cut Iberian Ham with crystal bread, fresh local tomatoes, Mallorcan olive oil & olives <i>Jamón ibérico, pan de cristal con tomate de ramallet y aceituna partida</i>	16.50
Homemade soup of the day <i>Sopa del día</i>	7.00
Indian style salad - white cabbage, broccoli, carrots, mango, duck confit & peanuts <i>Ensalada estilo hindú de col blanca, brócoli, zanahoria, mango, confit de pato y cacahuets</i>	8.95
Spinach & goats cheese in puff pastry over a bed of creamed vegetables <i>(please allow 15 minutes as it is made to order)</i> <i>Hojaldre de espinacas y queso de cabra sobre crema de verduras. Tiempo de espera 15 minutos</i>	9.50
Warm lobster, crunchy prawns and avocado salad with raspberry & lime dressing <i>Ensalada tibia de bogavante, gambas crujientes y aguacate con vinagreta de frambuesas y lima</i>	18.50
Prawns in a garlic & white wine sauce with smoked paprika <i>Gambas al ajillo</i>	14.50
Ox Steak Tartar – made to order. Please allow 15 minutes for the preparation <i>Tartar de buey – preparado al momento. Tiempo de espera 15 minutos</i>	15.00
Chinese chicken & vegetable Gyozas with soy sauce, rice vinegar and flaked chilli <i>Gyozas de pollo y verduras con salsa de soja, vinagre de arroz y chile picado</i>	9.50
Fresh Salmon smoked directly at your own table served with wakame seaweed & coconut sauce - an experience not to be missed! <i>Salmón ahumado en la mesa con ensalada de algas y salsa de coco ¡Experiencia para no olvidar!</i>	15.00
Hummus & Aubergine Cannelloni with sun dried tomato pesto, coriander & smoked cream <i>Canelones de humus y berenjenas con pesto de tomate seco, gel de cilantro y crema ahumada</i>	9.50

**Pasta & Rice / Pasta & Arroces**

	Starter	Main Course
Truffle egg tagliolini served directly from the entire 16 months aging Parmesan Cheese form <i>Tagliolini al aroma de tartufo servido en la pieza de Queso Parmesano de 16 meses de curación</i>	12.50	19.50
Chef's speciality - Lobster, Prawns & Calamari Paella (Minim 2pax) <i>Paella de bogavante con gambas y calamares – Especialidad de nuestro Chef (mínimo 2 pax)</i>	N/A	29.50p.p.
Pumpkin stuffed ravioli with sage flavoured butter <i>Ravioli de calabaza con mantequilla de salvia</i>	9,00	16,50
Wild mushroom, duck & smoked cheese risotto <i>Risotto con setas, pato y queso ahumado</i>	9.00	17.00
Duck & Foie Cannelloni with a delicate apple bechamel <i>Canelones de pato y foie con bechamel de manzana</i>	12.50	19.50
Fresh sauteed vegetables in a Thai style curry sauce with basmati rice <i>Verduras salteadas en salsa de Curry estilo Thai con arroz Basmati</i>	9.00	16.00



# YACHT CLUB CALA D'OR

## Fish/Pescado:

Monkfish & King Prawns in a pistachio romesco sauce <i>Rape con gambas acompañado de salsa romesco de pistachos</i>	25.00
Tuna Tataki with black sesame seeds & mango chutney <i>Tataki de atun con sesamo negro y chutney de mango</i>	26.50
Sea Bass with a dried fruit crust over a bed of creamed peas <i>Lubina en costra de semillas y frutos secos (pistacho, almendra, calabaza y sesamo tostado) sobre crema de guisantes</i>	24.00
Slow cooked fillet of Cod with Mallorquian paprika "tap de corti" ali-oli, over a bed of quinoa with Mediterranean vegetables <i>Bacalao a baja temperatura con alioli "tap de corti" sobre cama de quinoa estilo mediterraneo</i>	25.00
Teriyaki Salmon with a creamy pumkin & ginger sauce <i>Salmon teriyaki sobre crema de calabaza y jengibre</i>	24.00

## Meat/Carne:

Free range Chicken breast stuffed with Sobrasada & honey served with a creamy Mahon Cheese <i>Pechuga de pollo campera rellena de sobrasada y miel con crema de queso mahonés</i>	18.00
Beef Fillet Steak with a Foie, wild mushrooms & truffle sauce <i>Solomillo de ternera con foie y salsa de setas y trufa</i>	28.00
Beef Fillet Steak served grilled or with green pepper sauce <i>Solomillo de ternera al grill o a la pimienta verde</i>	26.00
Thai style homemade chicken curry & basmati rice <i>Pollo al curry con arroz basmati</i>	18.00
Rack of Lamb with a Jamaican Pepper crust with a spiced potato puree <i>Carre de cordero en costra de pimienta de jamaica sobre pure de patatas especiado</i>	26.00
Duck confit with a Pedro Ximenez (Spanish sweet wine) sauce and sweet potato puree <i>Confit de pato con parmentiere de boniato y salsa de Pedro Ximenez</i>	19.50
Rack of Duroc Pork ribs with a baked apple compote <i>Chuleta de Rack de Cerdo Duroc con compota de manzana asada</i>	

All the main courses are served with a selection of seasonal vegetables & potatoes  
*Todos los platos principales se servirán con una selección de verduras y patatas salteadas*



## Desserts/Postres:

Banoffee Pie	7.00
Tiramisu	7.00
YCCD Signature Cheesecake <i>Nuestra tarta de queso</i>	7.50
Pannacotta of the day <i>Panna Cotta del dia</i>	7.00
Chocolate coulant with violet or vanilla ice cream <i>Coulant de Chocolate con helado de violetas</i>	8.00
Apple Tatin with Italian Michele Ragno Vainilla Ice cream <i>Tatin de manzana con helado de Vainilla Italiano, Michele Ragno</i>	8.00
Selection of Michele Ragno Italian Ice cream (also available for Gluten free diet) <i>Selección de Helados Italianos (Gluten free)</i>	7.00
Warm Brownie with Vanilla Ice Cream (only available for Gluten free diet) <i>Brownie templado con helado de Vainilla (Gluten free)</i>	7.00