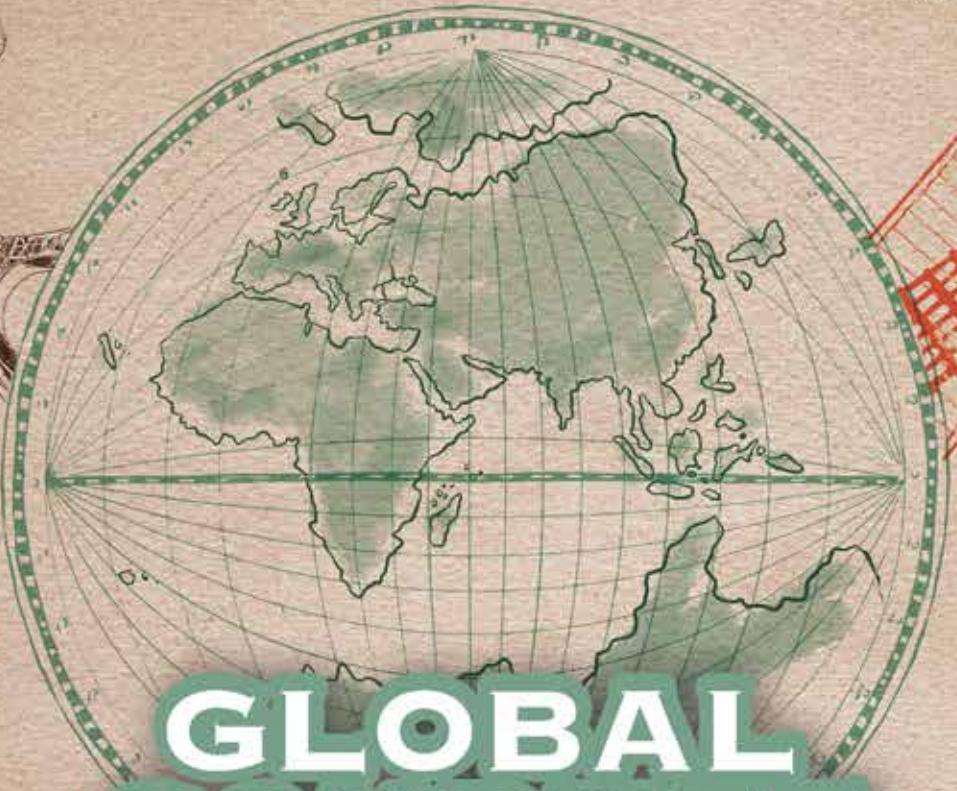


RESTAURANT
S'ESCAR



**GLOBAL
GOURMET
TASTE**

TRAVEL AROUND THE
WORLD THROUGH ITS FLAVORS



Tapas y raciones: sabores ibéricos

Tapes i raciones: sabors ibèrics



7€ Pan cristal con picada mediterránea
 (Tomate, albahaca, ajo, aceitunas, parmesano, AOVE, balsámico)
 Pa de vidre amb picada mediterrània
 (Tomàquet, alfàbrega, all, olives, parmesà, AOVE, balsàmic)

4€ Pan xua torrada (sobrasada)
 Pa xua torrat (sobrassada)

10,50€ Papas arrugás, alioli y mojo bravo
 Patates arrugades, alloli i mojo bravo

24€ Jamón ibérico de cortegana cortado a cuchillo
 Pernil ibèric de cortegana tallat a ganivet

16,50€ Nuestra selección de quesos artesanos con contrastes y galletas caseras de Inca
 La nostra selecció de formatges artesans amb contrastos i galetes casolanes d'Inca

12€ La tortilla de patata, por supuesto con cebolla y hecha al momento
 Truita de patates, per descomptat amb ceba i feta del moment



2,70€/u. Croquetas cremosas y tradicionales con jamón ibérico
 Croquetes tradicionals i meloses amb pernil ibèric

2,70€/u. Croquetas negras de calamar con un toque picante
 Croquetes negres de calamar amb un toc picant

15,50€ FISH & CHIPS
Tacos de merluza de pincho, calamar a la romana fritos y mayonesa cítrica
 Tacos de lluç de pinxo i calamar a la romana fregits amb maionesa cítrica

12,50€ Rabas de pollo crujientes con patatas fritas, salsa de miel y mostaza
 “Rabas” de pollastre crujents amb patates fregides, salsa de mel i mostassa

6€ Brioche de mantequilla ahumada y anchoa “00”
 Brioche de mantega fumada i anxova “00”



10€ Brioche con steak tartare de solomillo cortado a cuchillo
 Brioche amb steak tàrtar de solomillo tallat a ganivet

El sabor mallorquín de la tradición

El sabor mallorquí de la tradició

15€ Pica pica (sepia mallorquina de cabrera)
 Pica pica (sèpia mallorquina de cabrera)

14,50€ Ensalada de pollo a la brasa, queso “Bruguera”, cebolla crujiente, huevo poche, vinagreta de mostaza y miel de algarroba
 Amanida de pollastre al caliu, formatge “Bruguera”, ceba crujent, ou poché, vinagreta de mostassa i mel de garrova.



21,50€ Pulpo mallorquín, patata asada con sobrasada, yema de huevo y alioli de perejil
 Pop mallorquí, patata rostida amb sobrassada, rovell d'ou i allioli de julivert.

Sabor italiano y cocina de cuchara

Sabor italià i cuina de cullera

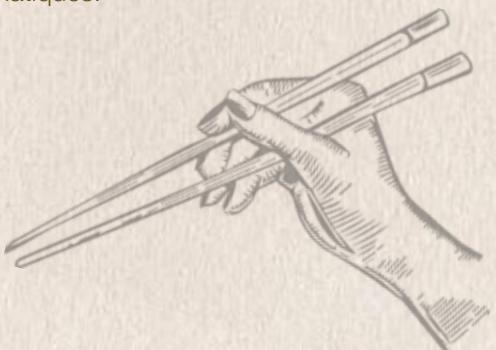
- 16,50€ "Spaghetti alla carbonara", la auténtica receta romana: yema de huevo, guanciale, pecorino y pimienta negra**
"Spaghetti alla carbonara", la recepta autèntica romana: rovell d'ou, guanciale, pecorino i pebre negre
- 21,50€ Arroz meloso con merluza, gambas y calamar (solo al mediodía)**
Arròs melós amb lluç, gambes i calamar (només al migdia)
- 18,50€ "Risotto al nero di seppia", langostinos y alioli de perejil**
"Risotto al nero di seppia", escamarlans i allioli de julivert
- 12,50€ Salmorejo con trempó, tomates cherry y especias aromáticas.**
Salmorejo amb trempó, tomàtiques cherry i espècies aromàtiques.



Sabores Asiáticos

Sabors Asiàtics

- 5€ Bao mallorquín (nuestra versión de las sopas mallorquinas)**
Bao mallorquí (la nostra versió de les sopes mallorquines)
- 5,50€ Bao de cerdo asado con hoisin, pepino encurtido , cebolla roja y cilantro**
Bao de porc rostit amb hoisin, cogombre encurtit, ceba vermella i coriandre
- 6€ Bao negro (bocata asiático de calamares) con lechuga y menta, calamares fritos y mayonesa de siracha.**
Bao negre (entrepà asiàtic de calamars) amb enciam i menta, calamars fregits i maionesa de siracha
- 15,50€ El trío de baos, degustación de los 3 baos.**
El trio de baos, degustació dels 3 baos
- 16,50€ Ensalada thai. Lechugas, langostinos chili, verduras encurtiditas, cilantro, cacahuetes y sésamo, vinagreta de mango agridulce.**
Amanida thai. Enciam, llagostins amb chili, verdures encurtidides, coriandre, cacauets i sèsam, vinagreta de mango agridolça.
- 17,50€ Curry de pollo campero con vegetales, anacardos y arroz jazmín**
Curri de pollastre de pagès amb verdures, anacards i arròs de gessamí
- 21€ Tacos de costilla ibérica con barbacoa oriental, tortitas y pico de gallo**
Tacos de costella ibèrica amb barbacoa oriental, "tortillas" i "pico de gallo"



Pescados con sabor y estilo mediterráneo

Peixos amb sabor i estil mediterrani



- 22,50€ Merluza con una “beurre blanc” de limón de sóller, salicornia y puré Robuchon**
Lluç amb una “beurre blanc” de llimona de sóller, salicòrnia i puré Robuchon

- 22,50€ Corvina a la brasa, pilpil cítrico y ensalada de hinojo, tomate seco y menta**
Corvina al caliu, pilpil cítric i amanida de fonoll, tomàquet sec i menta

Pescado del día a la brasa (según disponibilidad del mercado)
Peix del dia al caliu (segons disponibilitat del mercat)



Carnes con variedad de sabores del mundo

Carn amb varietat de sabors del món

- 34,00€ Solomillo wellington, la vuelta de un clásico (POR ENCARGO CON 24 HORAS DE ANTELACION)**
Filet wellington, el retorn d'un clàssic (PER ENCÀRREC AMB 24 HORES D'ANTELACIÓ)

- 20,50€ Carrilleras de ternera gallega al vino tinto con puré Robuchon**
Galtes de vedella gallega al vi negre amb puré Robuchon



- 28,50€ Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre**
Espatlla de xai lletó rostida amb patates a lo pobre



- 21,50€ Burguer de wagyu, estilo colonial (pan brioche, cheddar, cebolla caramelizada, emulsión de huevo-soja y patatas caseras)**
Burguer de wagyu, estil colonial (pa de brioix, cheddar, ceba caramel·litzada, emulsió d'ou-soia i patates casolanes)

- 29,50€ Lechona mallorquina (porc negre de ca'n Company) melosa y crujiente, manzana y jengibre**
Porcella mallorquina (porc negre de ca'n Company) melosa i crujent, poma i gingebre

- 50,00€ ½ kg de lomo bajo de vaca vieja asado a la brasa de carbón, pimientos del piquillo (2 personas)**
½ kg de llom baix de vaca vella rostit al caliu de carbó, pebres del piquillo (2 personnes)

Guarniciones / Acompanyaments

- 4€ Patatas fritas / Patates fregides**

- 6€ Puré Robuchon / Puré Robuchon**

- 3€ Ensalada de hojas verdes y cebolla tierna / Amanida de fulles verdes i ceba tendre**

Sabores dulces del Mundo / Sabors dolços del món

- 7€ Tarta de queso hecha en casa / Pastís de formatge fet a casa**



- 7€ Nuestra versión del cardenal de lloseta (semifrio)**
La nostra versió del cardenal de lloseta (semifred)



- 7€ Gató con helado / Gató amb gelat**

- 7€ Semifrío de raffaello / Semifred de raffaello**

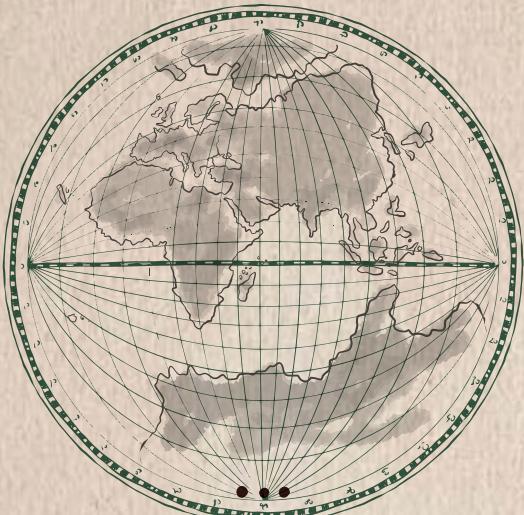
- 7,50€ Ferrero de chocolate, oro y kikos / Ferrero de xocolata, or i kikos**

- 7€ El flan que quería ser natilla / El flam que volia ser natilla**

- 4,50€ Si lo prefieres puedes escoger uno de nuestros 30 helados hechos en casa, elígetlo tu mismo**
Si t'estimes més, pots triar un dels nostres 30 gelats fets a casa, trial'ls tu mateix.

I.V.A. incluido / Servicio de pan y aceitunas 2,50€ / I.V.A. inclòs / Servei de pa i olives 2,50€

RESTAURANT
S'ESCAR



BY COLONIAL

 COLONIAL
Hotel ★★★ SUP

Tapas and Portions: Iberian Flavors

Tapas und Portionen: Iberische geschmäcker

- 7€** Crystal bread with Mediterranean topping
(Tomato, basil, garlic, olives, parmesan, EVOO, balsamic)
Kristallbrot mit mediterranem Belag
(Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Oliven, Parmesan, EVOO, Balsamico)
- 4€** Toasted "Xua Bread" (sobrassada)
Geröstetes Xua-Brot (sobrassada)
- 10,50€** Crinkled Potatoes, aioli, and brava sauce
Runzelkartoffeln, Aioli und Mojo brava
- 24€** Hand cut Iberian ham from Cortegana
Iberischer Schinken aus Cortegana, von Hand geschnitten
- 16,50€** Our selection of artisan cheeses with contrasts and homemade Inca biscuits
Unsere Auswahl an handwerklichen Käsesorten mit Kontrasten, hausgemachte Inca-Kekse
- 12€** Potato omelet - with onion of course and made fresh to order
Kartoffelomelett, natürlich mit Zwiebeln und frisch zubereitet
- 2,70€/u.** Creamy and Traditional Croquettes with Iberian Ham
Cremige und traditionelle Kroketten mit iberischem Schinken
- 2,70€/u.** Black squid croquettes with a touch of spice
Schwarze Tintenfis-chkroketten mit einem würzigen Hauch
- FISH & CHIPS**
15,50€ Fried hake tacos "Pincho" with a citric mayonnaise
Frittierte Pincho-Seehecht-Tacos, Zitrusmayonnaise
- 12,50€** Crispy chicken strips served with fries and a honey mustard sauce
Knusprige Hähnchenstreifen mit Pommes frites, Honig-Senf-Sauce
- 6€** Smoked butter brioche with "00" anchovy
Brioche mit geräucherter Butter und „00“ Sardelle
- 10€** Brioche with hand-cut sirloin steak tartare
Brioche mit handgeschnittenem Rinderfilet-Tatar



Traditional Mallorcan Flavours

Mallorquinischer traditioneller Geschmack

- 15€** Pica Pica (Mallorcan cuttlefish from Cabrera)
Pica Pica (Mallorquinische Sepia aus Cabrera)
- 14,50€** Grilled chicken salad, "Bruguera" cheese, crispy onion, poached egg, mustard vinaigrette, and carob honey
Gegrillter Hähnchensalat, „Bruguera“-Käse, knusprige Zwiebel, pochiertes Ei, Senf-Vinaigrette und Johannibrotbaumhonig
- 21,50€** Mallorcan octopus, roasted potato with sobrasada, egg yolk, and parsley aioli
Mallorquinischer Oktopus, geröstete Kartoffel mit Sobrasada, Eigelb und Petersilien-Aioli



Italian flavor and spoon-friendly dishes

Italienischer Geschmack und traditionelle Eintopfgerichte

**16,50€ "Spaghetti alla Carbonara", the authentic Roman recipe:
egg yolk, guanciale, pecorino, and black pepper**
"Spaghetti alla Carbonara", das authentische römische Rezept:
Eigelb, Guanciale, Pecorino und schwarzer Pfeffer

21,50€ "Risotto" with hake, prawns, and squid (Only at lunchtime)
"Risotto" mit Seehecht, Garnelen und Tintenfisch (Nur mittags)

18,50€ "Risotto al Nero di Seppia", langostines and parsley aioli
"Risotto al Nero di Seppia", Langusten und Petersilien-Aioli

12,50€ Salmorejo with trempó, cherry tomatoes, and aromatic spices
Salmorejo mit Trempó, Cherrytomaten und aromatischen Gewürzen



Asian Flavours

Asiatische Geschmacksrichtungen

5€ Mallorcan Bao (our version of Mallorcan "sopas")
Mallorquinischer Bao (unsere Version der mallorquinischen Suppen)

5,50€ Roast pork bao with hoisin, pickled cucumber, red onion and coriander
Bao mit gebratenem Schweinefleisch, Hoisin, eingelegter Gurke, roter Zwiebel und Koriander

**6€ Black Bao (Asian calamari sandwich)
with lettuce, mint, fried calamari and sriracha mayonnaise**
Schwarzer Bao (asiatisches Calamari-Sandwich)
mit Salat und Minze, frittierte Calamari und Sriracha-Mayonnaise

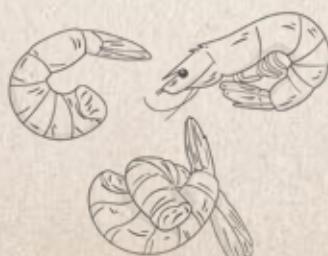


15,50€ Bao Trio, a sample of each Bao
Das Trio der Baos, Verkostung der 3 Baos

**16,50€ Thai salad. Lettuce, chili prawns, pickled vegetables, coriander, peanuts, and sesame seeds
with a sweet and sour mango vinaigrette. (Also available in curry chicken version)**
Thai salat. Salat, Chili-Garnelen, eingelegtes Gemüse, Koriander, Erdnüsse und Sesam, süß-saure Mangovinaigrette. (Auch in Curry-Hähnchen-Version erhältlich)

17,50€ Free range chicken curry with vegetables, cashews and jasmine rice
Hühner-Curry vom Bauernhof mit Gemüse, Cashewnüssen und Jasminreis

21€ Iberian rib tacos with oriental BBQ tortillas and pico de gallo
Iberische Rippchen-Tacos mit orientalischer BBQ-Sauce,
Tortillas und Pico de Gallo



Mediterranean style fish and flavours

Fisch mit mediterranem Geschmack und stil



- 22,50€ Hake with “beurre blanc” of Sóller, lemon and samphire**
Seehecht mit einer “beurre blanc” aus Sóller-Zitronen und Queller
- 22,50€ Roasted sea bass with citrus pil pil, fennel salad, sun-dried tomatoes and mint**
Gerösteter Wolfsbarsch, Zitrus-Pilpil und Fenchelsalat mit getrockneten Tomaten und Minze
- Grilled fish of the day (subject to market availability)**
Gegrillter Fisch des Tages (je nach Marktverfügbarkeit)

Meat with a variety of world flavours

Fleisch mit Vielfalt an weltweiten geshmäckern



- 34,00€ Wellington tenderloin, the return of a classic (AVAILABLE UPON REQUEST WITH 24 HOURS' NOTICE)**
Wellington-Rinderfilet, die Rückkehr eines Klassikers (NUR AUF BESTELLUNG, 24 STUNDEN IM VORAUS)
- 20,50€ Galician veal cheeks in a red wine sauce and mashed potatoes**
Galicische Kalbsbäckchen in Rotwein mit Kartoffelpüree
- 28,50€ Roast suckling lamb shoulder with “poor man’s potatoes”**
Gebratene Milchlammkeule mit “armen Kartoffeln”
- 21,50€ Wagyu burger colonial style (brioche bun, cheddar, caramelized onion, egg-soy emulsion, and homemade fries)**
Wagyu-Burger, im kolonialen Stil (Brioche-Brötchen, Cheddar, karamellisierte Zwiebeln, Ei-Soja-Emulsion und hausgemachte Pommes frites)
- 29,50€ Mallorcan suckling pig (black pork from Ca'n Company), tender and crispy, with apple and ginger.**
Mallorquinisches Spanferkel (schwarzes Schwein von Ca'n Company), zart und knusprig, mit Apfel und Ingwer.
- 50,00€ ½ kg of old cow sirloin, grilled over charcoal, with piquillo peppers (for 2 people)**
½ kg Lendenstück von altem Rind, auf Holzkohle gegrillt, mit Piquillo-Paprika (für 2 Personen)



Side dishes / Beilage

- 4€ French fries / Pommes frites**
- 6€ Puré Robuchon / Puré Robuchon**
- 3€ Green leaf salad with spring onion / Blattsalat mit Frühlingszwiebeln**

Sweet flavours from around the world

Süße Gesckmacksrichtungen aus der ganzen Welt



- 7€ Homemade cheesecake / Hausgemachter Käsekuchen**
- 7€ Our version of the Cardenal de Lloseta (semifreddo)**
Unsere Version des Cardenal de Lloseta (Semifreddo)
- 7€ “Gató” with ice cream / “Gató” mit Eis**
- 7€ Raffaello semifreddo / Raffaello-Semifreddo**
- 7,50€ Chocolate Ferrero with gold and Kikos / Ferrero-Schokolade mit Gold und Kikos**
- 7€ The flan that wished it were custard / Der Flan, der gern Pudding wäre**
- 4,50€ If you prefer... choose a favorite from our selection of 30 homemade ice creams**
Wenn du möchtest, kannst du eines unserer 30 hausgemachten Eiscremes wählen,
such dir dein Lieblingsgeschmack aus

VAT included / Bread and olives service 2,50€ / MwSt. inkl. / Brot- und Olivenservice 2,50€



Colònia de Sant Jordi