



Aumallia

Hotel & SPA



BEBIDAS CALIENTES / HOT DRINKS

Cafe Espresso	2.30€
Cafe Cortado	2.80€
Carajillo / Coffee with shot of liqueur	3.40€
Cafe con Leche	3.25€
Cafe Americano	3.25€
Cappuccino <i>con leche / with milk</i>	4.10€
Cappuccino <i>con nata/ with whipped cream</i>	4.55€
Latte Machiatto	4.95€
Cafe Irlandés / Irish Coffee	7.50€
Cafe con helado / Coffee with ice-cream	7.50€
Te & Infusiones / Tea & Infusions	3.85€

Rojo / Red, Verde / Green, Negro / Black, Roibos, Poleo menta / Pennyroyal mint, Manzanilla / Chamomile, Lipton



AGUA Y REFRESCOS WATER AND SOFT DRINKS

Agua sin gas / Still water 500 ml	3.85€
Agua con gas / Sparkling water 500 ml	3.95€
Agua sin gas / Still water 1l	4.85€
Agua con gas / Sparkling water 1l	4.95€
Refrescos / Soft Drinks	3.95€

Coca-cola, Coca-cola zero, Fanta naranja, Fanta limón, Sprite, Tónica

Nestea	4.50€
Zumo Naranja Natural / Fresh orange juice	5.95€
Limonada con Hierbabuena / Fresh lemonade	

Vaso/Glass	6.50€
Jarra/Pitcher	15.50€

Zumo / Juice	3.95€
--------------	-------

Piña/Pineapple, Manzana/Apple, Melocotón/Peach



CERVEZA / BEER

Estrella Damm	4.50€
Free Estrella Damm	4.50€
Shandy	4.85€



VODKA & RON / RUM (COMBINADOS/LONG DRINKS)

Absolut	13.50€
Ron Barceló	13.50€



CÓCTELES / COCKTAILS / VERMUT

Martini	8.00€
<i>Rosso o Bianco</i>	
Vermut Muntaner	11.50€ / 13.50€
<i>Rojo / Blanco</i>	
Sangría copa / glass	9.90€
Sangría jarra / jug 1l	20.00€
Mojito	13.50€
Caipirinha	13.50€
Margarita	13.50€
Aperol Spritz	13.50€
Pomada <i>Gin Xoriguer con zumo de limón</i>	13.50€
<i>Gin Xoriguer with fresh lemon juice</i>	
Bellini <i>Cava y zumo de melocotón</i>	12.50€
<i>Cava with peach juice</i>	



GIN&TONICS

Xoriguer (Mahón)	11.95€
Gordons	10.95€
Seagrams	12.50€
Tanqueray	12.50€
G-Vine	14.50€
Hendricks	14.50€
Gin Suau	14.50€



BRANDY & WHISKY

Brandy Veterano	8.50€
Brandy Suau	11.95€
Brandy Carlos I	11.95€
Brandy Duque de Alba	14.50€
Johnny Walker Red Label	8.80€
Ballentines	8.80€
Cardhu	14.50€
Chivas	14.50€



LICORES / LIQUEURS

Hierbas Mallorquinas	8.50€
Palo	8.50€
Baileys	8.50€
Grappa	7.00€
Sherry Tio Pepe	8.00€



Vinos Blancos · White wines · Weisswein



D.O. Pla i Llevant

L'Arxiduc de Pere Seda, Manacor8,00€ 21,00€

Moscatel, Chardonnay, Parellada

Es Fangar Twenty Twelve, Son Prohens, Felanitx 32,00€

Muscat, Prensal & Viognier

GENESIS Blanco, Son Prohens, Felanitx 49,00€

Giro ros

Armero i Adrover, Felanitx.....28,00€

Chardonnay & Prensal Blanc

Muscat Miquel Oliver, Petra27,00€

100% Moscatel

Toni Gelabert Macabeu, Manacor 28,00€

100% Macabeu

Miquel Gelabert Roure Chardonnay, Manacor.....48,90€

100% Chardonnay

Fermança Bodegas Bordoy, Lluçmajor 26,00€

Giró Ros I Prensal Blanc

VT Mallorca

Son Vich Viognier, Serra de Tramuntana35,00€

100% Viognier

Nounat Binigrau, Islas Baleares.....43,00€

Chardonnay, Prensal

D.O. Binissalem

Jose L. Ferrer Veritas (Barrica), Binissalem41,00€

Moll & Chardonnay



Aumallia
Hotel & SPA

Vinos Blancos · White wines · Weisswein



D.O. Penedés

Seguras Viudas, Penedés8,00€23,00€

100% Xarel.lo

D.O. Rueda

Jose Pariente Verdejo, Rueda 28,00€

100% Verdejo

D.O. Rias Baixas

Terras Gauda, Rias Baixas39,00€

Albariño / Caiño blanco / Loureiro



Vinos Tintos · Red wines · Rotwein



D.O. Pla i Llevant de Mallorca

L'Arxiduc Pere Seda, Manacor.....7,00€.....21,00€

Callet, Mantonegro, Merlot & Tempranillo

Armero i Adrover, Felanitx.....29,00€

Callet & Merlot

Es Fangar Son P, Son Prohens, Felanitx.....33,00€

Callet, Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot & Shiraz

Son Fangos Negre Toni Gelabert, Son Fangos, Manacor.....28,00€

Mantonegro, Callet & Merlot

Aia Miquel Oliver, Petra.....46,00€

100% Merlot

Fermança Bodegas Bordoy, Lluçmajor.....33,00€

Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah

D.O. Binissalem

Pedra de Binissalem Negre, Binissalem.....30,00€

Mantonegro & Cabernet Sauvignon

Macià Batle 1856, Binissalem.....29,00€

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Mantonegro

Memories de Biniagual, Binissalem.....32,00€

Mantonegro, Cabernet Sauvignon & Syrah



Vinos Tintos · Red wines · Rotwein

VT Mallorca

Gallinas y Focas, Islas Baleares.....45,00€
Syrah & Mantonegro

ÀN/ 2 (Anima Negre), Islas Baleares.....51,00€
Callet, Fogoneu & Cabernet Sauvignon

Obac de Binigrau, Islas Baleares39,00€
Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet y Syrah

D.O Serra de Tramuntana

Supernins, Serra de Tramuntana.....36,00€
100% Mantonegro

D.O Rioja

Monólogo Crianza, Rioja7,00€.....21,00€
100% Tempranillo

D.O Ribera del Duero

Pinna Fidelis Crianza, Ribera del Duero.....31,00€
100% Tinta del Pais



Aumallia
Hotel & SPA

Vinos Rosados · Rose wines · Rosewein



D.O. Pla i Llevant

L'Arxiduc Pere Seda, Manacor.....7.00€ 17,90€
Tempranillo & Merlot

Es Fangar Twenty Twelve, Son Prohens, Felanitx 32,00€
Cabernet, Callet, Merlot, Syrah & Mantonegro

GENESIS Rosado, Son Prohens, Felanitx..... 35,00€
Mantonegro

Armero Adrover Rosado, Son Prohens, Felanitx 21,00€
Cabernet, Mantonegro, Callet, Merlot

D.O. Penedés

Seguras Viudas, Cataluña.....7.00€ 19,00€
Tempranillo & Merlot



Espumosos · Sparkling wines · Schaumwein

D.O. Cava

Initium Mascaró Brut Nature Reserva, Cataluña..... 28,00€

Xarel.lo, Macabeo & Parellada

Freixenet Brut Nature Reserva ½, Cataluña..... 13,00€

Xarel.lo, Macabeo & Parellada

Juve& Camps Cinta Púrpura, Cataluña..... 41,00€

Xarel.lo, Macabeo & Parellada

Freixenet Ice Rose, Cataluña..... 19,00€

Garnacha, Pinot Noir y Chardonnay

Freixenet Elyssia Rose, Cataluña..... 23,00€

Garnacha & Trepat

D.O. Champagne

Jean de Burtigny Brut, Francia..... 78,00€

Pinot Noir, Meunier & Chardonnay

D.O. Espumoso

Mia Moscato Freixenet Blanc, Cataluña..... 16,90€

Moscatel & Tempranillo



Horario: 12:30 – 15:00



**SNACKS TO SHARE /
SNACKS ZUM TEILEN**

Iberian Ham from Jabugo 23.00€
Hinterschinken aus Jabugo

Glass Bread / Glas Brot 10.00€
With olive oil and tomato
Mit Olivöl und Tomaten

Fried eggs / Spiegeleier 15.00€
with french fries and "Sobrasada"
mit Pommes Frites und " Sobrasada"

Home made Croquettes /Hausgemachte Krokettten 16.50€
With pa amb oli or salad



PA AMB OLI, SANDWICH or SALAD

Pa amb oli 21.00€
With serrano ham & cheese /Schinken & Käse

With spanish omelette or chickenbreast 22.00€
Spanisch Omelette oder Hühnerbrust

With cuttlefish or lambchops 25.00€
Mit Tintenfisch oder Lammkottelettes

Selection of Salad with one ingredient 15.50€
Salat zur Auswahl mit 1 Zutat
tuna, avocado, goat cheese or salmon with baby eel

Thunfisch Ziegenkäse Lachs und Glasaale oder Avocado

Extra ingredient / Zusätzliche Zutat 3.50 €

Mixed Ham & Cheese Sandwich 13.50€
Gemischtes Schinken und Käse Sandwich
Wit Salad / Mit Salat

Salmon & Avocado Sandwich 17.50€
Lachs & Avocado Sandwich
Wit Salad / Mit Salat



PIZZA

Margarita 13,00€
Ham or Salami / Schincken oder Salami +4,50€

Serrano Ham & rocket / Serrano Schinken und Rucola +6.50€

Variety of cheeses / verschiedene Käse +5.50€
Vegetarian / vegetarisch +5.50€



HAMBURGUERS

Home-made hamburger 17.00€
Pork and beef meat with cheese, onion, tomato, bacon, lettuce and french fries (Vegetarian option available)

Schwein und Rind Fleisch mit Käse, Zwiebeln, Tomato, Speck, Salat und pommes frites (Vegetarisch auch möglich)

Hotdog 15.00€
with dijonnaise sauce, green leaves and crispy onion rings / mit Dijonnaisesauce, grünen Blättern und knusprigen Zwiebelringen

French Fries / Pommes Frites 6.50€



PASTA & RICE

Pasta Bolognese or Pesto 14.50€

PAELLA (MIN. 2 PEOPLE/ 2 PERSONEN)

*For Paella, please le tus know **mínimum two hours before / Für Paellas, bitte 2 Stunden im Voraus bestellen***

Mixed 23.00€/person

Fish / Fisch 25.00€/person

Vegetable - Gemüse 21.00€/person



DESSERTS

Sweet potato Coulan 8.80€
Süßkartoffeln Coulan

Chocolate Brownie 8.80€
With Icecream / Mit Eis

Feigen-Parfait 8.80€
Dry fig semifreddo

Fruit salad / Obstsalat 8.80€

Ice creams & Sorbets 6.00€
Eis & Sorbets

Bread, alioli & olives service - 3.50€/p.p

All our dishes may contain nut, gluten or other allergen traces. Please contact one of our team members in case of any food allergies or intolerances.

Alle unsere Gerichte können Allergenen enthalten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien und Unverträglichkeiten bei den Restaurantleitern



Horario: 12:30 – 15:00



SNACKS PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de Jabugo	23.00€
<i>Doble X (curación 24 meses)</i>	
Pan de cristal	10.00€
<i>con aceite de oliva virgen y tomate</i>	
Huevos rotos	15.00€
<i>con patatas fritas y sobrasada</i>	
Croquetas Caseras	16.50€
<i>con pa amb oli o ensalada</i>	



PA AMB OLI, SANDWICH Y ENSALADA

Pa amb oli	
<i>con jamón serrano y queso</i>	21.00€
<i>con tortilla española o pechuga de pollo</i>	22.00€
<i>con sepia o chuletas de cordero</i>	25.00€
Ensalada a elegir con 1 ingrediente	15.50€
<i>Atún, aguacate, queso de cabra o salmón y gulas</i>	
Ingrediente extra	3.50 €
Sandwich mixto de jamón & queso	13.50€
<i>con ensalada</i>	
Sandwich de salmón & aguacate	17.50€
<i>con ensalada</i>	



PIZZA

Margarita	13,00€
<i>con jamón york / salami</i>	+4,50€
<i>con serrano y rúcula</i>	+6.50€
<i>con variedad de quesos (cuatro quesos)</i>	+5.50€
<i>vegetariana</i>	+5.50€



HAMBURGUESAS

Hamburguesa casera	17.00€
<i>Carne de cerdo y ternera con queso, cebolla, bacon, tomate, lechuga y patatas fritas (Opción vegetariana también disponible)</i>	
Perrito caliente	15.00€
<i>Con salsa dijonnaise, brotes verdes y aros de cebolla crujientes</i>	
Ración de patatas fritas	6.50€



PASTA Y ARROCES

Pasta boloñesa o al pesto	14.50€
<i>El pedido de las paellas debe hacerse con un mínimo de <u>dos horas de antelación</u></i>	
Paella Mixta	23.00€/persona
<i>Mínimo 2 personas</i>	
Paella de pescado	25.00€/persona
<i>Mínimo 2 personas</i>	
Paella de verduras	21.00€/persona
<i>Mínimo 2 personas</i>	



POSTRES

Coulan de boniato	8.80€
<i>Con chocolate blanco y helado</i>	
Brownie de chocolate	8.80€
<i>Con helado</i>	
Biscuit de higos secos	8.80€
<i>Con salsa de chocolate</i>	
Ensalada de frutas	8.80€
<i>De temporada</i>	
Helados & sorbetes (2 bolas)	6.00€

Pan, alioli & aceitunas - 3.50€/p.p

Todos nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos, gluten y otros alérgenos. Por favor, consulte con los responsables del restaurante en caso de alergias e intolerancias

MENU SUGERENCIAS/ VORSCHLÄGE / SUGGESTIONS

18:30 – 20:30

Pan de cristal <i>con aceite de oliva virgen y tomate</i>	10.00€
Glas Brot <i>mit Olivenöl und Tomaten</i>	
Glass Bread <i>with virgin olive oil and tomato</i>	
Jamón Ibérico de Jabugo: <i>Doble X (curación 24 meses)</i>	23.00€
Hinterschinken aus Jabugo: <i>Doppel X (Alterung von min. 24 Monate)</i>	
Iberian Ham from Jabugo: <i>Double X (minimum maturation of 24 months)</i>	
Carpaccio de ternera	21.00€
Carpaccio von Rinderfilet	
Carpaccio of beef sirloin	
Pulpo a la gallega	18.00€
Octopus „a la gallega“ (with potato)	
Oktopus „ a la gallega“ (mit Kartoffeln)	
Parrillada de Verduras	18.50€
Gegrilltes Gemüse	
Grilled Vegetables	
Raviolis de Ricota y Espinacas <i>con salsa de tomate o pesto</i>	18.00€
Ricotta und Spinat Ravioli <i>mit Tomaten oder Pesto Sauce</i>	
Ricota and Spinach ravioli <i>with tomato or pesto sauce</i>	
Gambas al ajillo	22.00€
Garnelen mit Knoblauch	
Prawns with garlic	
Pulpo asado <i>con "trampó" y patata machacada</i>	27,00€
Gebratener Oktopus <i>mit "Trampó" und zerdrückten Kartoffeln</i>	
Roasted octopus <i>with "trampó" and crushed potato</i>	
Salmon crujiente en papillote	25.00€
Grilled salmon in crispy papillote	
Gegrillter Lachs in knuspriger Papillote	
Filete de pescado del día con patató salteado y verduras	25.00€
Catch of the day with sauteed vegetables and potato	
Fisch filet mit gemüse und kartoffeln	
Solomillo de ternera <i>con pure de patata trufado (con foie y reducción de Pedro Ximénez +6.50€)</i>	29.00€
Rinderfilet <i>mit getrüffeltem Kartoffelpüree (mit foie und Pedro Ximénez Sauce +6.50€)</i>	
Beef sirloin <i>with truffled potato puree (with foie and Pedro Ximénez sauce +6.50€)</i>	
Chuletas de cordero fritas con ajos	25.00 €
Fried lamb chops with garlic and fries	
Gebratenes Lammkoteletts mit Knoblauch	

Todos nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos, gluten y otros alérgenos. Por favor, consulte con los responsables del restaurante en caso de alergias e intolerancias.



All our dishes may contain traces of nuts, gluten and other allergens. Please check with the restaurant managers in case of allergies and intolerances.