RESTAURANTE

BUGAMBILIA

PLAYA CAS CATALA

Since 1976

Carretera de Andratx, 29 Bajos
(07015) Cas Castalà, Mallorca

+34 971 40 27 41

Restaurante bugambilia

Bugambiliarestaurante

BEBIDAS / DRINKS / GETRÄNKE / DRINKER

- Agua SIN gas 1/2 ..... 2,95€
- Agua CON gas 1/2 ..... 3,25€
- Refresco de botella (cold drink in bottle) ..... 2,95€
- Refresco de lata (can of cold drink) ..... 3,00€
- Laccao (chocolate milk) ..... 3,00€
- Zumos Hero (botella 200 cl) (Juices) ..... 3,00€

- Café solo (little black expresso) ..... 2,00€
- Cortado (expresso with milk) ..... 2,20€
- Café Americano (big black coffee) ..... 2,30€
- Café con leche (white coffee) ..... 2,60€
- Té o infusión (tea or infusión) ..... 2,60€
- Capuchino italiano ..... 3,20€
- Carajillo (small coffee with a little coñac in) ..... 3,50€

- Estrella Damm ..... 3,30€
- Coronita ..... 4,00€
- Estrella Galicia lata ..... 3,50€
- Alhambra ..... 4,00€

- Coñac tipo Soberano ..... 4,00€
- Coñac Magno ..... 4,75€
- Carlos I ..... 7,00€
- Hierbas (Mallorquin licor) ..... 3,80€
- Hierbas secas ..... 4,00€
- Licores tipo Cointreu (imported licors) ..... 5,75€
- Martini rojo o blanco (sweet Martini) ..... 4,50€
- Campari o Ricard ..... 6,00€
- Whisky tipo JB ..... 5,75€
- Whisky Chivas 12 ..... 7,50€

- Combinados (Barcardi/coke, gordons/tonic etc.) ..... 8,00€
- Combinados Especiales (Buldog, Habana Club 7, etc.) ..... 10,00€
- Coctails (tipo Mojitos, Daikiri, Piña colada) ..... 9,50€
- Coctails con fresa (with strewberry) ..... 10,00€
- Aperol spritz ..... 8,00€

VINOS / WINES / WEINE / VIN

ESPUMOSO / SPARKLING

• Roger de Flor	4,75€	19,50€
• Anna Blanc de Blancs		22,00€
• Moet Chandon		75,00€

BLANCO / WHITE WINES / WEISSE WEINE / HVIDVIN

• Vivanco Blanco (Tempranillo, Garnacha)(D.O. Rioja)		19,50€
• Puerta Santa (Albariño)	4,50€	22,50€
• José Luis Ferrer Veritas Blanc (Mallorca)		29,50€
• Macia Batle Blanc de Blancs (Mallorca)		24,50€
• Ropiteau Frerees (Sauvignon, Francia)		26,50€
• Camioneta (Verdejo)	4,50€	21,50€
• Terras Gaudas (Albariño)(D.O. Reas Baixas)		28,50€
• Otazu (Chardonay)(D.O. Navarra)		21,50€
• Alba de Miros (Verdejo)		25,75€
• A Telleira Parcelas (Godeiro y Treixadura)		26,50€

ROSADO / ROSÉ WINE / ROSÉWEIN / ROSÉ VIN

• Vivanco (Viura, Tempranillo, Maturana Blanca) (D.O. Rioja)		19,50€
• Audentia rosado (Cavernet Sauvignon)	4,50€	22,50€
• Manon (Cotes de Provence)(France)		31,00€
• Viña Pomal Rosado(D.O. Rioja)		22,50€
• Méditéo (Méditerranée)(France)	5,50€	27,50€

TINTO / RED WINE / ROTWEIN / RØDVIN

• Vivanco Rioja (D.O. Rioja)		19,50€
• Legaris Roble (D.O. Rivera Duero)	4,50€	22,50€
• Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)		21,50€
• Marqués de Riscal (D.O. Rioja)		29,50€
• Ribas "Negre" Vi de la Terra (D.O. Mallorca)		25,005€

SANGRIAS

• Vaso tinto verano	4,75€
• Vaso sangria tinto / Wine Sangria Glass	5,00€
• Jarra mediana tinto / Medium Sangria Jug	15,25€
• Jarra grande tinto / Big Sangria Jug	19,50€
• Vaso sangria cava / Sparkling Sangria Glass	6,00€
• Jarra mediana cava / Medium Sparkling Sangria Jug	18,50€
• Jarra grande cava / Big Sparkling Sangria Jug	23,00€

STARTERS

	1/2	
• Ribeye kroketter	6,50€	12,95€
• Sorte kroketter med blaeksprutter	6,50€	12,95€
• Kroketter med Rejer	6,75€	12,95€
• Friterede rejer (Tempura)		14,50€
• Nachos Bugambilia		15,75€
• Blæksprutteringe med Lima-Mayonaise		17,75€
• Galicien Muslinger med rød kurry, kokosmælk og koriander		18,50€
• Hvidløgsrejer		18,50€
• Brød og hvidløgs mayonaise		per person 2,25€

SALATER & POKE

- Gaspacho (kold spansk suppe i glas) ..... 5,00€
- Salat med Gedeost(unge skud, valnødder, gedeost, pebermarmelade og balsamicocreme) ..... 16,75€
- Capresa med Burrata ost og Pesto ..... 14,75€
- Salat med røget laks ..... 16,75€
- Cesear salat ..... 16,75€
- Poke Bowl med laks, mango, edamame og wakame med ris ..... 17,75€

PASTA

- Spaghitti al Pesto ..... 14,50€
- Spaghitti Bolognese ..... 14,75€
- Spaguitti med hvidløgsrejer ..... 19,25€

PAELLA

- Blind mixed Paella ..... per person 21,00€
  (kød og skaldyr uden ben/skaller)
  (Svin og kylling, blæksprutte, muslinger og rejer)
- Blind skaldyrs Paella ..... per person 22,25€
  (blæksprutte, rejer, musling og havtaske)
- Skaldyrs Paella ..... per person 22,25€
  (blæksprutte, avtaske, rejer, ongerejer og musling)
- Sort Paella ..... per person 21,50€
  (blæksprutte, blæksprutteblæk og rejer)

FISKE-RETTER

- Grillet søtunge ..... 29,50€
- Grillet Laksefilet ..... 19,25€
- Grillet Hav-aborre filet ..... 22,75€
- Grillet Blæksprutte arm ..... 22,75€
- Torsk med Sobresada og honning ..... 20,50€
- Grillede blæksprutter ..... 21,75€
- Grillede store Rejer ..... 21,50€
- 2 x 1/2 grillede blæksprutte og 1/2 grillede store rejer ..... 22,50€
- Hav-aborre ceviche ..... 19,25€

KØD-RETTER

- Kalve-hamBURGER med ost og bacon (i håndværksbrioche) ..... 17,25€
- Kalve-hamBURGER med gedeost, carameliserede løg og marmelade ..... 17,50€
- Lamme-BURGER med gedeost, carameliserede løg og Mint Mayonaise ..... 17,75€
- Kyllinge filet grillet ..... 17,50€
- Pulled Pork (taco trukket svinekød) ..... 16,00€
- Svinefilet af Iberisk gris med Portvins glace ..... 23,75€
- Entrecot ..... 24,50€
- Oksemorbrad ..... 26,00€
- Paneret kylling (Kentucky style) 15,75

BØRNEMENU

- At vælge (Spaghetti, kulmule eller paneret kylling med chips + drikke) ..... 10,00€

DESSERTER

- Banoffe ..... 7,00€
- Brownie med is ..... 7,00€
- Coulan med Mango Sorbette ..... 7,00€
- La Viña cheesecake ..... 7,00€
- Kokos- og mangosabel ..... 6,00€
- Mangosorbet ..... 4,75€
- Vaniljeis ..... 4,50€

ENTRANTES

	1/2	
• Croquetas de chuletón	6,50€	12,95€
• Croquetas de chipirón en su tinta	6,50€	12,95€
• Croquetas de carabinero	6,75€	12,95€
• Gamba tempura con sweet chili		14,50€
• Nachos Bugambilia (mozzarella, guacamole, pico de gallo, salsa agria y pulled pork)		15,75€
• Calamar andaluza con mayo de lima		17,75€
• Mejillones gallegos al curry rojo, leche de coco y cilantro		18,50€
• Gambas al ajillo		18,50€
• Pan con alioli		por persona 2,25€

ENSALADAS & POKE

- Gazpacho ..... 5,00€
- Queso de cabra (brotes tiernos, nueces, queso de cabra, mermelada de pimiento y crema balsámica) ..... 16,75€
- Caprese "burrata y pesto" ..... 14,75€
- Ensalada salmón ahumado ..... 16,75€
- Ensalada César ..... 16,75€
- Poke Bowl de salmón, mango, edamame y wakame con arroz ..... 17,75€

PASTA

- Espaguettis al pesto ..... 14,50€
- Espaguettis a la bolognesa ..... 14,75€
- Espaguettis al ajillo con gambón ..... 19,25€

PAELLA

- Paella mixta ciega/senyoret (presa, pollo, sepia, mejillón y gambón) ..... por persona 21,00€
- Paella marisco (sepia, calamar, rape, gamba, gambón y mejillón) ..... por persona 22,25€
- Paella marisco ciega (sepia, calamar, gambón, mejillón y rape) ..... por persona 22,25€
- Paella negra (sepia, calamar, gambón tinta de calamar) ..... por persona 21,50€

PESCADO

- Lenguado plancha (fresco) ..... 29,50€
- Salmón plancha ..... 19,25€
- Lubina fresca ..... 22,75€
- Pulpo a la brasa ..... 22,75€
- Lomo bacalao con sobrasada y miel ..... 20,50€
- Calamar nacional plancha ..... 21,75€
- Gambas alistada pl. ..... 21,50€
- Mixto calamar y gambas ..... 22,50€
- Ceviche de lubina ..... 19,25€

CARNE

- Burger original (ternera madurada, cheddar y bacon en brioche artesano) ..... 17,25€
- Burger cabra (ternera madurada, queso de cabra, cebolla y mermelada de pimiento) ..... 17,50€
- Burger cordero (cordero balear, queso de cabra, cebolla y mayo de menta) ..... 17,75€
- Contramuslo de pollo ..... 17,50€
- Tacos pulled pork ..... 16,00€
- Pluma Ibérica a baja temp. al PX ..... 23,75€
- Entrecot madurado 40 días ..... 24,50€
- Solomillo de ternera ..... 26,00€
- Pollo rebozado (estilo Kentuky) 15,75

MENÚ INFANTIL

- Plato a elegir (Espaguetti, merluza o pollo empanado con patata + bebida) ..... 10,00€

POSTRES

- Banoffe ..... 7,00€
- Brownie con helado ..... 7,00€
- Coulant con sorbete de mango ..... 7,00€
- Tarta de queso La Viña ..... 7,00€
- Sable de coco y mango ..... 6,00€
- Sorbete de mango ..... 4,75€
- Helado de Vainilla ..... 4,50€

STARTERS

	1/2	
• Ribeye croquettes	6,50€	12,95€
• Black croquets with squid	6,50€	12,95€
• Croquets with prawns	6,75€	12,95€
• Tempura prawns with bitter sweet sauce		14,50€
• Nachos Bugambilia		15,75€
• Fried squid rings with lime-mayo		17,75€
• Galicia Mussels with red curry, coconut milk and coriander		18,50€
• Prawns in garlic oil		18,50€
• Bread with garlic mayonaise		per person 2,25€

SALADS & POKE

- Glass of Gazpacho ..... 5,00€
- Salad with goat cheese (young shoots, walnuts, goat cheese, pepper jam and balsamic cream) ..... 16,75€
- Salad with Burrato cheese and Pesto ..... 14,75€
- Salad with smoked salmon ..... 16,75€
- Cesar salad ..... 16,75€
- Poke Bowl of salmon, mango, edamame and wakame with rice ..... 17,75€

PASTA

- Spaghetti al Pesto ..... 14,50€
- Spaghetti Bolagnaise ..... 14,75€
- Spaghetti with garlic prawns ..... 19,25€

PAELLA

- Mix blind Paella (no bones or shells) (prey, chicken, cuttlefish, mussels and shrimp) ..per person 21,00€
- Seafood Paella (cuttlefish, squid, monkfish, shrimp, king prawn and mussel) ..... per person 22,25€
- Blind seafood Paella (cuttlefish, squid, shrimp, mussel and monkfish) ..... per person 22,25€
- Black Paella (cuttlefish, squid, squid ink shrimp) ..... per person 21,50€

FISH

- Grilled Sole ..... 29,50€
- Grilled Salmon – no bone ..... 19,25€
- Grilled sea bass filet ..... 22,75€
- Grilled octopus ..... 22,75€
- Cod filet with Sobrasada and honey ..... 20,50€
- Grilled squid ..... 21,75€
- Grilled King Prawns ..... 21,50€
- Grill mix 1/2 squid + 1/2 prawns ..... 22,50€
- Ceviche of sea bass ..... 19,25€

MEAT

- Hamburger (Veal) with cheese, bacon and chips in artisan brioche ..... 17,25€
- Hamburger (Veal) with goat chees, caramelized onion and pepper jam ..... 17,50€
- Lamb burger with goat chees, Caramelized onion and mint-mayo ..... 17,75€
- Chicken thigh fillet grilled ..... 17,50€
- Pulled pork taco ..... 16,00€
- Iberian pork filet with port reduction ..... 23,75€
- Entrecot ..... 24,50€
- Beef tenderloin ..... 26,00€
- Breaded chicken (Kentucky style) 15,75

CHILDREN MENU

- To choose (Spaghetti, hake or breaded chicken with chips + drink) ..... 10,00€

DESSERTS

- Banoffe ..... 7,00€
- Brownie with ice cream ..... 7,00€
- Coulon with Mango Sorbett ..... 7,00€
- La Viña cheesecake ..... 7,00€
- Coconut and mango saber ..... 6,00€
- Mango sorbet ..... 4,75€
- Vanilla Ice Cream ..... 4,50€

VORSPEISEN

	1/2	
• Ribeye-Kroketten	6,50€	12,95€
• Schwarzen Kroketten mit Tintenfisch	6,50€	12,95€
• Kroketten mit Krabben	6,75€	12,95€
• Krabben Tempura		14,50€
• Nachos BUGAMBILIA		15,75€
• Gebratene Tintenfischringe (A la Andaluza) mit Lima Mayo		17,75€
• Mussels mit rotes kerrie, Kokosmilch und Koriander		18,50€
• Knoblauch Krabben		18,50€
• Brot und knoblauchmayonaise		pro persona 2,25€

SALATEN & POKE

- Gazpacho (Kalte Tomatensuppe im Glas) ..... 5,00€
- Salat mit Ziegenkäse (junge Sprossen, Walnüsse, Ziegenkäse, Pfeffermarmelade und Balsamico-Creme) ..... 16,75€
- Caprese (mit Burrata käse und Pesto) ..... 14,75€
- Salat mit Räucherlachs ..... 16,75€
- Cesar Salat ..... 16,75€
- Poke Bowl mit Lachs, Mango, Edamame und Wakame mit Reis ..... 17,75€

PASTA

- Spaghetti al Pesto ..... 14,50€
- Spaghetti Bolognese ..... 14,75€
- Spaghetti mit knoblauch Krabben ..... 19,25€

PAELLA

- Paella mixta (blindes - ohne Schalen) (Sveinebeute, Huhn, Tintenfisch, Muscheln und Garnelen) ..pro persona 21,00€
- Paella von Meeresfrüchte (Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen, Riesengarnelen und Muscheln) ..... pro persona 22,25€
- Paella von Meeresfrüchte BLINDE ohne Schalen (Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Seeteufel) ..... pro persona 22,25€
- Schwarze Paella (Tintenfisch, Tintenfishtinte und Garnelen) ..... pro persona 21,50€

FISCH

- Gegrillte Seezunge ..... 29,50€
- Gegrillter Lachs ..... 19,25€
- Gegrillter Seebarchs filet ..... 22,75€
- Gegrillter Tintenfischarm ..... 22,75€
- Dorsch mit Sobrasada und Honig ..... 20,50€
- Gegrillter Tintenfish nacional ..... 21,75€
- Gegrillter Krabben ..... 21,50€
- 2 x 1/2 Gegrillter Tintenfisch + Krabben ..... 22,50€
- Seebarch ceviche ..... 19,25€

FLEISCH

- Kalbfleisch Hamburger mit Käse, Speck und Pommes in handwerklicher Brioche ..... 17,25€
- Kalbfleisch Hamburger mit Zeigenkäse, karamellisierte Zwiebel, aprikamarmelade ..... 17,50€
- Lammburger mit Zeigenkäse, Zwiebel und Minzmayonnaise ..... 17,75€
- Oberschenkel von Hänchen ..... 17,50€
- Schweinefleisch gezogen ..... 16,00€
- Iberisches Schweinefilet ..... 23,75€
- Entrecot ..... 24,50€
- Rinderfilet ..... 26,00€
- Paniertes hänchen (Kentucky style) 15,75

KINDER MENU

- Wählen (Spaghetti, Seehecht oder paniertes Hähnchen mit Pommes + Getränk) ..... 10,00€

DESSERTS

- Banoffe ..... 7,00€
- Brownie mit Eiscreme ..... 7,00€
- Coulan mit Mangosorbete ..... 7,00€
- La Viña-Käsekuchen ..... 7,00€
- Kokosnuss- und Mangosäbel ..... 6,00€
- Mangosorbet ..... 4,75€
- Vanilleeis ..... 4,50€