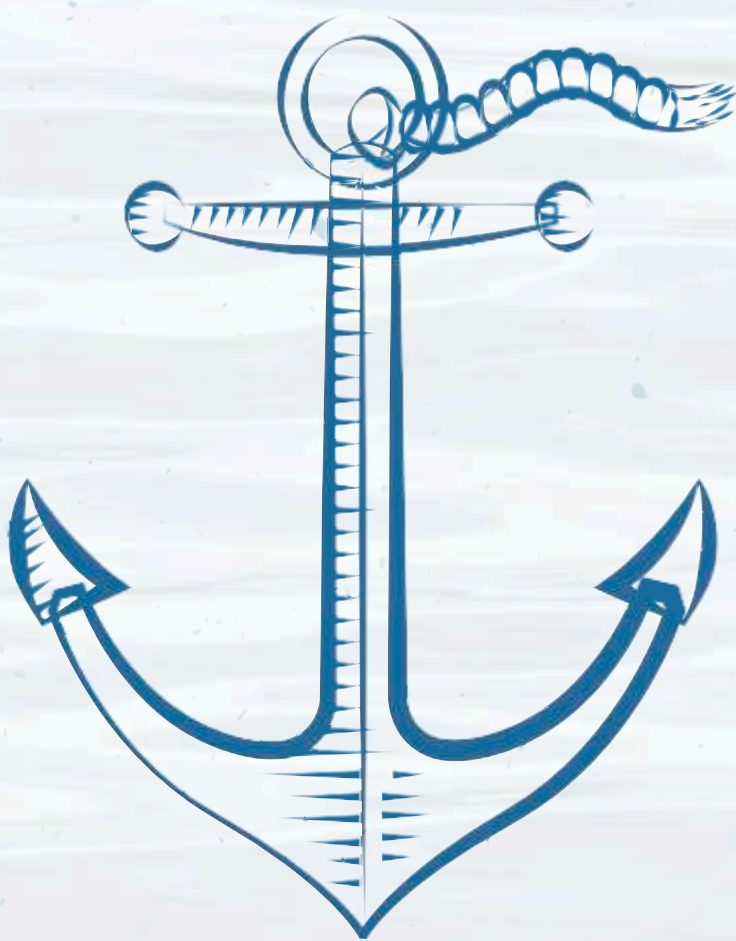
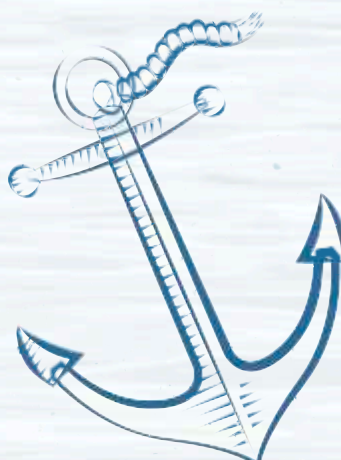


RESTAURANT

es BERGANT





TAPAS - ENTRANTES

	1/2	
Boquerones en vinagre	6.00€	10.00€
Boquerones fritos	8.00€	14.00€
Tigres (Mejillones rellenos)	6.50€	13.00€
Chipirones andaluza	10.00€	18.00€
Croquetas de pescado y marisco	7.00€	14.00€
Gambas al ajillo		17.50€
Mejillones al vapor		15.00€
Almejas a la marinera		17.50€
Pulpo a la Gallega		19.50€
Pulпитos de roca a la brasa		25.50€
Tataki de atún rojo con pimientos asados		22.00€
Vieira gratinada (Unidad)		8.50€
Tumbet	9.00€	14.00€
Pimientos de Padrón	7.00€	13.00€
Dátiles con bacon	7.00€	14.00€
Croquetas de pollo	6.00€	12.00€
Jamón Ibérico con pan y tomate	9.00€	18.00€
Tabla de jamón Ibérico y queso		16.00€
Champiñones al ajillo con jamón		11.50€
Parrillada de verduras		14.50€
Tortilla española		12.50€

ENSALADAS, SOPAS Y PASTAS

Ensalada mixta	12.00€
Trampó con atún	12.50€
Ensalada templada, queso de cabra y vinagreta de frutos del bosque	16.00€
Sopa de tomate	9.00€
Espaguettis Boloñesa	14.00€
Espaguettis con Almejas y Gambas	19.50€
Canelón de pato y foie con crema de champiñones	16.50€

Aviso a las personas con alergias e intolerancias.
Consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece



ARROCES (Min. 2 per.)

Paella de verduras	p.p	16.00€
Paella de verduras con bacalao	p.p	20.00€
Paella mixta	p.p	17.50€
Paella Ciega mixta (por encargo)	p.p	18.50€
Paella de pescado y marisco	p.p	20.00€
Paella ciega de pescado y marisco	p.p	21.00€
Fideua de pescado y marisco	p.p	20.00€
Arroz negro	p.p	20.00€
Arroz caldoso a la marinera	p.p	20.00€
Arroz meloso de Bogavante	p.p	S.P.M.
Caldereta de Langosta (Por encargo)		S.P.M.

PESCADOS

Consulte nuestro pescado y marisco fresco del día a nuestro personal

Calamares a la plancha	21.50€
Salmón a la plancha	18.50€
Salmón al vino blanco	19.50€
Dorada a la espalda	20.00€
Bacalao con Tumbet	21.00€
Bacalao con all i oli	20.50€
Bacalao al vino blanco con almejas y espinacas	22.00€
Rodaballo a la plancha	26.50€
Rodaballo con tomate confitado	28.00€
Lenguado a la plancha	28.00€
Parrillada de pescado y marisco	39.50€
Bogavante a la plancha	S.P.M.
Gallo de San Pedro frito con cebolla	S.P.M.

CARNES

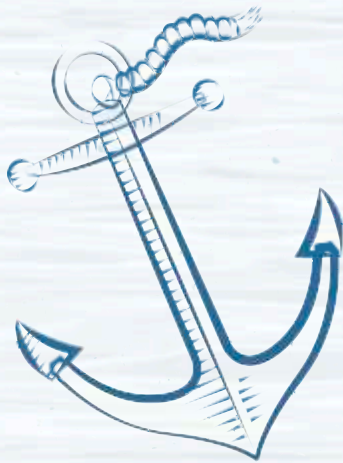
Pechuga de pollo a la plancha	14.50€
Pechuga de pollo a la pimienta	16.00€
Escalope vienesa	14.50€
Lomo con Tumbet	16.00€
Escalopines de ternera al Roquefort	17.50€
Chuletillas de cordero al Grill	19.00€
Paletilla de cordero asada	21.00€
Entrecot a la plancha	22.00€
Entrecot a la pimienta	23.50€
Solomillo de ternera 250 grs. a la plancha	28.00€
Solomillo de ternera 250 grs. al Roquefort	29.50€

MENÚ DE NIÑOS

Espaguettis Boloñesa	7.50€
Nuggets de pollo	7.50€
Varitas de pescado	7.50€

IVA incluido

*Sólo se hará una cuenta por mesa



VORSPEISEN / ZUM TEILEN ^{1/2}

Kleine Sardinen in Essigdressing	6.00€	10.00€
Frittierte kleine Sardinen	8.00€	14.00€
Tigern (Gefüllte Miesmuscheln)	6.50€	13.00€
“Chipirones” Kleine Tintenfische frittiert	10.00€	18.00€
Meeresfrüchte Krokette	7.00€	14.00€
Gambas mit Knoblauchöl		17.50€
Gedünstete Miesmuscheln		15.00€
Venusmuscheln “Matrosenart”		17.50€
“Pulpo” Tintenfisch gekochte Galicia art		19.50€
Kleinen kraken vom grill		25.50€
Roten thunfisch tataki mit geröstete paprika		22.00€
“Vieira” Jacobmuscheln überbacken (Einen)		8.50€
“Tumbet” Gebratenes Gemüse	9.00€	14.00€
“Pimientos” Kleine grüne Paprikas	7.00€	13.00€
Dateln mit Speck	7.00€	14.00€
Hühnchenkrokette	6.00€	12.00€
Iberischer Schinken mit Tomatenbrot	9.00€	18.00€
Gemischte Käse & Schinkenplatte		16.00€
Champignons mit Knoblauch und Schinken		11.50€
Gegrillte Gemüseauswahl		14.50€
Spanisches Omelett		12.50€

SALAT, SUPPE UND PASTA

Gemischter Salat	12.00€
“Trampó” Mallorquinische Tomatensalat mit Thunfisch	12.50€
Warmes Ziegekäse Salat mit Waldrüchten vinagrette	16.00€
Tomatensuppe	9.00€
Spaguetti Bolognese	14.00€
Spaguetti mit Venusmuscheln und garnelen	19.50€
Ente cannelloni mit pilzen sosse	16.50€

Hinweis für Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten.
Kontaktieren Sie unsere Mitarbeiter.
Wir verfügen Informationen über die Gerichte, die wir anbieten



REIS (Min. 2 per.)

Gemüse Paella	p.p	16.00€
Gemüse Paella mit Kabeljau	p.p	20.00€
Gemischte Paella	p.p	17.50€
Mixed Blinde Paella (Vorbestellung)	p.p	18.50€
Fisch und Meeresfrüchte Paella	p.p	20.00€
Blinde Fisch und Meeresfrüchte Paella	p.p	21.00€
“Fideua” Nudelnpaella mit Meeresfrüchte	p.p	20.00€
Schwarzer Reis in Tinte mit Meeresfrüchte	p.p	20.00€
“Marinera” Reissuppe	p.p	20.00€
Milder Reis mit Hummer	p.p	S.P.M.
Languste “Caldereta” (Vorbestellung)		S.P.M.

FISCH

Fragen sie bitte über unsere Meeresfrüchte des Tages

Tintenfische vom grill	21.50€
Gegrillter frischer Lachs	18.50€
Frischer Lachs in weissweinsosse	19.50€
“Dorada” Goldbrasse mit Knoblauchssosse	20.00€
Kabeljau mit “Tumbet” gemüse	21.00€
Kabeljau überbacken mit “all i oli” Knoblauchmayonnaise	20.50€
Kabeljau in weisswinosse mit Venusmuscheln und Spinat	22.00€
Gegrillter Steinbutt	26.50€
Steinbutt mit freischem Tomatensosse	28.00€
Seezunge vom grill	28.00€
Gemischte Fisch & Meeresfrüchteplatte vom Grill	39.50€
Gegrillter Hummer	S.P.M.
Peterfisch mit zwiebelnringe fritiert	S.P.M.

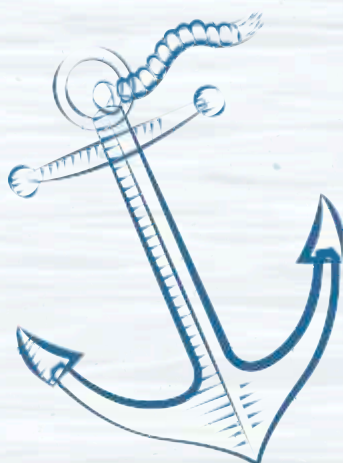
FLEISCH

Hühnchenbrust vom grill	14.50€
Hühnchenbrust in Pfeffersosse	16.00€
Wienerschnitzel	14.50€
Gegrillter Schweinelende mit “Tumbet” Gemüse	16.00€
Kalbschnitzel in Roquefort Käsesosse	17.50€
Lammkoteletts com Grill	19.00€
Gebratene Lammshulter	21.00€
Gegrillter Entrecot steak	22.00€
Pfeffer Entrecot steak	23.50€
Rinderfilet steak vom grill	28.00€
Riderfilet steak in Roquefort Käsesosse	29.50€

KINDERNKARTE

Spaguetti Bolognese	7.50€
Hühnchen Nugetts	7.50€
Fischstäbchen	7.50€

MwSt. Inbegriffen
*Nur ein Konto pro Tisch



STARTERS / TO SHARE

	1/2	
Whitebait in Vinegar	6.00€	10.00€
Fried Whitebait	8.00€	14.00€
Tigers (Stuffed Mussels)	6.50€	13.00€
"Chipirones" Fried baby Squids	10.00€	18.00€
Sea-food Croquettes	7.00€	14.00€
Garlic Prawns		17.50€
Steamed Mussels		15.00€
Clams a la marinere		17.50€
"Pulpo" Galician Octopus		19.50€
Small Mallorcan grilled octopus		25.50€
Tunafish tataki with roasted red peppers		22.00€
"Vieira" Scallop gratin (Each One)		8.50€
"Tumbet" fried assorted Vegetables	9.00€	14.00€
"Pimientos" Fried small green peppers	7.00€	13.00€
Dates with Bacon	7.00€	14.00€
Chicken Croquettes	6.00€	12.00€
Iberic Ham with bread & Tomato	9.00€	18.00€
Assorted Iberic Ham & Mahon Chesse		16.00€
Mushrooms in garlic with Ham		11.50€
Assorted grilled Vegetables		14.50€
Spanish Omelette		12.50€

SALADS, SOUPS AND PASTA

Mixed Salad	12.00€
"Trampó" Majorcan Tomato Salad with Tunafish	12.50€
Warm Goat cheese Salad with wild fruits vinagrette	16.00€
Tomato soup	9.00€
Spaguetti Bolognese	14.00€
Spaguetti with Clams and Prawns	19.50€
Duck cannelloni with mushrooms sauce	16.50€

Warning for people with allergies or intolerances.

Refer to our staff.

This information now available to costumers of the dishes offered



RICES (Min. 2 per.)

Vegetables Paella	p.p	16.00€
Vegetables Paella with cod fish	p.p	20.00€
Mixed Paella	p.p	17.50€
Mixed Blind Paella (By prior order)	p.p	18.50€
Sea-food Paella	p.p	20.00€
Blind Sea-food Paella	p.p	21.00€
“Fideua” Sea-food noodle paella	p.p	20.00€
Black Paella (Sea-food & Squid Ink)	p.p	20.00€
Sea-food rice soup	p.p	20.00€
Mellow Rice with lobster	p.p	S.P.M.
Lobster “Caldereta” (By prior order)		S.P.M.

FISH

Please ask our Staff for the Day-Sea-Food

Grilled Squids	21.50€
Grilled fresh Salmon	18.50€
Fresh Salmon in White wine sauce	19.50€
“Dorada a la espalda” in garlic sauce	20.00€
Codfish with “Tumbet” vegetables	21.00€
Codfish gratin with garlic mayonnaise	20.50€
Codfish in white wine sauce with spinachs and clams	22.00€
Grilled Turbot	26.50€
Turbot with fresh tomato sauce	28.00€
Grilled Sole	28.00€
Mixed Fish & Shellfish grilled plate	39.50€
Grilled lobster	S.P.M.
Jondory fried with onion rings	S.P.M.

MEAT

Grilled Chicken breast	14.50€
Chicken breast in pepper sauce	16.00€
Wienerschnitzel (Fried in breadcrumbs)	14.50€
Loin of Pork with Tumbet (like Rattatoullie)	16.00€
Small Beef-steaks in Roquefort cheese sauce	17.50€
Grilled Lamb Chops	19.00€
Roast Lamb Shoulder	21.00€
Grilled sirloin Steak	22.00€
Pepper sirloin Steak	23.50€
Grilled Tournedos filet Steak	28.00€
Tournedos Filet Steak in Roquefort cheese sauce	29.50€

CHILDREN’S MENU

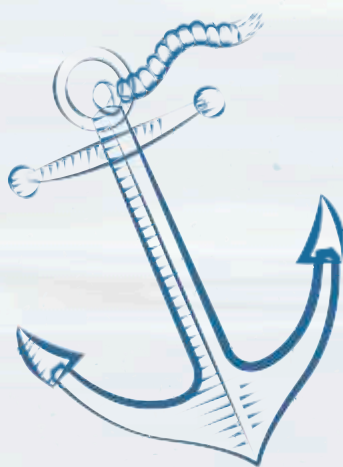
Spaguetti Bolognese	7.50€
Chiken Nugetts with fries	7.50€
Fish Fingers	7.50€

VAT included

*Only one account per table

POSTRES / DESSERTS / *DESSERTS*

Crema Catalana Catalanischer Creme Brulée <i>Catalan vanille custard</i>	6.00€
Puding de manzana y pasas Apfle und rosinen puding caramel <i>Apple and raisins puding caramel</i>	6.50€
Tiramisú Hausegemacht "Tiramisu" <i>Home-made "Tiramisu"</i>	7.00€
Brownie de chocolate Schokolade Brownie <i>Chocolate Brownie</i>	7.00€
Gató de almendra con helado Mandel kuchen mit mandel eis <i>Almonds gateau with ice-cream</i>	7.50€
Fresas con nata o helado de vainilla Erdbeeren mit Schlagsahne oder Vanille Eis <i>Strawberries with cream or Vanille ice-cream</i>	7.00€
Sorbetes (Mandarina, Limón, Mango) Sorbets (Mandarinen, Zitrone, Mango) <i>Sorbet (Mandarin, Lemon, Mango)</i>	7.00€
Piña natural Frische Ananas <i>Fresh Pineapple</i>	6.50€
Helado tres chocolates Drei verschiedene Schokoladen Eis-Becher <i>Three assorted Chocolates Ice-cream</i>	7.50€
Helado de ensaimada Mallorquinische "Ensaimada" Eis-Becher <i>Majorcan "Ensaimada" ice-cream</i>	7.00€
Tarta Whisky Whisky Eis-Torte <i>Whisky ice-cream gateau</i>	6.00€



IVA incluido / MwSt. Inbegriffen / VAT included

*Sólo se hará una cuenta por mesa / Nur ein Konto pro Tisch / Only one account per table



esBERGANT





esBERGANT

CARTA DE VINOS
WINE LIST





TINTO

NEGRE / RED WINE / ROTWEIN

Mallorca



J.L. Ferrer Crianza	4,75€	19,50€
J.L. Ferrer Crianza 1/2L		14,50€
Granat (Dalt Turó)		25,00€
Son Prim - Cabernet		29,00€
Son Prim - Merlot		32,50€
Macià Batle Añada		17,50€
AN/2 (Felanitx)		36,00€
AN/2 0,50L (Felanitx)		25,00€
12 Volts (Bodega 4 Kilos)		34,50€
8 Vents		33,00€
Premier Vin - Cabernet, Merlot (Bodega Son Mayol - Mallorca)		65,00€
Gran Verán - Mantonegro, Syrah (Mallorca)		65,00€

Rioja

Copa/Glass Rioja Crianza	4,75€	
Baigorri Crianza		23,50€
Remelluri Reserva		34,00€
Viña Pomal Reserva 106 Barricas		30,00€
Muga Crianza		32,00€
San Vicente - Tempranillo Peludo		65,50€

Ribera del Duero

Condado de Oriza Gran Reserva		31,00€
Legaris Roble	4,75€	18,50€
Legaris Páramos		33,00€
Pago de Carraovejas - Tempranillo, Merlot, Cabernet (Ribera del Duero)		62,00€

Castilla León

Abadía Retuerta Selección Crianza		39,50
Mauro Vendimia Selección		95,00

Valencia

Bobos - Bobal (Bodegas Hispano Suizas - Utiel Requena Valencia)		42,00
---	--	-------



ROSADO

ROSAT / ROSÉ WINE / ROSEWEIN

Mallorca



Mallorca		
J.L. Ferrer	4,75€	16,50€
J.L. Ferrer 0,5L		12,50€
Can Vidalet Blanc de Negres		27,50€
Memòries de Biniagual - Mantonegro		28,50€
Castell Miquel Owner Edition		31,00€
Ses Nines		27,00€
Roget (Dalt Turó)		25,00€
971 - Rosado		24,50€

Provence - Francia

AIX - Provence (Francia)		34,00€
--------------------------	--	--------



BLANCO

BLANC / WHITE WINE / WEISWEIN



Mallorca

J.L. Ferrer Blanc de Blancs	4,75€	19,00€
J.L. Ferrer Blanc de Blancs 1/2L		14,50€
Macià Batle Blanc de Blancs		24,00€
AVA Blanc de Blancs		31,00€
Castell Miquel Owners Edition - Sauvignon Blanc		35,00€
Nounat		37,00€
Quibia - Ànima Negra (Felanitx)		29,50€
971 - Blanc de Blancs		24,50€
971 - Giró Blanc (Barrica)		29,50€
Ses Nines Selección - Chardonnay, Premsal, Moscatell		32,00€
Acopinyat - Callet, Mantonegro, Malvasia		25,00€
Twenty Twelve - Moscatell - ECO (Felanitx)		24,50€
Miquel Gelabert - Chardonnay Roure (Mallorca)		42,00€

Rueda

Copa/Glass Verdejo	4,75€	
Jose Pariente - Verdejo		23,50€
Pedro Escudero - Sauvignon Blanc		21,00€

Rías Baixas

Terras Gauda - Albariño		27,50€
Martin Códax - Albariño		20,50€
Granbazán Veigalobos - Albariño		62,00€

Catalunya

Raimat Turons de la Pleta - Chardonnay (D.O. Costers del Segre)		30,00€
C'an Matons - Pansa Blanca (D.O. Alella)		22,50€

Bierzo

Go de Godello - Godello		19,00€
-------------------------	--	--------

Castilla León

Abadia Retuerta Le Domaine - Verdejo, Sauvignon Blanc		57,00€
---	--	--------

Italia

Vigna Traverso - Pinot Grigio (Friuli)		27,50€
--	--	--------

ESPUMOSO / CAVAS / CHAMPAGNE

Veritas Brut Nature Rosé (J.L. Ferrer - Espumoso - Mallorca)	4,00€	24,50€
Ars Collecta Pinot Noir Rosé Brut Nature (Cava)		29,00€
Cava Anna Blanc de Blancs (Cava)		22,00€
Taittinger (Champagne)		65,00€
Möet & Chandon (Champagne)		75,00€