



Desayunos

BREAKFAST

MAYOLET
AGROTURISMO

EN MESA · AT TABLE

Selección de bollería de nuestro obrador y panes artesanos

Selection of pastries from our bakery and artisan breads

Tomate de ramallet de proximidad y aceite de oliva Finca Rotana

Local ramallet tomatoes with Finca Rotana olive oil

Tabla de embutidos y quesos locales cuidadosamente seleccionados

Carefully selected platter of local cured meats and cheeses

Zumo de naranja recién exprimido de S'Hort de Sa Vall

Freshly squeezed orange juice from S'Hort de Sa Vall

HUEVOS · EGGS

Revueltos · Scrambled eggs

Fritos · Fried eggs

A la plancha · Grilled eggs

Pasados por agua · Soft-boiled eggs

Hervidos · Boiled eggs

Huevos benedictinos · Eggs Benedict

Huevos Royal · Eggs Royale

Omelette: Cebolla, pimiento, tomate fresco, champiñones, jamón York o Queso
Onion, pepper, fresh tomato, mushrooms, ham or cheese

TOSTADAS · TOAST

Tostada de jamón braseado con tomate y rúcula

Toast with braised ham, tomato and arugula

Tostada de crema de cacahuete y mermelada

Peanut butter and jam toast

YOGURES · YOGURTS

Yogur con granola y fruta fresca
Yogurt with granola and fresh fruit

Yogur natural con miel, canela y nueces
Plain yogurt with honey, cinnamon and walnuts

AL GUSTO · TO TASTE

Aguacate · Avocado

Salmón marinado · Marinated salmon

Jamón ibérico · Iberian ham

Bacon ahumado crujiente · Crispy smoked bacon



Disponemos de pan sin gluten · Gluten-free bread is available.

En caso de alergias o intolerancias, le agradeceremos que lo informe a nuestro equipo. Algunos de nuestros platos pueden ser adaptados según sus necesidades. · If you have any allergies or intolerances, please inform our team. Some of our dishes can be adapted to suit your needs.



Sa Vinya d'es Mayolet

M E N U

MAYOLET
AGROTURISMO

“Cocinamos lo que la tierra nos da y lo que el corazón siente. Del huerto a la mesa, cada plato es naturaleza, memoria y emoción.”

-

We cook what the land gives us and what the heart feels. From garden to table, each dish is nature, memory, and emotion.

-

Wir kochen mit dem, was uns die Erde schenkt, und mit dem, was das Herz fühlt. Vom Garten auf den Tisch – jedes Gericht ist Natur, Erinnerung und Emotion.

Andreu Genestra

PARA COMPARTIR · TO SHARE

Frit de verduras de temporada con botifarró

Seasonal vegetable frit with botifarró sausage

Gemüse-Frit der Saison mit Botifarró.....€18

Croquetas de setas con emulsión de ajo asado

Mushroom croquettes with roasted garlic emulsion

Pilzkroketten mit Emulsion aus geröstetem Knoblauch.....€16

Tabla de jamón ibérico con crujiente de pan y tomate de ramallet

Iberian ham platter with crispy bread and ramallet tomato

Iberischer Schinken mit knusprigem Brot und Ramallet-Tomate.....€32

ENTRANTES · STARTERS

Gazpacho de temporada con trampó y bacalao ahumado

Seasonal gazpacho with trampó and smoked cod

Saisonales Gazpacho mit Trampó-Gemüse und geräuchertem Kabeljau.....€16

Ensalada de tomates con stracciatella, cítricos y pipas de calabaza

Tomato salad with stracciatella, citrus fruits, and pumpkin seeds

Tomatensalat mit Stracciatella, Zitrusfrüchten und Kürbiskernen.....€18

Ensalada de calamar a la brasa y sobrasada con vinagreta de pistachos

SGrilled squid and sobrasada salad with pistachio vinaigrettes

Gegrillter Tintenfisch- und Sobrasada-Salat mit Pistazienvinaigrette.....€18

“DEL HUERTO A LA MESA”

Berenjenas rellenas de merluza y gambas con salsa de tomate especiado

Eggplants stuffed with hake and prawns with spiced tomato sauce

Gefüllte Auberginen mit Seehecht und Garnelen in würziger Tomatensauce.....€26

Arroz meloso de verduras de temporada con calabacín a la brasa

Creamy seasonal vegetable rice with grilled zucchini

Cremiger Gemüsereis mit saisonalem Gemüse und gegrillter Zucchini.....€24

Pan de masa madre con salsa romescu

Homemade sourdough bread service with romesco sauce €4 pp

By Andreu Genestra

Disponemos de pan sin gluten · Gluten-free bread is available.

En caso de alergias o intolerancias, le agradeceremos que lo informe a nuestro equipo. Algunos de nuestros platos pueden ser adaptados según sus necesidades. · If you have any allergies or intolerances, please inform our team. Some of our dishes can be adapted to suit your needs.

PROPUESTAS DEL CHEF · CHEF'S SPECIALTIES

Canelones de pollo asado y setas gratinados con crema de orejones

Roast chicken and mushroom cannelloni gratin with apricot cream

Gratinierte Cannelloni mit Brathähnchen und Pilzen, dazu Creme aus getrockneten Aprikosen.....€24

Tagliatelle fresco con mantequilla de limón, vermut y gamba confitada

Fresh tagliatelle with lemon butter, vermouth, and confit prawn

Frische Tagliatelle mit Zitronenbutter, Wermut und konfierten Garnelen.....€28

Costillas de cordero a la brasa con tumbet mallorquín

Grilled lamb ribs with Mallorcan tumbet

Gegrillte Lammkoteletts mit mallorquinischem Tumbet.....€28

Lubina a la mallorquina

Mallorcan-style stuffed sea bream

Mallorquinischer Wolfsbarsch.....€28

LA PARTE DULCE · THE SWEET SIDE

Tarta fina de manzana con chantilly de moscatel

Thin apple tart with muscat chantilly

Feine Apfeltarte mit Muskateller-Chantilly.....€8

Cremoso de chocolate y fresas con aceite de oliva

Chocolate and strawberry cream with olive oil

Schokoladencreme mit Erdbeeren und Olivenöl.....€9

Crema de queso fresco con compota de albaricoques

Fresh cheese cream with apricot compote

Frischkäsecreme mit Aprikosenkompott.....€8

Yogur "Es Mayolet"

"Es Mayolet" yogurth

„Es Mayolet“-Joghurt.....€8

Pan de masa madre con salsa romesco

Homemade sourdough bread service with romesco sauce €4 pp

By Andreu Genestra

Disponemos de pan sin gluten · Gluten-free bread is available.

En caso de alergias o intolerancias, le agradeceremos que lo informe a nuestro equipo. Algunos de nuestros platos pueden ser adaptados según sus necesidades. · If you have any allergies or intolerances, please inform our team. Some of our dishes can be adapted to suit your needs.



Vinos

WINES

MAYOLET
AGROTURISMO

APERITIVOS · APERITIFS

Vermuth Spritz VERMÚ - DA, Blanc - El vermú del chef
estrella **Andreu Genestra**
Michelin-Starred Chef **Andreu Genestra's** Vermouth
12€

Canonita Spritz - El licor de naranjas de **Sóller**
Sóller Orange Liqueur
11€

Palma Gin - Ginebra **mallorquina** con toques cítricos
Organic mallorcan gin with citrus notes
11€

POR COPA · BY THE GLASS

SAINTE CROIX Shyrah, Garnacha **D.O. Provence**, Francia
6€

Mares Blanco Chardonnay, Prensal Blanc, Viogner y Giro
Ros **D.O Pla de Llevant**
7€

Butibalausí Rosado Callet, Tempranillo y Syrah **D.O Pla
de Llevant**
7€

Son Caules Tinto Callet, Mantonegro, Tempranillo y Syrah
D.O Pla de Llevant
8€

Lluna Plena Macabeu, Xarel-lo y Parellada **D.O Cava**
11€



VINO BLANCO · WHITE WINE

MARES Chardonnay, viogner, prensal blanc D.O. Pla de Llevant, Mallorca
35€

Muscat, Miquel Oliver Moscatel de Alejandría D.O. Pla de Llevant, Mallorca
33€

Son Caules, Miquel Gelabert Prensal Blanco, Macabeu y Moscatel D.O Pla de Llevant
35€

Nounat, Binigrau Chardonnay y Prensal Blanc
60€

Barros de Cecili, Ca'n Vidalet Prensal Blanc
55€

Envidia Cochina, Eladio Piñeiro Albariño D.O Rías Baixas
70€

Chablis Grand Regnard Chardonnay AOC Chablis
110€

Chassagne-Montrachet, Domaine Morey Chardonnay AOC Chassagne-Montrachet
180€

CAVA · SPARKLING WINE

Nit de Luna, Brut Nature D.O. Cava
49€

Ars Collecta Grand Rosé, Cordoniu, Pinot Noir, Xarel.lo D.O Cava
50€

VINO TINTO · RED WINE

Son Caules, Miquel Gelabert Callet, Mantonegro,
Tempranillo y Syrah **D.O Pla de Llevant**
38€

Talvin Ses Talaioles Merlot, Tempranillo, Syrah y Callet
VT Mallorca
45€

Salvàtic, Dunord Syrah y Monastrell
50€

Abadía Retuerta Selección Especial, Abadía Retuerta
Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
90€

Chianti, Fontodi, DOCG Chianti Sangiovese
100€

VINO ROSADO · ROSÉ WINE

Son Caules Callet, Manto negro, shyrach D.O. PLA I
LLEVANT, Mallorca
38€

Sainte Croix Shyrach, Garnacha **D.O. PROVENCE, Francia**
45€

Butibalausí, Can Majoral Callet, Tempranillo y Syrah
33€

By Ott, Domaines Ott, AOC Cote de Provence Garnacha
negra y Cinsault
50€





Minibar

MAYOLET
AGROTURISMO

Minibar

BEBIDA · DRINKS

Agua. · Water.....	
Café. · Coffe.....	
Coca-Cola.....	5€
Fanta naranja.....	5€
Estrella Galicia.....	5€
Zumo/juice.....	5€



Minibar

MAYOLET
AGROTURISMO

Minibar

BEBIDA · DRINKS

Agua. · Water.....	
Café. · Coffee.....	4€
Coca-Cola.....	5€
Fanta naranja.....	5€
Estrella Galicia.....	5€
Zumo/juice.....	5€