

Lobby Bar



GRAN HOTEL
SON NET
==== MALLORCA ====

* * * * *

Aguas – Waters

Mondariz sin gas (still) 0.75 lt	6,50 €
Mondariz sin gas (still) 0.35 lt	5,00 €
Mondariz con gas (sparkling) 0.75 lt	6,50 €
Mondariz con gas (sparkling) 0.35 lt	5,00 €

Refrescos - Soft Drinks 20 cl 4,50 €

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero,
Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite, Tonic
waters, Soda, Ginger Ale, Nestea, Bitter

Zumos – Juices 20 cl

Zumo de naranja/ <i>Fresh Orange Juice</i>	5,50 €
Manzana, pomelo, piña, arándanos (<i>Apple, Grapefruit, Pineapple, Cranberry</i>)	4,50 €

Cervezas - Beers

Alhambra a presión (draft) 33 cl	4,50 €
Alhambra a presión (draft) 60 cl	6,00 €
Alhambra reserva 1925 (bottle) 33 cl	5,50 €
Erdinger 50 cl	6,00 €
Alhambra 0% Alcohol 33 cl	5,00 €
Corona 33 cl	5,00 €

Cafés – Coffees

Espresso	4,50 €
Cortado	4,50 €
Doble espresso - <i>Double Espresso</i>	4,50 €
Café con leche - <i>Coffee with Milk</i>	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Chocolate frío o caliente – <i>Hot or cold chocolate</i>	5,00 €
Vaso de leche fría o caliente – <i>Glass of Milk</i>	2,50 €

Tés Ronnefeldt – Ronnefeldt Teas 4,50 €

Assam Bari
Darjeeling Summer Gold
English Breakfast
Earl Grey
Frutos rojos | *red berries*
Greenleaf té verde | *green tea*
Morgentau té verde aromatizado | *flavoured
green tea*
Manzanilla | *camomille*
Poleo menta | *mint tea*
Roibosh Vanilla
Verbena

WINES, CAVAS & CHAMPAGNES

Por copa – by the glass

Champagne & Cavas - Sparkling wines

Baron Fuente 20,00 €

France | Champagne

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Son Net Premium 12,50 €

Spain | Cava

Macabeo, Xarel-lo, Parellada

Vinos Rosados - Rosé Wine

Aix 12,00€

Provence, Francia

Cinsault, Garnacha, Syrah, Counoise

Son Net Rosado 9,50 €

VI Mallorca

Syrah

Vinos Blancos - White Wines

Martivilli 2016 9,50 €

DO Rueda, *Sauvignon Blanc*

Sebastiá Pastor 9,50 €

DO Binissalem, *Moll*

Enrique Mendoza 9,50 €

DO Alicante, *Chardonnay*

Lorenzo Cachazo 2016 8,00 €

DO Rueda, *Verdejo, Viura*

Vinos Tintos - Red Wines

Son Net Premium 2009 14,00 €

Vinos Son Net, Mallorca, *Merlot, Syrah*

Son Net Clasico 2010 10,00 €

Vinos Son Net, Mallorca

Cabernet, Callet, Merlot, Syrah

Sierra Cantabria Selección 2014 9,50 €

DO Rioja, *Tempranillo*

COCKTAILS

Champagne & Bubbles Cocktails

Con <i>With</i> Champagne	20,00 €
Con <i>With</i> Cava	14,00 €

Son Net Cocktail

Cava Son Net, fresas heladas, fruta de la pasión y vodka

Son Net cava, iced strawberries, passion fruit & vodka

Bellini

Champagne & puré de melocotón

Champagne & Peach Purée

Champagne Cocktail

Champagne, Cointreau, Brandy, Angostura & Brown sugar

Kir Royal

Champagne & Crème de Cassis

Hugo

Champagne, jarabe de sauco, menta fresca y lima

Champagne, elderflower, fresh mint, lime

Mimosa

Champagne & orange juice

Champagne & orange juice

Algunos clásicos- Classics 12,00 €

Son Net Desire – *Our Signature*

Son Net gin, Martini blanco, zumo de pomelo

Son Net gin, Martini Bianco, grapefruit juice

Margarita

Tequila, triple seco y zumo de lima y naranja

Tequila, triple sec & fresh lime and orange juice

Old Fashioned

Bourbon, Angostura, azúcar & soda

Bourbon, Angostura, sugar, soda

Mint Julep

Bourbon, hierbabuena, azúcar

Bourbon, fresh mint, sugar

Mojito

Ron blanco, hierbabuena, lima, soda, azúcar

White rum, fresh peppermint, lime, soda, sugar

Moscow Mule+

Vodka, ginger ale, lima, hierbabuena y jengibre

Vodka, ginger ale, lime, fresh mint & ginger

Sea Breeze

Vodka, zumo de arándanos, zumo de pomelo
Vodka, cranberry juice, grapefruit juice.

Cocteles digestivos - After dinner cocktails

10,00 €

White Russian

Vodka, Kahlúa & nata
Vodka, Kahlúa & cream

Expresso martini

Kahlua, vodka y cafe
Kahlua, vodka & coffee

Whiskey Sour

Bourbon, limón, azúcar y huevo
Bourbon, lemon, sugar & egg white

Cocteles sin alcohol - Non Alcoholic

Cocktails

8,00 €

Bora Bora

Naranja, fresas, fruta de la pasión & limón
Orange, strawberry, passion fruit & lemon

Virgin Mojito

Menta fresca, lima, azúcar & soda
Fresh peppermint, lime, sugar & soda

Virgin Mary

Zumo de tomate, salsa woster, Tabasco & apio
Tomato Juice, woster sauce, Tabasco & celery

Virgin Colada

Leche de coco, piña natural, zumo de piña
Coconut & pineapple juice

Pink Cloud

Zumo de manzana, zumo de naranja, fresa natural y fruta de la pasión
Apple juice, orange juice, fresh strawberry & passion fruit

Ginebras y sus maridajes- Gins and their pairings

Son Net Gin Special

16,00 €

Son Net Gin, Fresas, Albahaca & Fever Tree
Son Net Special Gin, Strawberries, Basil & Fever Tree Tonic Water

Brockman's

16,00 €

Ginebra, albahaca, bayas de enebro & tónica
Gin, Basil, juniper berries & fever tree tonic tater

Three “G” 16,00 €

G’Vine, uvas, jengibre & tónica Fever Tree
G’Vine, Grapes, Fresh Ginger & Fever Tree Tonic

Monkey 47 16,00 €

Ginebra, piel de limón & tónica Fever Tree
Gin, Lemon Peel & Fever Tree Tonic

Apple Ten 15,00 €

Tanqueray Ten gin, manzana & tónica Fever tree
Tanqueray Ten gin, apple & Fever Tree tonic

Bombay Sapphire 14,00 €

Ginebra, limón, bayas de enebro & tónica
Gin, lemon peel, juniper berries & tonic water

Beefeater, Gordons, Larios y Xorigue

Ginebra, limón, bayas de enebro & tónica
Gin, lemon, juniper berries & tonic water 13,00 €

Ginebras – Gins 5 cl

Hendrick’s	11,00 €
G’Vine	11,00 €
Brockmans	11,00 €
Son Net Special Gin	11,00 €
Monkey 47	11,00 €
Bombay Sapphire	9,50 €
Gin Mare	9,50 €
Suau (Mallorca)	8,00 €
Xoriguer (Menorca)	8,00 €
Larios	8,00 €
Gordons	8,00 €
Beefeater	8,00 €

Vodka 5 cl

Smirnoff	7,50 €
Moskovskaya	7,50 €
Absolute Blue	9,50 €
Belvedere	12,50 €
Grey Goose	12,50 €

Tónicas – Tonic Waters

Schweppes	5,00 €
Fever Tree	5,00 €

Ron – Rum 5 cl

Zacapa 23 Years	10,50 €
Amazonas (Majorcan sweet rum)	7,50 €
Bacardi Blanco - <i>White</i>	7,50 €
Barceló Añejo	7,50 €
Havana Club 7 Years	9,50 €
Matusalem Gran Reserva	9,50 €

Tequila 4 cl

Tequila Sauza Blanco	7,50 €
Tequila José Cuervo Especial	7,50 €

Bitters 5 cl

Averna	7,50 €
Fernet Branca	7,50 €
Jägermeister	7,50 €
Ramazotti	7,50 €

Licores – Liquors 5 cl

Amaretto di Saronno	7,50 €
Cachaça Pitú	7,50 €
Bailey's	7,50 €
Cointreau	7,50 €
Drambuie	7,50 €
Frangelico	7,50 €
Grand Marnier	7,50 €
Kahlua	7,50 €
Limoncello	7,50 €
Palo Mallorquin	7,50 €
Patxaran	7,50 €
Tia Maria	7,50 €
Hierbas Dulces, Mixtas, Secas	7,50 €
Hierbas Seleccion de Familia	9,00 €

Aperitivos - Aperitifs 5 cl

Cynar	7,50 €
Martini Blanco	7,50 €
Martini Dry	7,50 €
Martini Rosso	7,50 €
Pernod	7,50 €
Ricard	7,50 €
Pastis	7,50 €

Vinos Fortificados – Fortified wines 5 cl

Tio Pepe Extra Dry	5,50 €
La Guita Manzanilla	5,50 €
Sandeman Medium Dry	5,50 €
Pedro Ximenez PX Spínola	10,00 €

Oportos - Port Wines 5 cl

White Port	7,00 €
Oporto Kopke 10 Years old	9,00 €
Oporto Kopke 20 Years old	12,00 €

Aguardientes - Eaux de Vie 5 cl

Orujo	8,00 €
Grappa Moscato	8,00 €
Grappa Nebbiolo	8,00 €

WHISKY

“Blended” Scotch Whiskey 5 cl

Ballantine’s	8,50 €
Chivas Regal 12 Years	8,50 €
Cutty Sark	8,50 €
Famous Grouse	8,50 €
J & B	8,50 €
Johnnie Walker Red Label	8,50 €
Johnnie Walker Black Label	9,50 €

Single Malt Whisky 5 cl

The Glenrothers	12,00 €
Macallan 12 Years	12,00 €
Laphroaig 10 Years	12,00 €
Lagavulin 16 Years	12,00 €
Oban 16 Years	12,00 €

Irish Whisky 5 cl

Jameson	7,50 €
---------	--------

Canadian Whiskey 5 cl

Canadian Club	7,50 €
---------------	--------

Bourbon & Tennessee Whiskey 5 cl

Four Roses	7,50 €
Jack Daniel’s	9,00 €
Jim Beam	7,50 €

Cognac 5 cl

Remy Martin V.S.O.P.	10,00 €
Fontpinot X.O.	14,00 €
Hennessy X.O.	25,00 €

Brandy 5 cl

Suau Etiqueta Blanca (Mallorca)	9,00 €
Suau Etiqueta Negra (Mallorca)	14,00 €
Carlos I	9,50 €
Gran Duque de Alba	9,50 €

***Refrescos para mezclar - Mixers 4,50 €**

Lobby Bar



GRAN HOTEL
SON NET

==== MALLORCA ====

* * * * *

Carta

Horario 16.00hrs – 22.00hrs

Algo para Picar...

Something to Bite ...

Kleine Vorspeisen ...

Jamón ibérico D.O. 18€/34€

“Los Pedroches” 50/100 gr.

& pan cristal con tomate de ramallet

Iberian Ham D.O. “Los Pedroches” 50/100gr.

& cristal bread with ramallet tomato

Iberischer Schinken D.O. “Los Pedroches” 50/100gr.

& Kristal Brot mit Ramallet-Tomaten 1/2



Aceitunas fritas 11,00 €

rellenas de almendra

Fried Olives stuffed with almonds

Oliven gefüllt mit Mandeln



Croquetas de pollo de corral 11,00 €

Chicken croquettes

Hühnerkroketten



Croquetas de setas 11,00 €

Mushroom croquettes

Pilzkroketten



Zamburiñas a la plancha 17,50 €

con vinagreta de trufa

Grilled scallops with truffle vinaigrette

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Trüffel vinaigrette



Hummus de remolacha, 15,50 €

crudités, dukkah, pan árabe

Beetroot hummus, crudités, dukkah, Arabic bread

Rote Beete Hummus, Crudités, Dukkah, arabischem Brot



Pimientos Padrón con Sal d'és Trenc 9,00 €

Padrón peppers with mallorcan salt flakes

Padrón-Paprikaschoten mit Mallorquinischen - Salzflocken

Queso manchego D.O., 16,00 €

chutney de dátiles e higos, galleta de romero

Queso manchego D.O., chutney de dátiles e higos, galleta de romero

Queso manchego D.O., chutney de dátiles e higos, galleta de romero



Caviar de esturión Iraní 30gr. 135,00 €

Servido con blinis y su guarnición

Iranian sturgeon caviar 30gr. Served with blinis and its garnish

Iranischer Störkaviar 30gr. Mit Blinis und Garnierung serviert



Foie de pato micuit 24,00 €

con mermelada de mandarina y nueces

Micuit duck foie with tangerine jam and walnuts

Micuit Ente Foie mit Mandarinenmarmelade und Walnüssen



Carpaccio de buey, 21,00 €

mahonesa Worcester, rúcula y parmesano

Veal carpaccio, Worcester mayonnaise, arugula and parmesan

Carpaccio aus Kalbfleisch, Worcester Mayonnaise, Rucola und Parmesan



Ensalada de sandía y hierba buena, 16,50 €

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



Ensalada César Son Net 17,00 €

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 gegrilltem Landhuhn und knusprigem iberischem „Staub“



Ensalada César Son Net 21,00 €

con langostinos a la parrilla

Caesar Son Net Salad with grilled prawns

Caesar Son Net Salat mit gegrillt Garnelen



Principales - Maincourses - Hauptgänge

Hamburguesa de vaca 180gr. 20,00 €

**Bacon, queso Cheddar, ketchup de chile
Chipotle**

Beef burger 180gr. Bacon, Cheddar cheese,
Chipotle chili ketchup

*Rindfleischburger 180gr. Speck, Cheddar-Käse,
Chipotle-Chili-Ketchup*



Hamburguesa Vegetariana 17,50 €

con salsa de manzana y curry

Vegetarian hamburger with apple-curry sauce

Vegetarischer Hamburger mit Apfel-Curry Sosse



*Servido con patatas fritas. Ración extra 4 €

Serving of chips. Extra portion

Portion chips. Extra Portion

Pescado del día a la plancha, 29,00 €

verduras de temporada,

patat0 y vinagreta de tomate y albahaca

Grilled catch of the day with seasonal
vegetables, cream of potatoes and tomato-basil
vinaigrette

Gegrillter Fang des Tages, saisonalem

Gemüse, Kartoffelcreme und Tomaten-Basilikum

Vinaigrette



Solomillo de vaca, 32,00 €

mantequilla de ajo y hierbas,

puré patata ahumado y ensalada verde

Beef sirloin, garlic herb butter, smoked potato
purée and green salad

Rinderfilet, Knoblauch-Kräuterbutter, geräuchertes

Kartoffelpüree und grünem Salat



Linguine o Rigatoni 20,00 €

(Pesto de kale, espinaca y anacardos

/tomate y albahaca /Arrabiata con

langostinos)

Linguini or Rigatoni with a sauce of your
choice:

(Kale pesto, spinach and cashew nuts / tomato
and basil / Arrabiata with prawns)

Linguini oder Rigatoni mit einer Sauce Ihrer Wahl:

*(Grünkohl-Pesto, Spinat und Cashewnüsse / Tomaten
und Basilikum / Arrabiata mit Garnelen)*



Postres - Desserts - Nachspeisen

Crema Catalana de mango 9,00 € **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



Panna cotta de coco y lima Kaffir 9,00 € **con espuma de chocolate blanco**

Panna cotta coconut and Kaffir lime with white chocolate foam

Panna Cotta-Kokos- und Kaffir-Limette mit weißem Schokoladenschaum



Tatin de manzana 9,00 € **con helado de vainilla Bourbon**

Apple tatin with vanbon ice cream Bourbon

Apple Tatin mit Vanbon-Eiscreme Bourbon



Gató con helado de almendra 9,00 € **Gató with almond ice cream**

Gató mit Mandeleis



Bola - Scoop - Kugel 3,00 € **Helados y sorbetes**

Ice creams and sorbets

Eiscreme und Sorbets

Servicio de pan 3€

Cover charge 3€

Gedeckservice 3€

Niños / Children / Kinder

Plato de Calamares a la romana, 10,00 € croquetas de pollo, melón con jamón

Plato de Calamari a la Romana, chicken
croquettes, melon with ham

*Plato de Calamari à la Romana, Hühnerkroketten,
Melone mit Schinken*



Sandwich de jamón y queso 10,00 € con patatas fritas

Sandwich with Ham and cheese with chips

Schinken-Käse-Sandwich mit Pommes



Mini hamburguesas de ternera con 10,00 € patatas fritas

Mini veal burgers with chips

Mini-Kalbfleischburger mit Chips



Spaguetti o Gnocchis salsa a elegir; 12,00 € tomate - queso - Bolognesa – Carbonara

Spaghetti or Gnocchis sauce to choose from;
tomato - cheese - Bolognesa - Carbonara

*Spaghetti oder Gnocchis-Sauce zur Auswahl; Tomaten
- Käse - Bolognesa – Carbonara*



Lasagna de carne 12,00 €

Meat lasagna

Lasagne von Fleisch



Merluza rebozada con verduritas 12,00 €

Hakefilet on stick with vegetables

Seebecht mit Gemüse



Escalope de pollo con verduritas 12,00 €

Chicken escalope with vegetables

Hühnerschnitzel mit Gemüse



Niños / Children / Kinder

Brownie de chocolate y nueces, helado de vainilla, nubes y salsa de caramelo 8,00 €

Chocolate brownie and nuts, vanilla ice cream, clouds and caramel sauce

Schokoladen-Brownie und Nüsse, Vanilleeis, Wolken und Karamellsauce



Crêpes, fresas, salsa de chocolate 8,00 €

Crêpes, strawberries, chocolate sauce

Crêpes, Erdbeeren, Schokoladensauce



Plato de frutas de temporada 8,00 €

Seasonal fruit plate

Obstteller der Saison

Helados y sorbetes

Ice creams and sorbets

Eiscreme und Sorbets

Servicio de pan 3€

Serving of pastry 3€

Brot serviren 3€



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

 Gluten <i>Gluten Wheat</i>	 Crustaceos <i>Crustaceans</i>
 Soja <i>Soya</i>	 Huevos <i>Eggs</i>
 Pescado <i>Fish</i>	 Apio <i>Celery</i>
 Lactosa <i>Lactose</i>	 Cacahuetes <i>Peanuts</i>
 Altramuces <i>Lupin</i>	 Sulfitos <i>Sulphur dioxide</i>
 Sésamo <i>Sesame</i>	 Moluscos <i>Molluscs</i>
 Mostaza <i>Mustard</i>	 Frutos secos <i>Nuts</i>

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