


























el
GAZEBO















Bienvenido | Welcome | Willkommen





GRAN HOTEL
SON NET
— MALLORCA —

Algo para Picar | Something to Bite | Kleine Vorspeisen

Jamón ibérico Bellota D.O. "Los Pedroches" 50/100 gr. & pan moreno con tomate de ramallet Iberian Ham Bellota D.O. "Los Pedroches" 50/100 gr. & brown bread with ramallet tomato Iberischer Schinken Bellota D.O. "Los Pedroches" 50/100 gr. & braunem Brot mit Ramallet-Tomaten		€ 34
	½ ración ½ portion ½ Ration	€ 18
Lollipop de chorizo Asturiano con all i oli de manzana Asturian chorizo lollipop with apple all i oli Asturianischer Chorizo-Lutscher mit Apfel all i oli	  	€ 11
Croquetas de pollo de corral Chicken croquettes Hühnerkroketten	  	€ 11
Croquetas de chipirón en su tinta con All i oli de azafrán Squid Croquettes in its ink with saffron All i Oli Tintenfischkroketten in seiner Tinte mit All i Oli von Safran	     	€ 11
Croquetas de setas Mushroom croquettes Pilzkroketten	  	€ 11
Gambas al ajillo Garlic Shrimps Knoblauch Garnelen		€ 24
Zamburiñas a la plancha con vinagreta de trufa Grilled scallops with truffle vinaigrette Gegrillte Jakobsmuscheln mit Trüffel vinaigrette	 	€ 17,50
Hummus de remolacha, crudités, dukkah, pan árabe Beetroot hummus, crudités, dukkah, Arabic bread Rote Beete Hummus, Crudités, Dukkah, arabischem Brot	  	€ 15,50
Pimientos Padrón con Sal d 'es Trenc Padrón peppers with mallorcan salt flakes Padrón-Paprikaschoten mit Mallorquinischen -Salzflocken		€ 9
Espárragos verdes a la parrilla, salsa romesco y Parmesano Grilled green asparagus, romesco sauce and Parmesan Gegrillter grüner Spargel, Romesco-Sauce und Parmesan	  	€ 15,50

- Ensalada de tomates, fresas, aguacate con burratina y dressing de albahaca**
 Salad of tomatoes, strawberries, avocado with burratina and basil dressing
 Salat von Tomaten, Erdbeeren, Avocado mit Burratina und Basilikum Dressing
 € 17,50
- Ensalada fresca de pepinos y melón, dressing de yogur y menta**
 Fresh salad of cucumbers and melon, yogurt dressing and mint
 Frischer Salat aus Gurken und Melone, Joghurtdressing und Minze
  € 15,50
- Ensalada de sandía y hierba buena, queso feta, olivas y hojas de rúcula**
 Watermelon salad with mint, feta cheese, olives and arugula leaves
 Wassermelonensalat mit Minze, Feta-Käse, Oliven und Rucola-Blätter
  € 16,50
- Ensalada César Son Net con pollo campero a la parrilla y polvo de ibérico**
 Caesar Son Net salad with grilled country chicken and crispy Iberian powder
 Caesar Son Net Salat mit gegrillt Landhuhn und knusprigem iberischem "Staub"
     € 17,50
- Ensalada César Son Net con langostinos a la parrilla**
 Caesar Son Net Salad with grilled prawns
 Caesar Son Net Salat mit gegrillt Garnelen
      € 21
- Ensalada de ½ bogavante a la parrilla, aguacate, anacardos y salsa de chile rojo**
 Salad of ½ grilled lobster, avocado, cashews and red chili sauce
 Salat mit ½ gegrillt Hummer, Avocado, Cashewnüssen und roter Chilisauce
   € 31
- Carpaccio de buey, mahonesa Worcester, rúcula y parmesano**
 Veal carpaccio, Worcester mayonnaise, arugula and parmesan
 Carpaccio aus Kalbfleisch, Worcester Mayonnaise, Rucola und Parmesan
   € 21
- Gazpacho andaluz | Andalusian gazpacho | Andalusische Gazpacho**
 € 11

Principales | Main courses | Hauptgänge

- Hamburguesa de vaca 180gr. Bacon, queso Cheddar, ketchup de chile Chipotle
Veal burger 180gr. Bacon, Cheddar cheese, Chipotle chili ketchup
Kalbfleischburger 180gr. Speck, Cheddar-Käse, Chipotle-Chili-Ketchup
   € 20
- Hamburguesa Vegetariana con salsa de manzana y curry
Vegetarian hamburger with apple and curry sauce
Vegetarischer Hamburger mit Apfel-Curry Sauce
   €17,50
- Lobster roll; bogavante, dressing de chutney de mango, lechuga, rabanitos, anarcados
Lobster roll; lobster, mango chutney dressing, lettuce, radishes, cashew nuts
Hummerrolle; Hummer, Mango-Chutney-Dressing, Salat, Radieschen, Cashewnüsse
   € 28
- Mollete de Pulled Pork con ensalada "coleslaw"
Pork Pulled Mollete with coleslaw salad
Schweinefleisch Mollete mit Krautsalat
      €17,50
- Quesadillas de pollo, mozzarella y salsa pico de gallo
Chicken quesadillas, mozzarella and pico de gallo sauce
Hühnerquesadillas, Mozzarella und "Pico de Gallo" Sosse
  €17,50
- Servido con patatas fritas. Ración extra
Serving of chips. Extra portion
Portion chips. Extra Portion
€ 4
- Linguine o Rigatoni
- Pesto de kale, espinaca y anacardos | tomate y albahaca | Arrabiata con langostinos | Amatriciana
Kale pesto, spinach and cashew nuts | tomato and basil | Arrabiata with prawns | Amatriciana
Grünkohl-Pesto, Spinat und Cashewnüsse | Tomaten und Basilikum |
Arrabiata mit Garnelen | Amatriciana
     € 20
- Arroz de sepia y bogavante con all i oli de azafrán (min. 2 pax.)
Sepia and lobster rice with saffron all i oli (min 2 pax.)
Sepia und Hummerreis mit Safran, alle i oli (min. 2 Personen)
    €35p.P.

A la parrilla | Grilled | Gegrillt

Rodaballo de ración 600 gr. | Serving turbot 600gr. | Steinbutt servieren 600gr.



€ 29

Lubina de ración 600gr. | Ration sea bass 600gr. | Wolfsbarsch 600gr.



€ 29

Pulpo | Octopus | Krake



€ 22

Bogavante | Lobster | Hummer 250gr./550 gr.



€ 55

½ ración | ½ portion | ½ Ration

€ 31

Langostinos 300gr. | Prawns 300gr. | Riesengarnelen 300gr.



€ 17,50

Lomo de Angus Irlanda 500 gr.

Loin of Angus Ireland 500 gr. | Lende von Angus Irland 500 gr.



€ 35

Pollo Coquelet 600gr.

Chicken Coquelet 600gr. Hühnchen-Coquelet 600 gr.



€ 20


Guarniciones | Side dish | Beilagen

Patatas fritas | Chips | Kartoffelchips

€ 4

Gajo Americano | Potatoe wedges | Kartoffelspalten

€ 4

Patata asada con crema agria 

Roasted potato with sour cream | Gebratene Kartoffel mit Sauerrahm

€ 4

Boniato wedges | Sweet potato wedges | Süßkartoffelspalten

€ 4

Ensalada verde | Green salad | Grüner Salat

€ 4

Verduras al grill | Grilled vegetables | Gegrilltes Gemüse

€ 4

Salsas | Sauces | Saucen

All i oli  

Chimichurri

Mojo rojo Canario 


















€ 2

Todo los platos de la parrillada incluyen una guarnición y una salsa

All the grilled dishes include one side dishes and one sauce

Alle gegrillten Speisen inkludieren eine Beilage und eine Sauce

Postres | Desserts | Nachtische

Crema Catalana de mango con nibs de cacao y frambuesas Crema catalana of mango fruit with nibs of cocoa and raspberrys Crema catalana von Mango mit Kakaospitzen und Himbeeren  	€ 9
Cremoso de chocolate con sorbete de cerezas, espuma de Ginger Ale y Whisky Creamy chocolate with cherry sorbet, Ginger Ale & Whisky foam Cremige Schokolade mit Kirschsorbet, Ginger Ale-Whisky Schaum    	€ 9
Panna cotta de coco y lima Kaffir con espuma de chocolate blanco Panna cotta coconut and Kaffir lime with white chocolate foam Panna Cotta-Kokos- und Kaffir-Limette mit weißem Schokoladenschaum    	€ 9
Tatin de manzana con helado de vainilla Bourbon Apple tatin with vanbon ice cream Bourbon Apple Tatin mit Vanbon-Eiscreme Bourbon    	€ 9
Gató con helado de almendra Gató with almond ice cream Gató mit Mandeleis   	€ 9
Helados y sorbetes Ice creams and sorbets Eiscreme und Sorbets	€ 3
Servicio de pan Cover charge Gedeckservice	€ 3

el GAZEBO

Allergen information requirements. European Food Information to Consumers Regulation No 1169/2011



Gluten | Gluten Wheat



Crustaceos | Crustaceans



Frutos secos | Nuts



Soja | Soya



Huevos | Eggs



Mostaza | Mustard



Pescado | Fish



Apio | Celery



Moluscos | Molluscs



Lactosa | Lactose



Cacahuetes | Peanuts



Sésamo | Sesame



Altramuces | Lupin



Sulfitos | Sulphur dioxide

Si usted sufre de alguna alergia alimenticia, por favor comuníquese a un miembro del personal acerca de los ingredientes utilizados en la preparación de la comida y podremos modificar los platos de acuerdo a sus necesidades.

If you suffer from any food allergies please ask a member of staff about the ingredients used in the preparation of your meal so we can modify the recipes according to your needs.

Wenn Sie an irgendwelchen Lebensmittelallergien leiden, fragen Sie bitte einen Mitarbeiter über die Zubereitung unserer Speisen, so können wir die Zubereitung Ihren Bedürfnissen anpassen