



Salivent: Der Genuss von Meeresluft

In Colònia de Sant Jordi, wo sich weißes Salz mit rosafarbenen Salinen und dem blauen Meer vereint, befindet sich **Salivent** – eine Hommage an das Mittelmeer. Hier werden mit jedem Gericht authentische Aromen und die Frische der Region aufgetischt.

Der Name, eine Komposition aus den mallorquinischen Wörtern *sal* und *vent* (Salz und Wind), erinnert an die traditionellen Techniken, mit denen seit Generationen das weiße Gold der Insel gewonnen wird. **Hier formt die Umgebung den Geschmack.**

Salivent : le goût de la brise et de la mer

À la Colònia de Sant Jordi, là où le blanc du sel se mêle aux tonalités roses des salines et au bleu de la mer, est né **Salivent**. Un hommage à la Méditerranée, où chaque assiette raconte une histoire où les saveurs authentiques et la fraîcheur locale sont mises à l'honneur.

Son nom unit deux mots en majorquin : *sal* et *vent* – le sel et le vent. Il célèbre l'héritage ancestral de ceux qui, génération après génération, recueillent l'or blanc de l'île. **Ici, le paysage donne le ton et révèle chaque saveur.**

KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES

**Sauerteigbrot mit nativem Olivenöl,
Oliven und Salz aus Es Trenc** 2,5 €

Pain au levain, huile d'olive vierge,
olives et sel d'Es Trenc



**Salat aus saisonalen Tomaten,
Brotcroutons, gebratenem mariniertem
Rettich sowie Kräuterlikör-Vinaigrette** 14,5 €

Salade de tomates de saison,
croûte de pain, navet mariné rôti
et vinaigrette à la liqueur de Majorque



**Sa-Pobla-Kartoffelsalat
mit Knoblauchgarnelen und
Meeresfrüchte-Vinaigrette** 14,5 €

Salade de pommes de terre de Sa Pobla,
gambas à l'ail et vinaigrette aux fruits de mer



**Würzige Thunfischwürfel
mit Tap-de-Cortí-Honig und Wakame** 18 €

Morceaux de thon épicé, miel au paprika
tap de cortí et wakamé



Tatar vom gereiften mallorquinischen Rind 18 €
Tartare de bœuf de Majorque mûré



Tatar von Garnelen aus Sóller 22 €
Tartare de gambas de Sóller



WARMER VORSPEISEN

ENTRÉES CHAUDES

Cremige Krokette mit Fisch und Meeresfrüchten 14 €

Croquettes crémeuses de poisson et fruits de mer



Gegrillte Aubergine, glasiert, mit mallorquinischem Ziegenfrischkäse, Honig aus Portol und Sonnenblumenkernen 14 €

Aubergine grillée glacée, fromage de chèvre frais de Majorque, miel de Portol et graines de tournesol



Coca aus Xeixa-Weizenmehl im mallorquinischen Stil, mit Gemüse, geräucherten Sardinen oder Bernsteinmakrele und Aioli mit Minze 14 €

Coca à la farine de blé tendre, légumes au style de Majorque, sardine ou sérieole fumée et aioli à la menthe



Gegrillter mallorquinischer Tintenfisch mit Aioli-Duo aus Safran und Minze 18 €

Calamar de Majorque grillé, duo d'ailoli au safran et à la menthe



Gedämpfte Muscheln in Weißweinsauce mit aromatischen Kräutern und Zitrone 22 €

Moules à la vapeur accompagnée d'une sauce au vin blanc, herbes aromatiques et citron



GEGRILLTE REIS- UND NUDELGERICHTE

RIZ ET PÂTES AU FEU DE BOIS

PREIS PRO PERSON
PRIX PAR CONVIVE

MIN. 2 PERSONEN
MIN 2 PAX

Reis mit Tintenfisch und Garnelen, verfeinert mit Aioli auf Basis des Bratensuds 22 €

Riz aux calamars et aux gambas avec de l'ailoli à base de leur coulis



MIN. 2 PERSONEN
MIN 2 PAX

Reis mit Artischocken, Steinpilzen,
jungem Knoblauch und Spargel
Riz aux artichauts, cèpes, ail et asperges



MIN. 2 PERSONEN
MIN 2 PAX

Reis *a la llauna* mit schwarzem
Schwein, Steinpilzen und Bratensaft
Riz *a la llauna*, porc, cèpes et jus de viande



Linguine mit Hummer
Linguine au homard



UNSER FISCH FRISCH
VOM FISCHMARKT
NOTRE POISSON FRAIS
DE LA CRIÉE

PREIS PRO KG
PRIX AU KG

Frischer Oktopus
Poulpe de la côte





UNSER PERSONAL INFORMIERT SIE ÜBER DEN FANG DES TAGES UND
DEN AKTUELLEN MARKTPREIS. NOTRE PERSONNEL VOUS INDIQUERA
LE POISSON DU JOUR ET SON PRIX SELON LE MARCHÉ.

LANGUSTE
LANGOUSTE

AUF ANFRAGE
SUR DEMANDE

MIN. 2 PERSONEN
MIN 2 PAX

Langusten an gegrilltem Reis
Langouste dans un riz grillé



Langusten gebraten, mit Zwiebeln
Langouste frite, accompagnée d'oignons



Langusten mit Spiegeleiern,
knusprigen Kartoffeln und einer
Sauce aus Bratenfond
Langouste accompagnée d'oeufs au plat,
frites, poêlée de légumes et son coulis



FLEISCHGERICHTE

NOS VIANDES

Dry-Aged Rindersteak Côte de boeuf maturée	45 € *
Rinderfilet Faux-filet de boeuf	26 €
Filet vom schwarzen Iberischen Schwein Pluma ibérique de porc autochtone de Majorque	26 €

NACHSPEISEN

UNE TOUCHE SUCRÉE

Auswahl an lokalen Käsesorten mit Beilagen Plateau de fromages locaux et leurs contrastes	7,5 €
--	-------



Erdbeeren mit Balsamico und Eis aus frischer mallorquinischer Milch Fraises à la crème balsamique et glace au lait frais de Majorque	7,5 €
---	-------



Mandeleis mit diversen Toppings Boule de glace croquante recouverte de chocolat et de granulés d'amande	7,5 €
---	-------



Schokoladenvariationen mit Orangen aus Sóller, Olivenöl und Flor de Sal d'Es Trenc Chocolat sous différentes textures : orange de Sóller, huile d'olive et fleur de sel d'Es Trenc	7,5 €
---	-------



Cheesecake mit gereiftem Käse aus Mallorca, flambiert mit Brandy Suau Cheesecake au fromage affiné de Majorque et flambé au brandy Suau	7,5 €
--	-------





UNSERE GEHEIMZUTAT:

FISCH UND MEERESFRÜCHTE AUS NACHHALTIGEN QUELLEN

Wir bevorzugen Produkte, die zum Schutz der Meere beitragen
und die Fischereiwirtschaft unterstützen

NOTRE INGRÉDIENT SECRET ?

DES PRODUITS DE LA MER ISSUS DE SOURCES RESPONSABLES

Nous priorisons les produits qui contribuent à la protection
des océans et des communautés de pêcheurs



**** HOTELGÄSTE MIT HALBPENSION ODER ALL-INCLUSIVE-
VERPFLEGUNG ERHALTEN 30 % RABATT.**

***DIE MIT * GEKENNZEICHNETEN GERICHTE KÖNNEN NICHT ALS
KOMPLIMENT DES HAUSES ANGEBOten WERDEN.
DIE MIT * GEKENNZEICHNETEN OPTIONEN SIND NICHT IM
ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT ENTHALTEN.**

**** LES CLIENTS DE L'HÔTEL EN DEMI-PENSION OU EN FORMULE TOUT
COMPRIS BÉNÉFICIENT D'UNE RÉDUCTION DE 30 %.**

*** LES PLATS MARQUÉS D'UN * NE SONT PAS INCLUS DANS LES
INVITATIONS. LES RÉFÉRENCES MARQUÉES D'UN ASTÉRISQUE (*) NE
SONT PAS COMPRIS DANS LA FORMULE TOUT COMPRIS.**

-  **Gluten**
-  **Krustentiere | Crustacés**
-  **Ei | OEuf**
-  **Fisch | Poisson**
-  **Nüsse | Fruits secs**
-  **Soja | Soja**
-  **Milch | Lait**
-  **Erdnüsse | Arachide**
-  **Sellerie | Céleri**
-  **Senf | Moutarde**
-  **Sesam | Sésame**
-  **Sulfite | Sulfite**
-  **Lupinen | Lupins**
-  **Weichtiere | Mollusques**



MwSt. inklusive.
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

TTC. Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire,
veuillez l'indiquer à notre personnel.



Helfen Sie uns, den Planeten zu schonen!
Sie können um einen Behälter bitten, um
übriggebliebene Speisen mitzunehmen.

Aidez-nous à prendre soin de la planète !
Pour éviter le gaspillage alimentaire, vous pouvez
demander un récipient à emporter si vous n'avez
terminé votre plat.

