

# CAN RIBERA



RESTAURANT BY  
CAN AMER

## • MENÚ •

### BIENVENIDOS

BENVINGUTS

🍷 **Pan de cristal acompañado de tomate de ramillete y aceite de oliva virgen** ..... 5,50  
Pa de vidre amb tomàtiga de ramallet i oli d'oliva verge

🍷 **Crudités de temporada con hummus** ..... 7,00  
Crudités de temporada amb hummus

**Croquetones variados** ..... 2,50 ud.  
(Setas, pescado blanco, butifarrón y pollo)  
Croquetes variades (Bolets, Peix blanc, Botifarró i Pollastre)

**Nuestras tablas\***  
Les nostres taules\*

• **Embutidos de cerdo negro mallorquín** ..... 12,00  
Embotits de porc negre mallorquí

• **Quesos de nuestras islas** ..... 14,00  
Formatges de les nostres illes

• **Jamón ibérico de bellota** ..... 19,00  
Pernil ibèric de bellota

\*Acompañadas de pan de cristal con tomate de ramillete y aceite de oliva  
\*Acompanyades del nostre pa de vidre amb tomàtiga de ramallet i oli d'oliva

**Crujientes de langostino con salsa tártara. (6 ud.)** ..... 12,00  
Cruixent de llagostí amb salsa tàrtara

**Gyozas de pollo guisado y verduras con salsa agrídulce de naranja (6 ud.)** ..... 9,50  
Gyozas de pollastre i verdures amb salsa agredolça de taronja

### VERDE Y SANO

VERD I SALUDABLE

**Sopas y cremas del día (Consulte al maitre)** ..... 5,50  
Sopes i cremes del dia (Consulteu al maitre)

🍷 **Ensalada orgánica con quinoa negra, aguacate y garbanzos\*** ..... 12,75  
Amanida orgànica amb quinoa negra, alvocat i ciurons\*

\*puede elegir entre pollo, langostinos y seitán  
\*pots triar entre pollastre, llagostins y seitán

🍷 **Ensalada de salmón con mango y salsa sweet chili** ..... 13,50  
Amanida de salmó amb mango i salsa "sweet chili"

🍷 **Caprese mediterránea a nuestra manera** ..... 12,00  
Caprese mediterrànea a la nostra manera

🍷 **Ensalada de queso de cabra con confitura de tomate, nueces y frambuesa** ..... 14,00  
Amanida de formatge de cabra amb confitura de tomàtiga, anous i gerd

### DEL MAR

DE LA MAR

**Tartar de atún** ..... 17,75  
Tàrtar de tonyina

**Rodaballo con patatas y verduras a la mallorquina** ..... 19,00  
Llobarro amb patates i verdures a la mallorquina

**Bacalao gratinado con verduras de temporada** .... 17,50  
Bacallà gratinat amb verdures de temporada

**Salmón con zanahoria y crema de espárragos** ..... 16,00  
Salmó amb pastanaga i crema d'espàrrecs

**Calamares rellenos de marisco a la mallorquina** ..... 14,75  
Calamars farcits de marisc a la mallorquina

### DEL CAMPO

DEL CAMP

**Pollo con cuscús y verduras con salsa teriyaki** ..... 14,50  
Pollastre amb cuscús i verdures amb salsa teriyaki.

**Paletilla de cordero lechal rellena de berenjenas y sobrasada con pera al vino y graten de patata** ..... 17,50  
Espatlla de mè farcida d'albergínies i sobrassada amb pera al vi i gratinat de patata

**Solomillo con foie y salsa de vino tinto** ..... 22,50  
Rellom amb foie i salsa de vi negre

**Entrecot de Angus** ..... 20,00  
Entrecot d'Angus

**Lechona confitada a baja temperatura con patatas y ensalada** ..... 18,50  
Porcella confitada a baixa temperatura amb patates i ensalada



Si usted padece una alergia,  
por favor contacte con el Maitre.  
Gracias.

Si vostè té alguna al·lèrgia,  
per favor contactau amb el Maitre.  
Gràcies.

# CAN RIBERA



RESTAURANT BY  
CAN AMER

## • M E N Ú •

### WELCOME

WILLKOMMEN

- 🍴 **Crunchy bread with “ramallet”  
tomato and virgin olive oil** ..... 5,50  
“Pan de Cristal”, Brot mit knuspriger Rinde und luftig-weichem  
Kern mit Ramillett-Tomate und extra nativem Olivenöl
- 🍴 **Season crudités with hummus** ..... 7,00  
Rohkostgemüse nach Saison mit Hummus
- Variation of croquettes** ..... 2,50 ud  
(Mushrooms, white fish, majorcan “butirfarrón”  
sausage and chicken)  
Variation Riesenkroketten  
(Pilze, Weißfisch, mallorquinische “Butirfarrón” Wurst und Hühnchen)
- Our boards\***  
Unsere Aufschnittplatten\*
  - **Mallorcan black pig variety of sausages** ..... 12,00  
Aufschnitt vom schwarzen mallorquinischen Schwein
  - **Cheese from our islands** ..... 14,00  
Käseauswahl von unseren Inseln
  - **Iberian Bellota ham** ..... 19,00  
Schinken vom iberischen Schwein aus Eichelmast
- \*Served with our luxury chapata with “ramallet” tomato and olive oil  
\*Dazu reichen wir unser “Pan de Cristal”, Brot mit knuspriger Rinde und luftig-wei-  
chem Kern mit Ramillett-Tomate und extra nativem Olivenöl
- Crunchy prawn and tartar sauce. (6 ud.)** ..... 12,00  
Knusprige Garnelen mit Remoulade
- Stewed chicken and vegetables gyozas  
with orange sweet and sour sauce. (6 ud.)** ..... 9,50  
Gyosas mit gegartem Hühnchen und Gemüse  
auf süß-saurer Orangensoße

### GREEN AND HEALTHY

GRÜN UND GESUND

- Soup and cream of the day (Ask the head waiter)** ..... 5,50  
Tagessuppe (Fragen Sie den Maitre)
- 🍴 **Organic salad with black quinoa,  
avocado and chickpeas\*** ..... 12,75  
Bio-Salat mit schwarzer Quinoa, Avocado und Kichererbsen\*  
\*you can choose between chicken, prawns or seitan  
\*wahlweise mit Huhn, Garnelen oder Seitan
- 🍴 **Salmon, avocado and mango salad  
with sweet chilli sauce** ..... 13,50  
Salat mit Lachs, Avocado, Mango und süßer Chili-Soße
- 🍴 **Mediterranean caprese in our own way** ..... 12,00  
Mediterraner Caprese-Salat nach Art des Hauses
- 🍴 **Goat cheese salad with tomato jam,  
walnuts and raspberry** ..... 14,00  
Ziegenkäsesalat mit Tomatenmarmelade,  
Nüssen und Himbeere

### FROM THE SEA

AUS DEM MEER

- Tuna tartare** ..... 17,75  
Thunfischtatar
- Turbot with potatoes and  
mallorcan vegetables** ..... 19,00  
Steinbutt mit Kartoffeln und mallorquinischer Gemüse
- Gratineéd cod with season vegetables** ..... 17,50  
Kabeljau-Gratin mit Gemüse der Saison
- Salmon with carrot  
and asparagus cream** ..... 16,00  
Lachs mit Karotte und Spargelcreme
- Squid stuffed with shellfish  
in the Mallorcan style** ..... 14,75  
Calamari gefüllt mit mallorquinischen  
Meeresfrüchten

### FROM THE LAND

VOM LANDE

- Chicken with couscous and vegetables  
with teriyaki sauce** ..... 14,50  
Hühnchen mit Couscous und Gemüse  
mit Teriyaki-Sauce
- Suckling lamb shoulder stuffed with  
aubergine and sobrassada with pear  
in red wine and potato gratin** ..... 17,50  
Lammschulter gefüllt mit Auberginen und Sobrasada  
(mallorquinische Paprikastreichwurst) mit Birne  
in Wein pochiert und Kartoffelgratin
- Sirloin fillet with foie and rede wine sauce** ..... 22,50  
Rinderfilet mit Foie Gras und rotweinssoße
- Angus entrecôte** ..... 20,00  
Entrecote vom Angus
- Piglet candied with potato and salad** ..... 18,50  
Spanferkel kandiert mit kartoffel und salat



If you suffer any allergy, please  
get in contact with the Maitre.  
Thank you.

Falls Sie an einer Lebensmittellergie leiden,  
kontaktieren Sie bitte den Maitre.  
Vielen Dank.