

Snack - Bar CELLER SA FONT



“Especialidad en comidas típicas mallorquinas”

Santa Maria del Camí · Tel. 971 62 03 02



Entrantes

Calamares andaluza · 13,00€  

Chipirones · 13,00€  

Pimientos de Padrón · 12,00€

Croquetas caseras · 13,00€    

Croquetas de sepia en su tinta
con crema de sobrasada · 16,00€    

Croquetas de lechona
con mayonesa de trufa · 16,00€   

Pulpo a la gallega con base de patata · 18,00€ 

Ensaladas

Ensalada mixta · 9,50€   
(huevo, york, queso)

Ensalada César · 11,00€      
(pollo, anchoas)

Ensalada Sa Font · 12,50€  
(bacalao, anchoas, atún)

Huevos y pastas

Tortilla española · 9,50€ 

Tortilla francesa · 8,50€ 

Macarrones · 9,00€ 

Espaguetis · 9,00€ 

Salsas: Boloñesa / Carbonara
 

Cocina mallorquina

Caracoles · 13,00€ 

Frito mallorquín · 10,00€

Frito de matanzas · 10,00€

Tumbet · 12,00€

Sopas mallorquinas · 12,00€ 
(temporada)

Lomo con col · 17,50€  
(temporada)

Berenjenas rellenas · 16,50€  

Arroces

Paella mixta · 15,00€    

Paella negra · 17,00€
(por encargo)

Paella ciega · 19,00€
(por encargo)

Paella de pescado · 18,00€

Arroz brut · 15,00€ 

Fideuà mixta · 15,00€    

Carnes

Entrecot · 19,00€
(con patatas asadas y salteado de verduras)

Paletilla de cordero · 19,50€
(patatas panadera y verduras asadas)

Lechona asada · 21,00€
(patata panadera aromatizada y jugo de lechona)

Chuletas de cordero · 22,00€
(con patatas asadas y salteado de verduras)

Lomo de cerdo · 13,00€
(guarnición)

Escalope · 13,50€  
(patatas fritas y pimientos de Padrón)

Cordon Blue · 15,00€   
(con patatas asadas y salteado de verduras)

Salsas: pimienta / Roquefort / aioli


Pescados

Sepia a la plancha · 16,50€ 
(con ensalada de tomate y albahaca)

Bacalao al vapor · 19,50€    
(puré de apionabo y pil pil de guisantes)

Bacalao a la mallorquina · 19,50€    
(patata panadera, verduras, piñones y pasas)

Calamar a la plancha · 19,00€ 
(puré de patatas, verduras, aioli de ajo negro)





Entrants

Calamars andalusa · 13,00€  

Calamarsons · 13,00€  

Pebrots de Padrón · 12,00€

Croquetes casolanes · 13,00€    

Croquetes de sípia en la seva tinta
amb crema de sobrassada · 16,00€    

Croquetes de porcella
amb maionesa de tòfona · 16,00€   

Polp a la gallega amb base de patata · 18,00€ 

Amanides

Amanida mixta · 9,50€   
(ou, pernil dolç, formatge)

Amanida César · 11,00€      

Amanida Sa Font · 12,50€  
(bacallà, anxoves, tonyina)

Ous i pasta

Truita espanyola · 9,50€ 

Truita francesa · 8,50€ 

Macarrons · 9,00€ 

Espagueti · 9,00€ 

Salses: Bolonyesa / Carbonara
 

Guina mallorquina

Caragols · 13,00€ 

Frit mallorquí · 10,00€

Frit de matances · 10,00€

Tumbet · 12,00€

Sopes mallorquines · 12,00€ 
(temporada)

Llom amb col · 17,50€  
(temporada)

Albergínies farcides · 16,50€  

Arrossos

Paella mixta · 15,00€    

Paella negra · 17,00€
(per encàrrec)

Paella cega · 19,00€
(per encàrrec)

Paella de peix · 18,00€

Arròs brut · 15,00€ 

Fideuà mixta · 15,00€    

Carns

Entrecot · 19,00€
(amb patata rostida i saltat de verdures)

Espatlla de xot · 19,50€
(patata fornera i verdures rostides)

Porcella rostida · 21,00€
(patata fornera aromatitzada i suc de la porcella)

Costelles de xot · 22,00€
(amb patates rostides i saltat de verdures)

Llom de porc · 13,00€
(guarnició)

Escalopa · 13,50€  
(patata fregida i pebrots de Padrón)

Cordon Bleu · 15,00€   
(amb patates rostides i saltat de verdures)

Salsas: pebre / Roquefort / aioli


Peixos

Sípia a la planxa · 16,50€ 
(amb amanida de tomàtiga i alfàbrega)

Bacallà al vapor · 19,50€    
(puré d'api-nap i pil pil de pèsols)

Bacallà a la mallorquina · 19,50€   
(patata fornera, verdures, pinyons i passes)

Calamar a la planxa · 19,00€ 
(puré de patates, verdures, aioli d'all negre)





Celler SA FONT



Starters

Andalusian shrimp · 13,00€  

“Chipirones” · 13,00€  

Padrón peppers · 12,00€

Homemade croquettes · 13,00€    

Cuttlefish croquettes in their own ink
with “sobrasada” cream · 16,00€    

Suckling pig croquettes
with truffle mayonnaise · 16,00€   

Galician-style octopus
with a potato base · 18,00€ 

Salads

Mixed salad · 9,50€   

Caesar salad · 11,00€     

“Sa Font” salad · 12,50€  

Eggs and pasta

Spanish omelette · 9,50€ 

French omelette · 8,50€ 

Macaroni · 9,00€ 

Spaghetti · 9,00€ 

Sauces: Bolognese / Carbonara
 

Majorcan cuisine

Snails · 13,00€ 

“Frit mallorquí” · 10,00€

“Frit de matances” · 10,00€

“Tumbet” · 12,00€

“Sopes mallorquines” · 12,00€ 

Pork loin with cabbage · 17,50€  

Stuffed aubergines · 16,50€  

Rices

Mixed paella · 15,00€    

Black paella · 17,00€
(on request)

Paella “ciega” · 19,00€
(on request)

Fish paella · 18,00€

“Arròs brut” (Majorcan rice soup) · 15,00€ 

Mixed “fideuà” (noodles) · 15,00€    

Carnes

Entrecote · 19,00€
(with jacket potato andautéed vegetables)

Lamb shoulder · 19,50€
(baked potato and roasted vegetables)

Baked suckling pig · 21,00€
(flavoured baked potato and suckling pig juice)

Lamb chops · 22,00€
(with roasted potato and sautéed vegetables)

Pork loin · 13,00€
(garnish)

Scalope · 13,50€  

Cordon Bleu · 15,00€   

Sauces: peppers / Roquefort / aioli


Fish

Grilled cuttlefish · 16,50€ 

Steamed cod · 19,50€    

Majorcan style cod · 19,50€    

Grilled squid · 19,00€ 

(mashed potatoes, vegetables, black garlic aioli)





Vorspeisen

- Tintenfisch nach andalusischer Art · 13,00€  
- “Chipirones” (Baby-Tintenfische) · 13,00€  
- Paprikaschoten à la padrón · 12,00€
- Hausgemachte Kroketteen · 13,00€    
- Kroketteen, gefüllt mit Tintenfisch in eigener Tinte und Sobrasada · 16,00€    
- Kroketteen, gefüllt mit Spanferkel und Trüffel-Mayonnaise · 16,00€   
- Octopus nach galizischer Art mit Kartoffelboden · 18,00€ 

Salate

- Gemischter Salat · 9,50€   
- (Ei, gekochter Schinken, Käse)
- Caesar Salat · 11,00€     
- (Huhn, Sardellen)
- “Sa Font” Salat · 12,50€  
- (Kabeljau, Sardellen, Thunfisch)

Eier und Nudeln

- Spanisches Omelett · 9,50€ 
- Französisches Omelett · 8,50€ 
- Makkaroni · 9,00€ 
- Spaghetti · 9,00€ 
- Saucen: Bolognese / Carbonara  

Mallorquinische Küche

- Schnecken · 13,00€ 
- “Frit mallorquí” · 10,00€
- “Frit de matances” · 10,00€
- “Tumbet” · 12,00€
- “Sopes Mallorquines” · 12,00€ 
- (Mallorquinischer Eintopf / Saisonal)
- Schweinende mit Kohl · 17,50€  
- (Saisonal)
- Gefüllte Auberginen · 16,50€  

Reisgerichte

- Gemischte Paella · 15,00€    
- Schwarze paella · 17,00€
(auf Anfrage / gefärbt durch die schwarze Tinte des Tintenfischs)
- Paella “ciega” · 19,00€
(auf Anfrage / “Blinde” Paella, ohne Gräten und Knochen)
- Fischpaella · 18,00€
- Arròs brut (Mallorquinisches Reisgericht) · 15,00€ 
- Gemischte “Fideuà” (Nudeln) · 15,00€    

Fleisch

- Entrecote · 19,00€
(mit Kartoffeln und sautiertem Gemüse)
- Lammschulter · 19,50€
(mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse)
- gebackenes Spanferkel · 21,00€
(mit Kartoffeln und Spanferkelsaft)
- Lammkoteletts · 22,00€
(mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse)
- Schweinende · 13,00€
(Garnitur)
- Schnitzel · 13,50€  
- (Pommes Frites and Padrón Paprikagemüse)
- Cordon Bleu · 15,00€   
- (mit Kartoffeln und gebratenem Gemüse)
- Saucen: Pfeffer / Roquefort / Aioli 

Fisch

- Gegrillter Tintenfisch · 16,50€ 
- (mit Tomaten-Basilikum-Salat)
- Gedünsteter Kabeljau · 19,50€    
- (Selleriepüree und Erbsen-Pil-Pil)
- Kabeljau nach mallorquinischer Art · 19,50€   
- (Ofenkartoffel, Gemüse, Pinienkerne und Rosinen)
- Gegrillter Tintenfisch · 19,00€ 
- (Püree, Gemüse, schwarze Knoblauch-Aioli)





MOLLUSCS
MOLUSCOS
MOLLUSCS
WEICHTIERE



GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN
GLUTEN



LLET
LECHE
MILK
MILCH



SÈSAM
SÈSAMO
SESAME
SESAM



PEIX
PESCADO
FISH
FISCH



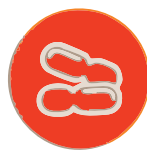
SOJA
SOJA
SOYA
SOJA



OUS
HUEVOS
EGGS
EIER



TRAMUSSOS
ALTRAMUCES
LUPIN
LUPINEN



CACAUETS
CACAHUETES
PEANUTS
ERDNÜSSE



CRUSTACIS
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS
KREBSTIERE



API
APIO
CELERY
SELLERIE



MOSTASSA
MOSTAZA
MUSTARD
SENF



FRUITS SECS
FRUTOS SECOS
NUTS
NÜSSE



SULFITS
SULFITOS
SULPHITES
SULFITE



Per les característiques d'instal·lació, manipulació i elaboració de l'establiment, tots els nostres productes són susceptibles de contenir, de manera directa o a través de contaminació creuada, algun tipus d'al·lergen.



Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener, de manera directa o a través de contaminación cruzada, algún tipo de alérgeno.



Due to the characteristics of the installation, handling and preparation of the establishment, all our products are likely to contain, directly or through cross contamination, some kind of allergen.



Aufgrund der Installations-, Handhabungs- und Verarbeitungseigenschaften des Betriebs können alle unsere Produkte direkt oder durch Kreuzkontamination eine Art von Allergen enthalten.



—RÚBÍ—