

Nuestras ensaladas / Our Salads

Clásica Ensalada Cesar / Classic Caesar salad 17.00

Con pollo / With chicken 22.00

Con gambas / With prawns 24.00

Tomate rosa y sales de rosas con queso “Burrata” y aceite de la finca

Tomato “rosa” and “Burrata” cheese with rose flavoured salt and La Residencia olive oil 19.00

Ensalada tibia con queso de cabra, frutos secos y miel de romero

Warm goat’s cheese salad with Mallorcan rosemary flower honey and dried fruit 19.00

Ensalada mixta con atún, huevo hervido y vinagreta de mostaza

Mixed salad with tuna, boiled egg and mustard vinaigrette 18.00

Ensalada mixta con aguacate, espárragos verdes, queso parmesano y costones

Mixed salad with avocado, green asparagus, Parmesan cheese and croutons 18.00

Selección de panes caseros, aceite de D.O. Mallorca y aperitivos locales 6.00 p. pers. - Precios en Euros - 10% IVA incluido

Selection of homemade breads, Mallorcan olive oil and local appetizers 6.00 - Prices are in Euros - 10% VAT included

Sándwiches y hamburguesa / Sandwiches and burger

Hamburguesa de buey Wagyu con queso de Mahón

La Residencia Wagyu beef burger with Mahon cheese 29.00

Lomo de ternera de angus con llonguet y queso mahonés

Angus beef sirloin steak sandwich in typical white Mallorcan "llonguet" bread roll 26.00

"Crêpe" relleno con salmón Escoces ahumado, guacamole y lechuga

Cold crêpe stuffed with marinated Scottish salmon, guacamole and lettuce 24.00

Sándwich de cangrejo y mango

Crab and mango sandwich 23.00

Sándwich vegetal con chapata

Vegetable sandwich with "ciabatta" bread roll 21.00

Desde nuestro horno/ From our oven

Selección de pizzas tradicionales de Nápoles 21.00

Selection of traditional pizzas from Naples

"Margherita"

Tomate, Mozzarella, albahaca fresca

Tomato, mozzarella cheese and fresh basil

"Napoletana"

Tomate, mozzarella, albahaca, anchoa

Tomato, mozzarella cheese, fresh basil and anchovy

"Marinara"

Tomate, ajo, orégano

Tomato, garlic and oregano

"Vegetariana"

Tomate, mozzarella, calabacín, pimiento, berenjena, cebolla

Tomato, mozzarella cheese, courgette, pepper, aubergine, onion

"Frutti di Mare"

Frutos de mar: cangrejo, gambas, calamar, mejillones

Seafood: Crab, prawns, squid, mussels

Pizza del día

Pizza of the day

Sandwiches & Pizzas

Pescados y Mariscos de mercado **FRESH FISH FROM THE MARKET**

Cada día desde nuestros mercados llegan los mejores pescados y mariscos frescos para ser cocinado a la parrilla o al horno con hierbas aromáticas y excelentes aceites puros de oliva virgen, siempre acompañados por verduras y ensaladas frescas a su elección. Nuestro Maître estará encantado de informarle sobre nuestra selección de pescados del día.

Every day, the best fresh fish and seafood arrive from our local markets to be grilled or baked with herbs and excellent virgin olive oil, and served with vegetables and fresh salads of your choice. Our Maître d'hôtel will be pleased to inform you about the catch of the day.

Especialidades del Mediterráneo **MEDITERRANEAN SPECIALITIES**

Gazpacho tradicional

Typical Spanish gazpacho 14.00

Espaguetti con salsa Boloñesa

Spaghetti with Bolognese sauce 22.00

Tagliatelle con pesto de la casa y salmón ahumado

Tagliatelle with home-made pesto and smoked salmon 22.00

Parrillada de verduras

Selection of grilled Vegetables 21.00

Chuletas de cordero a la parrilla con ajo y hierbas

Lamb cutlets grilled with garlic and herbs 30.00

Sugerencias del Mediterraneo / Mediterranean suggestions

Postres / Desserts

Ensalada de Fruta fresca

Fresh fruit salad

9.00

Selección de helados o sorbetes locales

Local ice-cream or local sorbet selection

10.00

Plátano cocido a baja temperatura con almendra y helado de caramelo

Banana cooked at low temperature with almonds and caramel ice-cream

12.00

Fondant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate fondant with vanilla ice-cream

12.00

Tiramisu de la casa

Home-made tiramisu

14.00

Variación de quesos de Mallorca con membrillo tradicional

Selection of Mallorcan cheeses with traditional quince

16.00

Refrescos & Cervezas / Soft Drinks & Beers

| | | | | |
|---|---|------|-----|-------|
| Agua Mineral Bezoya | ½ | 6.50 | 1/1 | 12.00 |
| San Pellegrino | ½ | 6.50 | 1/1 | 12.00 |
| Refrescos - Soft drinks | | | | 8.00 |
| Zumos recién exprimidos - Freshly squeezed juices | | | | 8.00 |
| Zumos - Juices | | | | 8.00 |
| Batido - Milkshake | | | | 12.00 |
| San Miguel | | | | 9.00 |
| Estrella Dorada | | | | 9.00 |
| Cerveza sin alcohol (alcohol free beer) | | | | 9.00 |
| Heineken | | | | 10.00 |
| Carlsberg | | | | 10.00 |
| Weisbeer Paulaner | | | | 10.00 |
| Local beer | | | | 10.00 |

Vino blanco - White wine

| | BY GLASS | BY BOTTLE |
|--|----------|-----------|
| Ànima de Raimat, Costers del Segre Xarel·lo, Albariño y Chardonnay | 12.00 | 50.00 |
| Paco & Lola, Rias Baixas Albariño | 15.00 | 70.00 |
| Mollet, Binissalem Chardonnay, Prensal Blanc | 15.00 | 70.00 |
| Nivarius, Edición limitada, Rioja Viura, Maturana | 15.00 | 70.00 |
| Javier Sanz, Valladolid Sauvignon Blanc | 15.00 | 70.00 |
| Pinot Grigio Dei Colli Orientali, Cormons Pinot Grigio | 15.00 | 70.00 |
| Hermanos Lurton Verdejo, Rueda, Valladolid Verdejo | 15.00 | 70.00 |

Vino rosado - Rosé wine

| | | |
|---|-------|-------|
| Ànima de Raimat, Costers del Segre Cabernet Saugvinyon, Merlot | 11.00 | 45.00 |
| Muga Cuveé Especial, Rioja Garnacha, Viura y Tempranillo | 11.00 | 45.00 |
| Veritas Roig de José Luis Ferrer, Binissalem, Mallorca Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet | 11.00 | 45.00 |
| Whispering Angels, Côtes de Provence Garnacha, Rolle, Cinsault, Syrah y Mourvèdre | 16.00 | 77.00 |

Vino tinto - Red wine

| | | |
|--|-------|-------|
| Ànima de Raimat, Costers del Segre Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Syrah | 14.00 | 66.00 |
| Trus Crianza, Ribera del Duero Tinta del país | 16.00 | 77.00 |
| Veran Finca Biniagual, Binissalem, Mallorca Manto Negro y Cabernet Sauvignon | 16.00 | 77.00 |
| Medrano Irazu, Reserva de la Familia, Rioja Tempranillo | 16.00 | 77.00 |
| Bourgogne Olivier Leflaive, Beaune, Bourgogne Pinot Noir | 16.00 | 77.00 |

Cava - Champagne

| | | |
|--|-------|--------|
| Anna de Codorniu Brut blanc de blancs | 16.00 | 66.00 |
| Anna de Codorniu Rosé | 18.00 | 72.00 |
| Perrier Jouët Grand Brut | 23.00 | 115.00 |
| Perrier Jouët Blason Rosé | 25.00 | 138.00 |