



Español

En el corazón de Mallorca, Romaní es un espacio gastronómico rodeado de naturaleza y paisaje mediterráneo.

Trabajamos con producto local y verduras de nuestra huerta para crear una propuesta actual basada en la tradición.

Bienvenidos a Romaní.

English

In the heart of Mallorca, Romaní is a gastronomic space set in a natural Mediterranean environment.

We work with local produce and vegetables from our own garden, shaping contemporary cuisine rooted in tradition.

Welcome to Romaní.

Deutsch

Im Herzen Mallorcas ist Romaní ein gastronomischer Ort inmitten von Natur und mediterraner Landschaft.

Wir arbeiten mit lokalen Produkten und Gemüse aus unserem eigenen Garten und schaffen eine moderne Küche mit traditionellen Wurzeln.

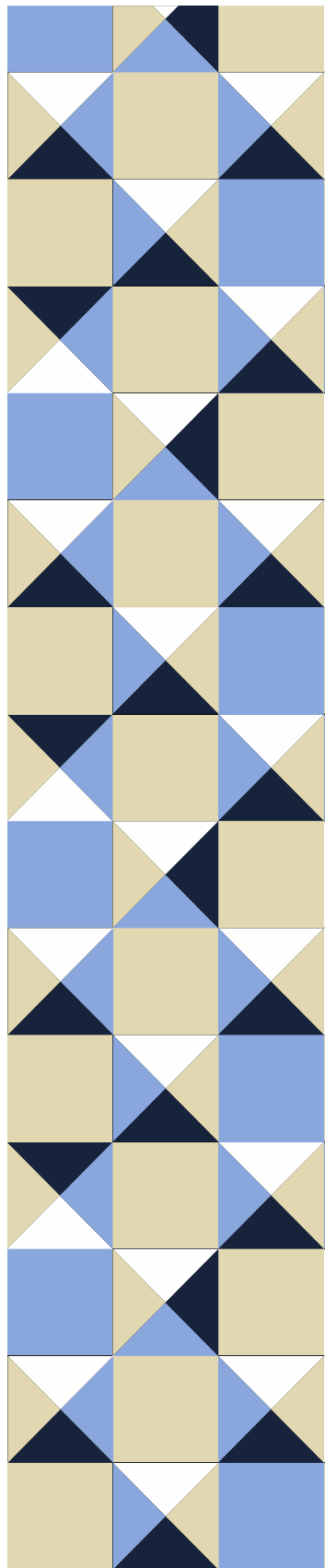
Willkommen im Romaní.

Français

Au cœur de Majorque, Romaní est un espace gastronomique entouré de nature et de paysages méditerranéens.

Nous travaillons avec des produits locaux et les légumes de notre potager pour créer une proposition contemporaine, ancrée dans la tradition.

Bienvenue chez Romaní.



ENTRANTES

PVP

Pan, alioli y aceitunas _____ 2,00
(Por persona)

Crema de calabaza asada – Km 0 **✓✓** _____ 10,00
Crema caliente de calabaza de nuestro propio huerto.

Ensalada de higos **✓** _____ 15,50
Cama de crema de queso con nueces, higos de temporada y queso mallorquín, coronada con una selección de brotes y hojas tiernas.

Melón de nuestro huerto con jamón ibérico _____ 12,00
Melón fresco de temporada acompañado de jamón ibérico.

Sopas Mallorquinas _____ 14,00
Plato tradicional mallorquín elaborado con verduras locales, pan mallorquín y lomo de cerdo.
(Opción vegana disponible). **✓✓** _____ 11,00

Huevos a la mallorquina _____ 12,00
Sofrito de verduras de nuestro huerto, coronado con huevo frito y dados de sobrasada mallorquina.

Vegetariano **✓**
Vegano **✓✓**

PVP

SEGUNDOS

Pechuga de pollo de corral asada al horno 18,50

Cocinado a baja temperatura y servido con ensalada fresca.

Bacalao a la mallorquina 26,00

Cocinado a baja temperatura, servido sobre una cama de hortalizas mallorquinas, piñones y patató, terminado con aceite de hinojo.

(Opción vegana disponible con tofu). **vv** 26,00

Entrecot a la brasa 27,00

Servido con patatas caseras.

Chuletas de cordero km.0 a la brasa 26,00

Servidas con patató y puré de berenjena

Pulpo a la brasa 27,00

Servido con puré de boniato y patató.

POSTRES

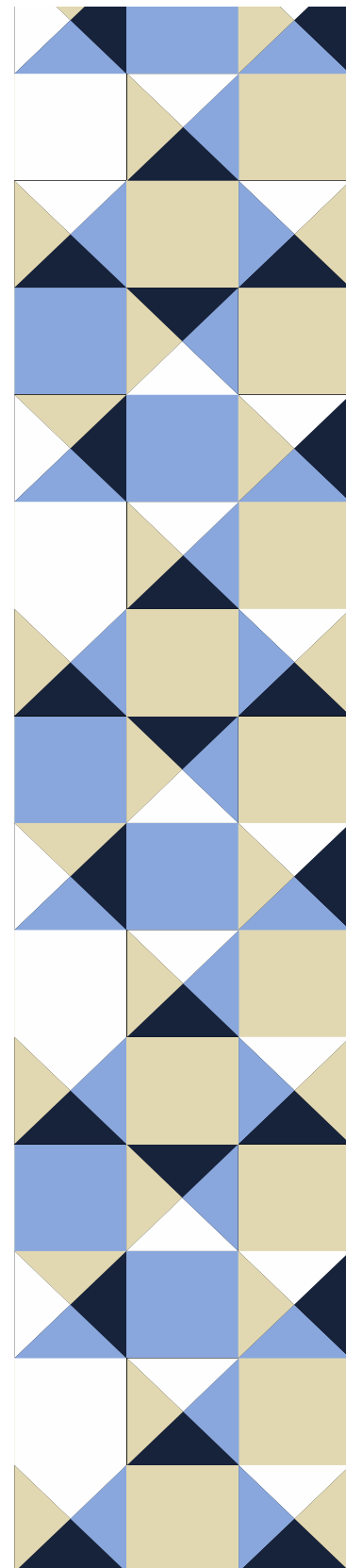
Gató de almendras mallorquinas con helado **v** 7,90

Tarta de queso de la abuela **v** 7,90

Tiramisù **v** 7,90

Crema Catalana **v** 5,90

Helados y sorbetes (bola) **v** 2,50



ROMANÍ

CUINA MEDITERRÀNIA

En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria, diríjase a nuestro personal. Todos nuestros productos pueden contener trazas

Impuestos Incluidos

STARTERS

PVP

Bread, aioli and olives _____ 2,00

(per person)

Roasted Pumpkin Cream – Km 0 ✓✓ _____ 10,00

Warm cream made with pumpkin from our own vegetable garden.

Fig Salad ✓ _____ 15,50

*A bed of cream cheese with walnuts, locally grown figs and
Mallorcan cheese, topped with a bouquet of young shoots
and tender leaves.*

Melon from Our Garden with Iberian Ham _____ 12,00

Fresh seasonal melon served with Iberian ham.

“Sopas Mallorquinas” _____ 14,00

*A traditional Mallorcan dish made with locally sourced
vegetables, traditional bread and pork loin.*

Vegan option available. ✓✓ _____ 11,00

Mallorcan-Style Eggs _____ 12,00

*A vegetable sofrito made with produce from our garden,
topped with a fried egg and diced Mallorcan sobrasada.*

Vegetarian ✓

Vegan ✓✓

If you suffer from any food allergy or intolerance, please speak to our staff.

All our products may contain traces.



ROMANÍ

CUINA MEDITERRÀNIA

MAIN COURSES

Roasted certified chicken breast 18,50

Slow-cooked at a low temperature and served with a fresh salad.

Mallorcan-Style Cod 26,00

Slow-cooked at a low temperature, served on a bed of Mallorcan vegetables, pine nuts and patató potatoes, finished with fennel oil.

(Vegan option available with tofu). **vv** 26,00

Grilled Entrecôte 27,00

Served with homemade potatoes.

Grilled Local Lamb Chops – KM0 26,00

Served with patató potatoes and aubergine purée.

Grilled Octopus 27,00

Served with sweet potato purée and patató potatoes.

DESSERTS

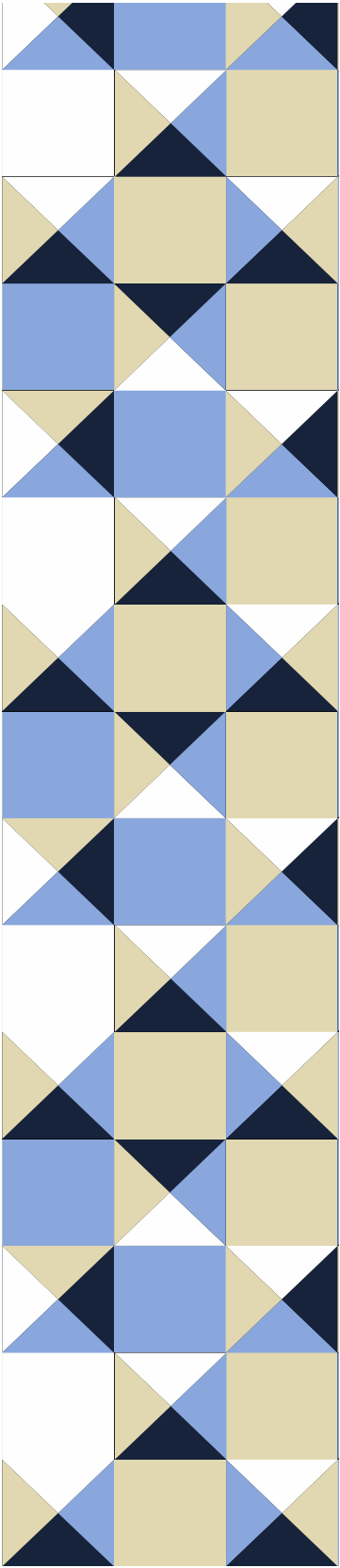
Mallorcan almond cake with ice cream**v** 7,90

House-made cheesecake**v** 7,90

Tiramisù**v** 7,90

Crema Catalana**v** 5,90

Ice cream or sorbet (scoop)**v** 2,50



VORSPEISEN

PVP

Brot, Aioli und Oliven _____ 2,00

(pro Person)

Geröstete Kürbiscremesuppe – Km 0 **vv** _____ 10,00

Warme Kürbiscremesuppe, zubereitet mit Kürbissen aus unserem eigenen Gemüsegarten.

Feigensalat **v** _____ 15,50

Ein Bett aus Frischkäse mit Walnüssen, lokal angebauten Feigen und mallorquinischem Käse, garniert mit einer Auswahl junger Sprossen und zarten Blättern.

Melone aus unserem Garten mit Iberischem Schinken _____ 12,00

FrISChe saisonale Melone, serviert mit Iberischem Schinken.

“Sopas Mallorquinas” _____ 14,00

Ein traditionelles mallorquinisches Gericht aus Gemüse aus der Region, traditionellem Brot und Schweinelende.

Vegane Option verfügbar **vv** _____ 11,00

Eier nach mallorquinischer Art _____ 12,00

Gemüse-Sofrito mit Produkten aus unserem Garten, gekrönt mit einem Spiegelei und gewürfelter mallorquinischer Sobrasada.

v Vegetarier

vv Vegan

Bei Allergien oder Nahrungsmittelnunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter Alle unsere Produkte können Spuren enthalten

HAUPTGERICHTE

PVP

Ofengebratene Hähnchenbrust aus zertifizierter Haltung 18,50
Bei niedriger Temperatur gegart und anschließend auf dem Grill veredelt, serviert mit einem frischen Salat.

Kabeljau nach mallorquinischer Art 26,00
Bei niedriger Temperatur gegart, serviert auf einem Bett aus mallorquinischem Gemüse, Pinienkernen und Patató-Kartoffeln, verfeinert mit Fenchelöl.

Vegane Option mit Tofu erhältlich.✓✓ 26,00

Gegrilltes Entrecôte 27,00
Serviert mit hausgemachten Kartoffeln.

Gegrillte Lammkoteletts aus der Region – KM 0 26,00
Serviert mit Patató-Kartoffeln und Auberginenpüree

Gegrillter Oktopus 27,00
Serviert mit Süßkartoffelpüree und Patató-Kartoffeln.

DESSERTS

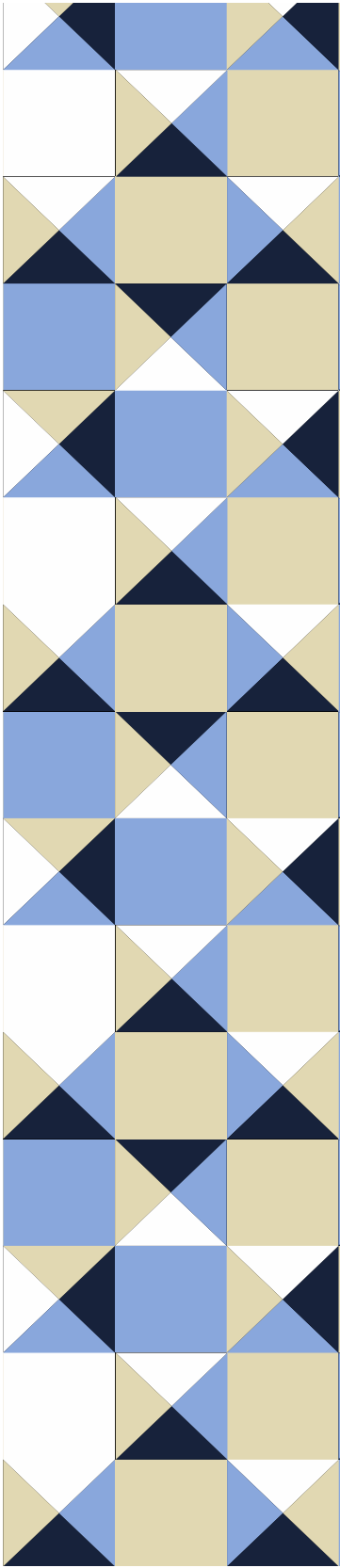
Mandel-Gató mit mallorquinischen-Eis✓ 7,90

Hausgemachter Käsekuchen ✓ 7,90

Tiramisù✓ 7,90

Crema Catalana✓ 5,90

Eis und sorbets (Kugel) ✓ 2,50



Bei Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter Alle unsere Produkte können Spuren enthalten

