



Refresco / Erfrischungsgetränke Softdrink

Refrescos 0,3 l - 4,75
Red Bull 0,25 l - 7

Zumo / Saft / Juice

Naranja, Melocotón, Piña,
Manzana o tomate - 5
Zumo de naranja natural - 6

Agua / Wasser / Water

Monte Pinos con / sin gas 0,5 l - 4,5
Monte Pinos con / sin gas 1 l - 6
Agua Panna 0,75 l - 6,5
San Pellegrino 0,75 l - 7

Cerveza / Bier / Beer

Paulaner 0,3 l - 4,75
Paulaner 0,5 l - 7
Botella San Miguel (1560) 0,33 l - 5,5
Paulaner Weizenbier 0,5 l - 7
Cerveza sin alcohol 0,33 l - 5
Heineken 0,33 l - 5,5
Coronita 0,33 l - 6

Café y té / Kaffee und Tee Coffee and Tea

Espresso - 4
Cappuccino - 5
Café con leche - 5
Latte Macchiato - 5
Té e infusiones - 5
Café helado - 7

Cóctel / Cocktail

Gin Fizz - 12
Ginebra, Azúcar, Zumo de Limón, Soda

Aperol Spritz - 12
Aperol, Cava

Margarita / Margarita de frutas - 12
Tequila, Cointreau, Lima (Frutas)

Daiquiri / Daiquiri de frutas - 12
Ron, Lima, Azúcar (Frutas)

Mojito - 12
Ron, Lima, Menta, Azúcar de Caña, Soda

Caipirinha - 12
Cachaça, Lima, Azúcar de Caña

Cóctel sin alcohol / Cocktail

Supervitaminico - 10
Fresa, Piña, Kiwi, Zumo de naranja

Ipanema - 10
Lima y Ginger ale

Virgin colada - 10
Zumo de piña, Jarabe de coco

Te helado / Eistee / Ice Tea

Menta y Limón - 5,5

Batido / Milchshake / Milkshake - 9

Fresa
Vainilla
Chocolate

Por copa / Offene Weine By the glass

Vino blanco - 8
Vino tinto - 8,5
Cava Brut Barroco - 12
Cava Elyssia Rosé - 14
Champagne - 18
Champagne Laurent Perrier rosé - 21

Vino blanco / Weißweine White wine

D.O. Binissalem
Maciá Batle Blanc de Blancs - 35

VT. Illes Balears
Miquel Gelabert Chardonnay - 71
Picot Blanc - 30

D.O. Penedès
Fransola - 61
Atrium Chardonnay - 38

D.O. Rias Baixas
Albariño Maior de Mendoza - 51

D.O. Rueda
Aura Verdejo - 38
Martivilli Sauvignon - 43

D.O. Rioja
Barón de Ley - 30

Vino rosado / Roséweine / Rosé wine

D.O. Binissalem
Rosat de Sang Ses Nines - 38

D.O. Cataluña
Viña Heredad - 28

D.O. Navarra
Castillo Javier 2012 - 38

A.O.C. Coteaux en Provence, Francia
AIX - 42

Vino tinto / Rotweine / Red wine

VT. Illes Balears
Susana (Sempre) - 35
Anima Negra - 87
Sió Crianza - 52

D.O. Binissalem
Maciá Batle Reserva Privada - 60

D.O. Ribera Del Duero
Valdubón Roble - 35
Pesquera Crianza - 64
Valbuena 5º Año Reserva - 212
Pingus 2003 - 1200

D.O.C.A. Rioja
Remelluri Reserva - 69
Marqués de Arienzo Crianza - 35

Cava y Champagne D.O. Cava

Brut Barroco Reserva - 45
Freixenet Reserva Real - 52
Gramona "Alegro" Brut - 54
Elyssia Rosé - 49

A.O.C. Champagne
Laurent Perrier Brut - 98
Laurent Perrier Rosé - 136
Henri Abelé Millésime 1998 - 145
Veuve Clicquot - 128



Castillo Hotel Son Vida



Castillo Hotel Son Vida



ENTRANTES FRÍOS

Gazpacho con su guarnición y picatostes - 12
Ensalada mixta con bonito del norte en aceite - 14
Ensalada caprese (tomate, mozzarella y albahaca) - 13
Tártaro de salmón crudo y ahumado con sus huevas - 15
Ensalada cesar tradicional con pollo y anchoas - 13

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de Jamón ibérico - 14
Langostinos de Tarragona al ajillo - 20
Pimientos del Padrón salteados con sal d'Es Trenc - 13
Calamares en anillas a la andaluza - 16
Variado de fritos (Croquetas, Calamares, Pimientos) - 14

PRINCIPALES

🕒 Suprema de salmón con verduras a la plancha - 23
🕒 Lubina con salteado de espárragos - 28
🕒 Solomillo de buey con patata al horno y su jugo - 32
🕒 Paella mixta de carne y pescado por persona - 28
Penne Rigati o espaguetti al gusto (Carbonara, Napolitana, Boloñesa, Pesto) - 17
Tortellini cuatro quesos con salsa arrabiata - 18
Pularda con tumbet mallorquín - 19

NUESTROS CLÁSICOS DE SA FONT

Sandwich club con o sin huevo frito - 19
Hamburguesa con cheddar, bacon y cebolla caramelizada - 19
Hamburguesa de Wagyu con tomate, pepinillo y cebolla roja - 25
Chapata de buey a la parrilla con queso brie - 19
Pa amb oli de jamón ibérico - 26
Pa amb oli de queso mahonés - 18

POSTRES

Parfait glace al Grand Marnier con sopita de fresa - 9
Chocolate y menta "After Eight" - 9
Selección de fruta fresca - 9
Copa de helado de vainilla, fresa y chocolate - 9
Variado de quesos con Cracker, pasas y nueces - 12



KALTE VORSPEISEN

Gazpacho mit klassischer Beilage und „Picatostes“ - 12
Gemischter Salat mit Thunfisch und Olivenöl - 14
Caprese Salat mit Tomaten, Mozzarella-Käse und Basilikum - 13
Tartar vom geräucherten Lachs an Lachskaviar - 15
Traditioneller Caesar Salat mit Hühnchen und Sardellen - 13

WARME VORSPEISEN

Iberische Schinkenkroketten - 14
Knoblauch Garnelen aus Tarragona - 20
Gegrillte Paprika „del Padrón“ mit grobem Salz aus Es Trenc - 13
Tintenfischringe nach andalusischer Art - 16
Frittierte Tapas Auswahl (Kroketten, Tintenfischringe, Pimientos Padron) - 14

HAUPTGERICHTE

🕒 Lachs mit gegrilltem Gemüse - 23
🕒 Wolfsbarsch mit sautiertem Spargel - 28
🕒 Rinderfilet mit Ofenkartoffeln und Bratensaft - 32
🕒 Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch pro Person - 28
Penne Rigate oder Spaghetti nach Wahl (Carbonara, Napolitana, Bolognese, Pesto) - 17
Vier-Käse-Tortellini mit Arrabiata-Soße - 18
Poularde mit mallorquinischem "tumbet" - 19

UNSERE KLASSIKER VON SA FONT

Club-Sandwich mit oder ohne Spiegelei - 19
Hamburger mit Cheddar-Käse, Speck und karamellisierten Zwiebeln - 19
Wagyu Hamburger mit Tomaten, Gurke und roten Zwiebeln - 25
Gegrilltes Steak-Sandwich mit Brie - 19
Mallorquinisches Brot mit Olivenöl, dazu iberischer Schinken - 26
Mallorquinisches Brot mit Olivenöl, dazu Mahón-Käse aus Menorca - 18

NACHSPEISEN

Parfait glace im Grand Marnier mit Erdbeersuppe. - 9
Schokolade und Minz "After Eight" - 9
Frisches Obst - 9
Vanille, Erdbeer und Schokoladen Eis - 9
Käse Auswahl mit Crackern, Rosinen und Nüssen - 12



COLD STARTERS

Gazpacho with its classic garnish and "Picatostes" - 12
Mixed salad with albacore tuna in olive oil - 14
Caprese salad with tomato, mozzarella cheese and basil - 13
Tartar of fresh and smoked salmon with its eggs - 15
Traditional Caesar salad with chicken and anchovies - 13

WARM STARTERS

Iberian ham croquettes - 14
Prawns from Tarragona in garlic oil - 20
Grilled bell pepper "del Padrón" served with salt from Es Trenc - 13
Deep fried calamari Andalusian style - 16
Fried Tapas Selection (Croquettes, Squid rings, little peppers) - 14

MAIN COURSES

🕒 Salmon served with grilled vegetables - 23
🕒 Sea bass with sauteed asparagus - 28
🕒 Beef tenderloin with baked potatoes and gravy - 32
🕒 Mixed Paella with seafood and meat per person - 28
Penne Rigati or spaghetti at your choice (Carbonara, Napolitana, Bolognese, Pesto) - 17
Four-cheese tortellini with arrabiata sauce - 18
Poularde with majorcan "tumbet" - 19

OUR CLASSIC DISHES OF SA FONT

Club sandwich with or without fried egg - 19
Hamburger with Cheddar cheese, bacon and caramelized onions - 19
Wagyu Hamburger with tomato, gherkins and red onion - 25
Grilled steak sandwich with brie - 19
Majorcan bread with olive oil and Iberian ham - 26
Majorcan bread with olive oil, served with Menorcan Mahón-cheese - 18

DESSERTS

Parfait glace in Grand Marnier with strawberries soup - 9
Chocolate and mint "After Eight" - 9
Fresh fruit - 9
Vanilla, strawberry and chocolate ice cream - 9
Cheese assortment with cracker, raisins and nuts - 12

🕒 Disponible hasta las 16h. - Precios IVA incluido

Por favor, informe al camarero sobre aquellos ingredientes del menú que le puedan causar alergias.

🕒 Available until 16h. - Die Preise enthalten Mehrwertsteuer

Bitte informieren Sie den Kellner über die Zutaten, die bei Ihnen eine Allergie hervorrufen können.

🕒 Verfügbar bis 16h. - Prices include VAT

Please let the waiter know about those ingredients contained in the menu that may cause you allergic reactions.