

BEACH CLUB

SON CALIU



@beachclubsoncaliu
#beachclubsoncaliu

ENTRANTES

VORSPEISEN

STARTERS

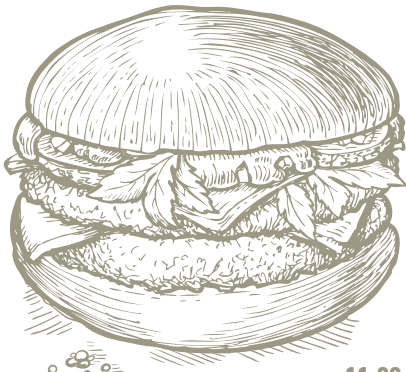


PAN DE CRISTAL CON TOMATE KNUSPRIGES CIABATTABROT MIT TOMATENAUFSTRICH CRISTAL BREAD WITH TOMATO	8,00 €	PULPO A LA GALLEGA TINTENFISCH AUF GALIZISCHE ART OCTOPUS "A LA GALLEGA"	15,00 €
PIMIENTOS DE PADRÓN GEBRATENE KLEINE, GRÜNE PAPRIKASCHOTEN PADRÓN PEPPERS	8,00 €	TARTAR DE ATÚN THUNFISCHTARTAR TUNA TARTARE	15,50 €
PATATAS BRAVAS KARTOFFELECKEN mit schäfer Soße PATATAS BRAVAS	9,00 €	TABLA DE QUESOS KÄSEPLATTE CHEESE BOARD	13,00 €
CALAMARES A LA ANDALUZA KLEINE TINTENFISCHE NACH ANDALUSISCHER ART SMALL SQUIDS ANDALUSIAN STYLE	13,50 €	TABLA MIXTA DE JAMÓN Y QUESOS WURST- UND KÄSEPLATTE SPANISH HAM & CHEESE BOARD	16,00 €
GAMBAS AL AJILLO GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL GARLIC PRAWNS	13,50 €	TABLA DE JAMÓN IBÉRICO IBERISCHE SCHINKENPLATTE IBERIAN HAM BOARD	19,50 €
NACHOS CON CHILI NACHOS MIT CHILI GRATINIERT NACHOS WITH CHILI AU GRATIN	13,50 €		

SÁNDWICHES Y BURGERS

SANDWICH UND BURGERS

SANDWICH & BURGERS



SÁNDWICH MIXTO DOBLE DOPPELTES SANDWICH mit Käse und Schinken DOUBLE HAM & CHEESE SANDWICH	7.50 €	HAMBURGUESA CASERA HAUSGEMACHTER HAMBURGER HOMEMADE BURGER	11.00 €
SÁNDWICH SON CALIU SON CALIU SANDWICH SON CALIU SANDWICH Pollo, mezcla de lechugas, bacon, jamón york, queso, huevo y mayonesa Hähnchen, Gemischter Salat, Bacon, Kochschinken, Käse, Ei und Mayonnaise Chicken, mixed leaves, bacon, ham, cheese, egg and mayonnaise	10.00 €	De ternera, con bacon, jamón york, queso, huevo, lechuga, tomate y mayonesa Rindfleisch, Bacon, Kochschinken, Käse, Spiegelei, Salat, Tomate und Mayonnaise Beef burger, bacon, ham, cheese, egg, lettuce, tomato and mayonnaise	
WRAP DE POLLO WRAP MIT HÄHNCHEN CHICKEN WRAP Lechuga, mayonesa, cebolla, tomate y pollo Hähnchen, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Mayonnaise Chicken, mixed leaves, onion, tomato and mayonnaise	12.50 €	HAMBURGUESA MEXICANA MEXIKANISCHER HAMBURGER MEXICAN BURGER De ternera con lechuga, tomate, guacamole, chutney de mango y cebolla Rindfleisch, Salat, Tomate, Guacamole, Mango-Chutney und Zwiebeln Beef burger, lettuce, tomato, onion, guacamole and mango chutney	13.00 €
WRAP DE SALMÓN AHUMADO WRAP MIT GERÄUCHERTEM LACHS SMOKED SALMON WRAP Lechuga, mayonesa, cebolla, tomate y salmón ahumado Geräucher Lachs, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Mayonnaise Smoked salmon, mixed leaves, onion, tomato and mayonnaise	12.50 €	Todos los platos se sirven con patatas fritas. Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert. All served with french fries.	

ENSALADAS

SALATE

SALADS

MIXTA CON ATÚN

GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH

MIXED SALAD WITH TUNA

Lechuga, atún, zanahoria, tomate, pepino y vinagreta del chef
Gemischter Salat, Thunfisch, Tomaten, Karotten, Gurke, Vinaigrette
Lettuce, tuna, carrot, tomato, cucumber and chef's vinaigrette

CÉSAR

CESARSALAT

CAESAR SALAD

Corazones de lechuga, pollo a la plancha, parmesano, croutons, salsa César
Salatherzen, gegrilltes Hähnchenfleisch, Parmensankäse, Croutons, Cesar-Salatsoße
Lettuce hearts, grilled chicken, parmesan, croutons, caesar dressing

CARNES Y PESCADOS

FLEISCH- UND FISCHGERICHTE

FISH & MEAT DISHES

SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA

GEBRATENES LACHSFILET

GRILLED SALMON SUPREMES

FILETE DE DORADA A LA PLANCHA

GEBRATENE DORADENFILETS

GRILLED BEAM FILLET

LENGUADO A LA PLANCHA MEUNIERE

GEBRATENE SEEZUNGE MEUNIERE

SOLE MEUNIÈRE

LUBINA A LA SAL

SEEBARSCH IN SALZKRUSTE

SALT CRUSTED SEA BASS

PARRILLADA DE GAMBAS

GARNELEN VOM GRILL

GRILLED SHRIMPS

9,50 €

SON CALIU

Mezcla de lechugas, pollo crujiente, zanahoria, tomate, cebolla roja, pimientos, salsa de miel y mostaza
Gemischter Salat, knuspriges Hähnchen, Karotten, Tomaten, rote Zwiebeln und Paprika an Honig- Senf-Vinaigrette
Mixed leaves, crunchy chicken, carrot, tomato, onion and peppers with honey and mustard dressing

10,50 €

MOZZARELLA Y TOMATE

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

MOZZARELLA & TOMATO

11,00 €

11,00 €



15,00 €

CHULETÓN DE TERNERA

RINDERKOTELETT

T-BONE STEAK

23,00 €

16,50 €

ENTRECOTE AL GRILL

ENTRECOTE VOM GRILL

VEAL ENTRECOTE

16,50 €

17,00 €

SECRETO IBÉRICO

SECRETO IBÉRICO

IBERIAN PORK FILLET

18,00 €

18,00 €

SOLOMILLO DE TERNERA PLANCHA

RINDERFILET VOM ROST

SIRLOIN STEAK

19,00 €

19,50 €

CHULETILLAS DE CORDERO a la plancha con ajos salteados

KLEINE LAMMKOTELETTS VOM ROST mit sautiertem Knoblauch
GRILLED LAMB CHOPS with garlic

17,50 €

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO con patata asada

BROCHETTE VOM SCHWEINEFILET mit gebackener Kartoffel
PORK TENDERLOIN SKEWERS with roasted potato

16,00 €

* Salsa pimienta o roquefort

* Pfeffersoße oder Roquefortsoße

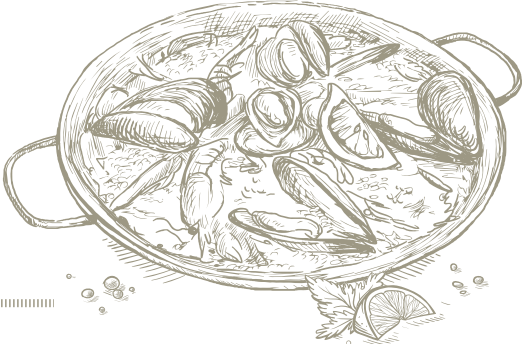
* Pepper or roquefort sauce

2,00 €

ARROCES Y PASTAS

REIS UND NUDELGERICHTE

RICE & PASTA DISHES



PAELLA MIXTA*

PAELLA MIXTA mit Fisch und Fleisch*

MIXED PAELLA with meat and fish*

16,00 €

PP

FETUCCINE con puntas de solomillo y setas

FETUCCINE mit Filetspitzen und Champignons

FETUCCINE with steak and mushrooms

10,50 €

PAELLA DE MARISCO*

PAELLA mit Meeresfrüchten*

PAELLA with seafood*

17,00 €

PP

FETUCCINE A LA BOLOGNESE

FETUCCINE BOLOGNESE

FETUCCINE BOLOGNESE

10,50 €

ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y LANGOSTINOS*

SCHWARZER REIS mit Tintenfisch und Garnelen*

PAELLA NEGRA, black rice with squid and king prawns*

16,00 €

PP

FETUCCINE A LA CARBONARA

FETUCCINE CARBONARA

FETUCCINE CARBONARA

10,50 €

* mínimo 2 personas

* min. 2 Personen

* min. 2 People

FETUCCINE FRUTI DI MARE

FETUCCINE FRUTI DI MARE

FETUCCINE FRUTI DI MARE

10,50 €

POSTRES

DESSERTS

DESSERTS



POSTRES EN VASITO

NACHTISCH IM GLAS

ASSORTMENT OF HOMEMADE DESSERTS

4,50 €

COULANT DE CHOCOLATE

SCHOKOLADEN-COULANT

CHOCOLATE COULANT

4,50 €

Alergenos / Allergene / Allergens



Gluten
Gluten
Gluten



Lactosa
Laktose
Lactose



Huevo
Ei
Egg



Pescado
Fisch
Fish



Mostaza
Senf
Mustard



Apio
Sellerie
Celery



Soja
Soja
Soy



Sesamo
Sesam
Sesame



Sulfitos
Sulfite
Sulfites



Crustaceos
Krustentiere
Crustaceans



Moluscos
Mollusken
Molluscs



Frutos de cascara
Nüsse
Nuts



Altramuces
Lupinen
Lupins



Cacahuetes
Erdnüsse
Peanuts

SI REQUIERE INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALGÚN ALÉRGENO ALIMENTARIO EN EL MENÚ,
PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL.

FÜR INFORMATIONEN ÜBER DAS VORHANDENSEIN EINES LEBENSMITTEL-ALLERGEN AUF
DER SPEISEKARTE, FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER.

FOR INFORMATION REGARDING THE PRESENCE OF A FOOD ALLERGEN ON THE MENÚ,
PLEASE CONTACT OUR STAFF.

COCKTAILS

LAS ESTRELLAS

UNSERE STARS · # OUR STARS

CAPRICHIO

Cachaça, zumo de manzana, zumo de lima, flor de saúco, puré de frutas del bosque. Servido en bolsa 100% biodegradable.
Cachaça, Apfelsaft, Limettensaft, Holunderblüten, Pürierte Waldfrüchte
Wird in einem zu 100 % biologisch abbaubaren Beutel serviert.
Cachaça, apple juice, lime juice, elderflower syrup, forest fruit puree.
Served in a 100% biodegradable bag.

STRAWBERRY COOLER

Château La Coste Rosado, vodka, sirope de fresas, zumo de lima, fresas.
Château La Coste Rosé, Vodka, Erdbeersirup, Limettesaft, Erdbeeren.
Château La Coste Rosé, vodka, strawberry syrup, lime juice, strawberries.

MOJITO

Ron Havana 3, lima, hierbabuena, sirope de azúcar.
Rum Havana 3, Limette, Minze, Zuckersirup.
Rum Havana 3, lime, spearmint, sugar syrup.

FROZEN PIÑA COLADA

Ron, zumo de piña, leche de coco, sirope de azúcar.
Rum, Ananassaft, Kokosmilch, Zuckersirup.
Rum, pineapple juice, coconut milk, sugar syrup.

PORNSTAR MARTINI

Vodka, fruta de la pasión, sirope de azúcar de vainilla, Champagne.
Vodka, Passionsfrucht, Vanillesirup, Champagner.
Vodka, passion fruit, vanilla sugar syrup, Champagne.

SKY BEACH SON CALIU

Champagne Pommery, fruta de la pasión y fresas.
Champagner Pommery, Passionsfrucht & Erdbeeren.
Champagne Pommery, passion fruit and strawberries.

FELICES DE CREAR PARA USTED

Libres de plástico: Usamos PLA, un material hecho de recursos naturales, biodegradable y compostable.

MIT VIEL FREUDE FÜR SIE GESCHÜTTELT UND GERÜHRT
Plastikfrei: Wir verwenden PLA, ein Material aus natürlichen Ressourcen, biologisch abbaubar und Kompostierbar.
HAPPY TO SHAKE AND CREATE FOR YOU
Plastic free: We use PLA a material made from natural resources (sugars), biodegradable and compostable..

CLÁSICOS MODERNIZADOS

MODERNISIERTE KLASSIKER

MODERNIZED CLASSICS

MALLORCA'S SPRITZ.

HUGO

CAIPIRINHA (varios sabores)
(verschiedene Geschmacksrichtungen)
(different flavours available)

NESPRESSO MARTINI

DRY MARTINI

DAIQUIRI DE FRESA FROZEN

PISCO SOURS

WHISKEY SOURS

AMARETTO

MARGARITA PASSION

BLOODY MARY

SIN ALCOHOL

ALCOHOLFREI · # ALCOHOL FREE

SAN FRANCISCO, MOJITO, PIÑA COLADA, DAIQUIRI....

9,95 €

8,50 €

7,50 €

8,00 €

9,75 €

9,00 €

8,50 €

8,50 €

7,50 €

8,00 €

8,00 €

8,00 €

9,00 €

9,00 €

9,00 €

8,00 €

8,00 €

6,50 €



VINOS

WEIN · WINE

VINOS BLANCOS

WEISS
WHITE WINE

- VIÑA 65 - Verdejo
- ALMA DE BLANCO - Godello
- PAZO DAS BRUIXAS - Albariño
- S-NAIA - Sauvignon blanc
- BICICLETAS Y PECES - Pinot Grigio
- JEAN LEON 3055 - Chardonnay

	
3,90 €	19,00 €
4,10 €	21,00 €
5,50 €	24,00 €
5,90 €	25,00 €
5,90 €	25,00 €
5,90 €	25,00 €

VINOS ROSADOS

ROSÉ
ROSÉ WINE

- LO MEJOR DENTRO - Rioja
- 4 PASOS - Mencía
- CHÂTEAU VAUCLAIRE - Francia
- JEAN LEON 3055 - Penedés
- MACERACIÓN CARBÓNICA - Mallorca

3,50 €	17,00 €
4,00 €	19,00 €
5,50 €	24,00 €
5,90 €	25,50 €
6,00 €	26,00 €

VINOS TINTOS

ROT
RED WINE

- 22 PIES - Rioja
- BITXARRAKO - Ribera del Duero
- LES ARGELIERS - Pinot Noir
- MACERACIÓN CARBÓNICA - Mallorca

	
4,10 €	21,00 €
4,50 €	22,00 €
6,20 €	28,00 €
6,00 €	26,00 €

BODEGA BINIAGUAL

- MEMÒRIES DE BINIAGUAL - Mallorca - BLANCO 4,50 € 22,00 €
- MEMÒRIES DE BINIAGUAL - Mallorca - ROSADO 4,50 € 22,00 €
- FINCA VERÁN BINIAGUAL - Mallorca - TINTO 7,10 € 35,00 €

CAVA & CHAMPAGNE

- ANNA DE CODORNIU ICE
- ANNA DE CODORNIU
- LANSON BRUT
- LANSON BRUT ROSÉ

	
	39,00 €
6,00 €	29,00 €
7,00 €	39,00 €
8,50 €	55,00 €

- VERITAS BRUT NATURE
- VEUVE CLIQUOT PONSARDIN
- DOM PÉRIGNON VINTAGE


33,00 €
90,00 €
160,00 €



AGUAS Y
REFRESCOS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
WATER & SOFTDRINKS

AGUA MINERAL 0.5	2,50 €
STILLES WASSER 0.5 / MINERAL WATER 0.5	
AGUA GAS 0.5	2,60 €
MINERALWASSER 0.5 / MINERAL WATER GAS 0.5	
AGUA ARTESIAN 22 0.5 (C/S)	3,50 €
ARTESIAN WASSER 22 0.5 / ARTESIAN WATER 22 0.5 (C/S)	
AGUA ARTESIAN 22 0.8 (C/S)	4,60 €
ARTESIAN WASSER 22 0.8 / ARTESIAN WATER 22 0.8 (C/S)	
REFRESCOS	2,90 €
SOFTDRINKS / SOFTDRINKS	
TÓNICA FRANKLIN & SONS	2,90 €
TÓNICA SCHWEPPES	3,00 €
REFRESCOS FRANKLIN & SONS	2,90 €
REDBULL	3,50 €
CACAO	2,90 €
KAKAO / CACAO	
ZUMOS	2,90 €
SÄFTE / JUICES	
ZUMO DE NARANJA NATURAL	3,95 €
FRISCHER ORANGENSAFT / FRESH ORANGE JUICE	
TINTO DE VERANO	5,10 €

CERVEZAS

BIER / BEER

CERVEZA PRESIÓN 0.3	2,90 €
FASSBIER 0.3 / DRAUGHT BEER 0.3	
CERVEZA PRESIÓN 0.5	3,90 €
FASSBIER 0.5 / DRAUGHT BEER 0.5	
ESTRELLA DAMM BOTELLA	3,00 €
FLASCHE / BOTTLED	
ESTRELLA DAMM LEMON	3,00 €
FREE DAMM 00	3,00 €
DAURA (SIN GLUTEN)	3,20 €
GLUTEN FREI / GLUTEN FREE	
ROSA BLANCA (MALLORCA)	3,50 €
CORONA	4,00 €
FRANZISKANER	4,00 €
MARIGOLD BEER	4,50 €

SANGRÍA

SANGRÍA	4,50 €	17,00 €
SANGRÍA ESPECIAL	5,50 €	21,00 €

ORGANIC
COCO

COCO ORGÁNICO	7,50 €
ORGANISCHE KOKOSNUSS / ORGANIC COCO	

WHISKEY &
BOURBON

BESTSELLERS	7,50 €
PREMIUM	10,00 €
COMBINADOS BESTSELLERS	9,50 €
COMBINADOS PREMIUM	12,00 €

GIN & TONIC

PALMA GIN	12,00 €
CABRABOC	11,00 €
GIN MARE	11,00 €
PUERTO DE INDIAS	11,00 €
BOMBAY SAPPHIRE	9,00 €
HENDRIKS	11,00 €
GVINE	11,00 €
MARTIN MILLERS	11,00 €
BULLDOG	10,00 €
SEAGRAMS	9,00 €
DRUNKEN HORSE	10,00 €

VODKA & RON

VODKA & RUM / VODKA & RUM

BESTSELLERS	5,50 €
PREMIUM	7,50 €
SUPER PREMIUM	11,50 €
COMBINADOS	+2,00 €

SMOOTHIES

CLÁSICO:

Fresas y plátano
Erdbeeren und Bananen
Strawberries and banana

BERRY BLISS:

Fresas, moras y frambuesas
Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren
Strawberries, blackberries and raspberries

AÇAÍ BEACH:

Açaí, mango, plátano y arándanos
Açaí, Mango, Banane und Blaubeeren
Açaí, mango, banana and blueberry

CARIBE CLUB:

Piña, mango y papaya
Ananas, Mango und Papaya
Pineapple, mango and papaya

DETOX:

Piña, espinacas, pepino y col rizada
Ananas, Spinat, Gurke und Grünkohl
Pineapple, spinach, cucumber and kale

EXÓTICO:

Fruta de la pasión, piña, zanahoria y mango
Passionsfrucht, Ananas, Karotte und Mango
Passion fruit, pineapple, carrot and mango

5,50 €

5,50 €

6,25 €

5,50 €

6,00 €

5,50 €

LICORES, APERITIVOS & DIGESTIVOS

LIKÖRE, APERITIFS & DIGESTIFS
LIQUORS, APERITIVES & DIGESTIVES

BOC VERMOUTH (MALLORCA)	3,90 €
APEROL	4,00 €
CAMPARI	7,50 €
MARTINI	4,00 €
HIERBAS DE MALLORCA	4,20 €
AMARETTO	5,50 €
BAILEYS	7,00 €
TEQUILA	4,50 €
GRAPPA	4,50 €
SAMBUCA	4,50 €
ORUJO	4,50 €
JÄGERMEISTER	3,50 €

BRANDY & COGNAC

COURVOISSIER V.S.O.P.	9,50 €
HENNESSY V.S.O.P	11,00 €
SUAU (MALLORCA)	9,50 €
NARANJA P.X. SPANISH OAK	7,00 €

