

Los Faroles

· RESTAURANTE ·



**LA BUENA COMIDA,
ENTRA ANTES POR LA VISTA
PARA DELEITAR LOS DEMÁS SENTIDOS**



Los Faroles

· RESTAURANTE ·

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Muchas gracias.

Establishment with information available about food allergies and intolerances. Please ask our staff for details.

Thank you.

Restaurant mit Information zu Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, Bitten Sie unser Personal um Information.

Vielen Dank.





ENTRANTES

Calamarines	9,80
Pescadito frito	9,80
Pulpo a la gallega o a la parrilla	18,90
“Tumbet”	11,50
Gazpacho	6,30
Melón con jamón	9,90
Cóctel de gambas	9,80
Mejillones a la marinera o al vapor	11,20
Gambitas de Sóller salteadas	13,20
Aguacate con gambas	11,20
Pimientos de Padrón	8,90
Jamón Ibérico	19,90
Croquetas de jamón	9,00
Calamar a la romana	13,20
Almejas a la plancha	13,20
Gambas al ajillo	13,30
Huevos rotos con sobrasada de Pollença	12,20
Zamburriñas a la plancha (6 uds.)	18,10
Frito marinero	13,10
Parrillada de verduras a la plancha	14,50
Almejas albariño	14,90
Anchoas del cantabrico	14,90
Boquerones en vinagre	11,20
Pa amb oli	7,10
Pan, aceitunas y alioli (Por persona)	1,30

ENSALADAS

Ensalada Mixta (Lechuga, cebolla, espárragos, tomate y huevos)	7,90
Ensalada de queso, cebolla caramelizada y nueces	9,70
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún de la Almadraba	15,90
Ensalada de mozzarella y tomate	11,90

SOPAS Y ARROCES

Sopa del día	6,30
Sopa de pescado ciega	10,20
Paella mixta (min. 2 pers.) (Por persona)	14,70
Paella de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Paella ciega mixta (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Paella de verduras (min. 2 pers.) (Por persona)	15,30
Paella negra (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Paella de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)	26,90
Paella ciega de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)	16,00
Paella de Bacalao, ajetes y langostinos (min. 2 pers.) (Por persona)	16,00
Fideuá mixta (min. 2 pers.) (Por persona)	14,70
Fideuá de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Arroz de pescado (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)	26,90
Caldereta de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)	S.P.M



€

PESCADOS

Rape a la plancha	22,90
Rape marinera con langostinos y almejas	24,80
Rape y merluza a la marinera con langostinos y almejas	21,80
Rape al curry	23,40
Brocheta de rape y langostinos	20,90
Merluza a la romana	16,90
Calamares a la plancha	18,50
Dorada a la plancha	18,50
Lenguado a la Meunière o a la plancha	19,90
Lenguado a la plancha con gambas y ajos fritos	21,90
Lubina a la plancha	19,40
Rodaballo a la plancha	20,60
Salmón a la plancha	18,40
Sepia con “tumbet”	16,40
Langostinos a la plancha	16,30
Bacalao frito con huevos fritos	18,90
Bacalao gratinado con alioli y sobrasada	20,70
Langosta de temporada	S.M.
Bogavante a la plancha	S.M.
Bogavante frito con huevos fritos (min. 2 pers.) (p.p.p.)	S.M.
Parrillada de pescado (fresco) 3 trozos de pescado variado, calamar, langostinos y mejillones	29,50
Parrillada de sepia, langostinos (2 uds.) y mejillones	20,70
Parrillada de marisco Bogavante, cigalas, gambas, zamburriñas, mejillones y almejas (p.p.p.)	54,80
Pescado fresco del día	S.M.

Estos platos se sirven con guarnición



€

CARNES

Lechona	18,90
Paletilla de cordero lechal en su jugo	19,90
Solomillo de ternera a la parrilla	23,90
Chuletas de cordero a la parrilla	19,60
Chuletas de cordero a la parrilla con huevos fritos	20,60
Pechugas de pollo a la plancha	13,90
Cordon bleu de pollo	15,50
Escalope de pollo	11,50
Pollo al curry con piña y arroz hervido	13,50
Secreto de cerdo ibérico	19,50
Turnedó Rossini	25,70
MARIPOSA I Chuletas de cordero, solomillo de ternera, huevos fritos, patatas y pimientos fritos (min. 2 pers.)	42,80
Salma pimienta o roquefort	1,90

Estos platos se sirven con guarnición

PASTAS

Espaguetis marinera	12,70
Espaguetis al curry con almejas y gambas	11,20
Espaguetis al ajillo	10,60

IVA incluido - VAT included - MWSt inbegriffen - TVA comprise

tinto - red - rot - rouge

VINOS



Vino de la casa (Rioja) - 12,90€



Vino de la casa 3/8 (Penedés) - 8,40€

López Haro (Crianza) - 17,50€



Ramón Bilbao (Crianza) - 19,20€



Ramón Bilbao 1/2 (Crianza) - 13,50€



Añares (Crianza) - 15,80€



Viña Pomal (Crianza) - 17,80€



Cune 3/8 (Crianza) - 10,90€



R
I
O
J
A

D
E
L
B
U
E
R
O



Protos (Roble) - 18,40€



Emilio Moro - 29,40€



Emilio Moro 1/2 - 17,90€



Pago de Carraovejas - 39,90€



Alonso de yerro (Crianza) - 27,90€

Ses Nines (Binissalem) - 19,30€



Macià Batle (Binissalem) - 19,60€



Viña Mortitx Rodal pla (Pollença) - 19,90€



M
A
L
L
O
R
C
A

R
E
S
E
R
V
A
S



Marqués de Murrieta - 25,90€



Ramón Bilbao - 25,80€



Viña Pomal - 23,80€

blanco - white - weiß - blanc

VINOS

Vino de la casa (Penedés) - 12,90€



Vino de la casa 3/8 (Penedés) - 8,40€



Pagos del Galir (Codello) - 18,40€



M
A
L
L
O
R
C
A



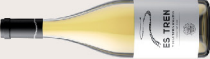
Muscat (Mallorca) - 18,40€



Macià Batle (Blanc de blancs) - 19,80€



Mortitx (Mallorca) - 19,90€



Es Tren blanc (Mallorca) - 19,40€

Monopole (Rioja) - 16,10€



R
I
O
J
A



Blanc Pescador (aguja) - 15,80€



Viña sol - 16,80€



Viña sol 3/8- 9,80€



Viña Esmeralda- 18,90€

C
A
T
A
L
U
Ñ
A

Protos (Verdejo) - 17,40€



Marqués de Riscal (Verdejo) - 18,40€



José Pariente (Verdejo) - 18,40€



Ari-goitia (Verdejo) - 16,80€



R
U
E
D
A

SOMONTANO



Viñas del Vero (Chardonnay) - 17,40€

Vionta (Albariño) - 18,20€



Martín Códax (Albariño) - 19,70€



Mar de Frades (Albariño) - 23,50€



rosado - rosé

VINOS

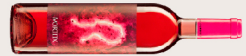


Vino de la casa (*Penedés*) - 12,90€



Vino de la casa 3/8 (*Penedés*) - 8,40€

Mortitx (*Pollença*) - 17,50€



MALLORCA

R
I
O
J
A



Ramón Bilbao - 17,90€



Lopez de Haro - 16,90€

Cresta Rosa (*Aguja*) - 13,90€



CATALUÑA

PORTUGAL



Mateus Rosé - 13,90€

CAVAS



Anna de Codorniu - 18,90€



Codorniu 1551 brut - 17,90€



Juvé & Camps (*rva. Familia*)
26,40€



Freixenet brut nature 1/2
11,40€



Brut Barroco (*reserva*)
17,90€



Moët & Chandon
52,20€



Benjamín
5,20€

Los Faroles

· RESTAURANTE ·



Contiene Gluten
Containing gluten
Glutenhaltig



Crustáceos
Crustaceans
Krebstiere



Huevos
Eggs
Eier



Pescado
Fish
Fisch



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse



Soja
Soybeans
Soja



Apio
Celery
Sellerie



Lácticos
Lactic
Milchprodukte



Moluscos
Molluscs
Weichtiere



Mostaza
Mustard
Senf



Sésamo
Sesam
Sesam



Dióxido de azufre
y sulfitos
Sulphur dioxide &
sulphites
Schwefeldioxid &
Sulfite



Altramuces
Lupin
Lupinen



Frutos de cáscara
Nuts
Schalenfrüchte



RANTE .

€

Three vertically stacked images of a scallop with a baked egg and sauce, garnished with green herbs. The scallop is shown from a top-down perspective, with its dark, ridged shell partially visible. The egg is cooked to a golden-brown, slightly puffed state, resting on a bed of yellow sauce. The entire dish is garnished with finely chopped green herbs. The background is a plain, light color.

Ensalada Mixta (Lechuga, cebolla, espárragos, tomate y huevos)	7,90
Ensalada de queso, cebolla caramelizada y nueces	9,70
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún de la Almadraba	15,90
Ensalada de mozzarella y tomate	11,90

Sopa del día	6,30
Sopa de pescado ciega	10,20
Paella mixta (min. 2 pers.) (Por persona)	14,70
Paella de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Paella ciega mixta (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Paella de verduras (min. 2 pers.) (Por persona)	15,30
Paella negra (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Paella de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)	26,90
Paella ciega de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)	16,00
Paella de Bacalao, ajetes y langostinos (min. 2 pers.) (Por persona)	16,00
Fideuá mixta (min. 2 pers.) (Por persona)	14,70
Fideuá de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Arroz de pescado (min. 2 pers.) (Por persona)	15,70
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)	26,90
Caldereta de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)	S.P.M



€

Lechona	18,90
Paletilla de cordero lechal en su jugo	19,90
Solomillo de ternera a la parrilla	23,90
Chuletas de cordero a la parrilla	19,60
Chuletas de cordero a la parrilla con huevos fritos	20,60
Pechugas de pollo a la plancha	13,90
Cordon bleu de pollo	15,50
Escalope de pollo	11,50
Pollo al curry con piña y arroz hervido	13,50
Secreto de cerdo ibérico	19,50
Turnedó Rossini	25,70
MARIPOSA Chuletas de cordero, solomillo de ternera, huevos fritos, patatas y pimientos fritos (min. 2 pers.)	42,80
Salma pimienta o roquefort	1,90

Espaguetis marinera	12,70
Espaguetis al curry con almejas y gambas	11,20
Espaguetis al ajillo	10,60

Vino de la casa

Vino de la casa

López Haro (<i>Crianza</i>) - 17,50€	
Ramón Bilbao (<i>Crianza</i>) - 19,20€	
Ramón Bilbao 1/2 (<i>Crianza</i>) - 13,50€	
Añares (<i>Crianza</i>) - 15,80€	
Viña Pomal (<i>Crianza</i>) - 17,80€	
Cune 3/8 (<i>Crianza</i>) - 10,90€	

Ses Nines (*Binissalem*) - 19,30€

Macià Batle (*Binissalem*) - 19,60€

Viña Mortitx Rodal pla (*Pollença*) - 19,90€

RESERVAS		Marques de Riscal
		Ramón Bilbao
		Vitana

Los Faroles
· RESTAURANTE ·



LA BUENA COMIDA,
ENTRA ANTES POR LA VISTA
PARA DELEITAR LOS DEMÁS SENTIDOS



Los Faroles

· RESTAURANTE ·

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias.

Establishment with information available about food allergies and intolerances. Please ask our staff for details.
Thank you.

Restaurant mit Information zu Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, Bitten Sie unser Personal um Information.
Vielen Dank.



ENTRANTES

Calamarines
Pescadito frito
Pulpo a la gallega o a la parrilla
"Tumbet"
Gazpacho
Melón con jamón
Cóctel de gambas
Mejillones a la marinera o al vapor
Gambitas de Sóller salteadas
Aguacate con gambas
Pimientos de Padrón
Jamón Ibérico
Croquetas de jamón
Calamar a la romana
Almejas a la plancha
Gambas al ajillo
Huevos rotos con sobrasada de Pollença
Zamburriñas a la plancha (6 uds.)
Frito marinero
Parrillada de verduras a la plancha
Almejas albariño
Anchoas del cantabrico
Boquerones en vinagre
Pa amb oli
Pan, aceitunas y alioli (Por persona)

ENSALADAS

Ensalada Mixta (Lechuga, cebolla, espárragos, tomate y huevos)
Ensalada de queso, cebolla caramelizada y nueces
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún de la Almadraza
Ensalada de mozzarella y tomate

SOPAS Y ARROCES

Sopa del día
Sopa de pescado ciega
Paella mixta (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella ciega mixta (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella de verduras (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella negra (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella ciega de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)
Paella de Bacalao, ajetes y langostinos (min. 2 pers.) (Por persona)
Fideuá mixta (min. 2 pers.) (Por persona)
Fideuá de marisco (min. 2 pers.) (Por persona)
Arroz de pescado (min. 2 pers.) (Por persona)
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)
Caldereta de bogavante (min. 2 pers.) (Por persona)

