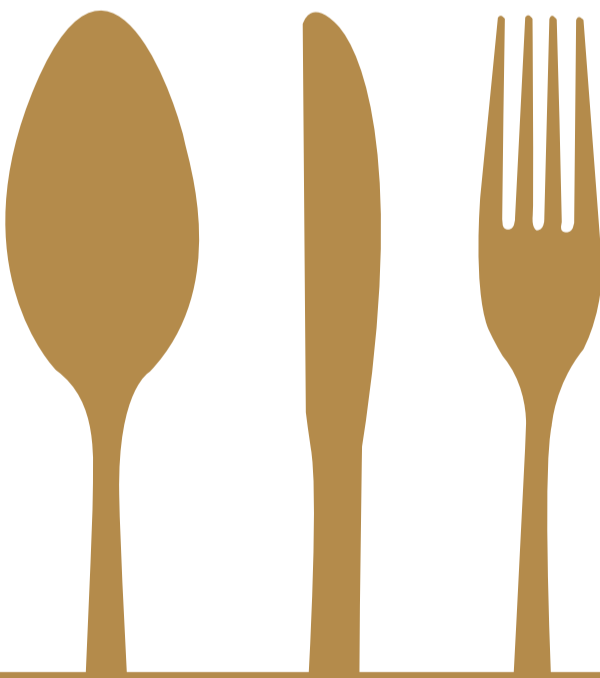




BRUDI'S

RESTAURANT & LOUNGE

Mallorca



MENU

TAPAS Y ENTRANTES

TAPAS AND STARTERS // TAPAS UND VORSPEISEN

PAN CON ALIOLI	5.90
Bread with alioli <i>Brot mit Alioli</i>	
CALAMARES CON MAYONESA TERIYAKI	7.90
Squid rings with teriyaki mayonnaise <i>Tintenfischringe mit Teriyaki-Mayonnaise</i>	
EDAMAME	5.90
GAMBAS REBOZADAS EN TEMPURA CON ALIOLI DE MANGO	10.90
Prawns in tempura batter with mango alioli <i>Gambas im Tempurateig an Mangoalioli</i>	
TABLA DE JAMÓN SERRANO Y CHORIZO	8.90
Serrano ham and chorizo plate <i>Serranoschinken und Chorizo Platte</i>	
TABLA DE QUESOS	9.20
Cheese board <i>Käseplatte</i>	
TARTAR DE TERNERA, 120g	14.90
Beef tartar, 120g <i>Tatar vom Rind, 120g</i>	
TARTAR DE TERNERA, 210g	22.90
Beef tartar, 210g <i>Tatar vom Rind, 210g</i>	
QUESO PROVOLONE HORNEADO	8.90
Provolone cheese au gratin <i>Überbackener Provolone-Käse</i>	
ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSA DE CHILE DULCE	7.50
Spring rolls with sweet chili sauce <i>Frühlingsrollen an Sweet-Chili-Sauce</i>	
CARPACCIO DE REMOLACHA CON NUECES CAMELIZADAS	11.90
Beetroot carpaccio with caramelized walnuts <i>Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen</i>	
GAMBAS AL AJILLO	11.90
Shrimps in garlic oil <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	

ENSALADAS

SALADS // SALATE

ENSALADA DE BISTEC	18.90
Lechuga, Bistec español, piñones, parmesano, aliño balsámico STEAK SALAD - Lettuce, spanish steak, pine nuts, parmesan cheese, balsamic dressing <i>STEAK SALAT - Blattsalat, Spanisches Steak, Pinienkerne, Parmesan, Balsamico-Dressing</i>	
ENSALADA CÉSAR	15.90
Tiras de pechuga de pollo, picatostes, parmesano, salsa César CAESAR SALAD - Chicken breast strips, croutons, parmesan cheese, Caesar dressing <i>CAESAR SALAD - Hähnchenbruststreifen, Croutons, Parmesankäse, Caesar-Dressing</i>	
ENSALADA NICOISE	15.90
Lechuga, Atún, aceitunas, guindillas, huevo, cebolla roja, aliño balsámico NICOISE SALAD - Lettuce, Tuna, olives, chili peppers, egg, red onion, balsamic dressing <i>SALAT NICOISE - Blattsalat, Thunfisch, Oliven, Pepperoni, Ei, rote Zwiebel, Balsamico-Dressing</i>	
ENSALADA DE MELÓN	14.60
Lechuga, melón, burrata, aliño de mostaza y miel MELON SALAD - Lettuce, melon, burrata, mustard and honey dressing <i>MELONENSALAT - Blattsalat, Melone, Burrata, Senf- und Honigdressing</i>	
ENSALADA QUESO DE CABRA	12.90
Lechuga, queso de cabra, nueces caramelizadas, aliño de miel y mostaza GOAT CHEESE SALAD - Lettuce, goat cheese, caramelized walnuts, honey and mustard dressing <i>ZIEGENKÄSESALAT - Blattsalat, Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse, Honig- und Senfdressing</i>	

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES // HAUPTSPEISEN

FILETE DE TERNERA US 220g (GUARNICIÓN EXTRA)	44.90
US fillet of beef 220g (side dish extra)	
US Rinderfilet 220g (Beilage extra)	
CERDO IBÉRICO CON PATATAS FRITAS DE BONIATO Y ESPINACAS SALTEADAS SOBRE SU SALSA	24.90
Iberico pork with sweet potato fries and sautéed spinach in his sauce	
Iberico vom Schwein mit Süßkartoffel Pommes dazu sautierter Spinat an Jus	
FILETE DE SALMÓN CON PATATAS AL ROMERO, VERDURAS SALTEADAS Y SALSA DE AZAFRÁN	22.90
Salmon fillet with rosemary potatoes and sautéed vegetables in saffron sauce	
Lachsfilet mit Rosmarin Kartoffeln dazu sautiertem Gemüse an Safran Sauce	
ESCALOPE CON ENSALADILLA CASERA DE PATATAS Y ARÁNDANOS	19.90
Wiener Schnitzel with homemade potato salad and cranberries	
Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
BRUDI'S BURGER	18.90
Carne de ternera, corazones de lechuga romana, salsa de hamburguesa, cebolla roja caramelizada con arándanos, pepinillos y tomates, con patatas de luxe y ensalada de col	
Beef, romaine lettuce hearts, burger sauce, caramelized red onion with cranberries, pickles and tomatoes, potato wedges and coleslaw	
Rindfleisch, Römersalatherzen, Burgersauce, karamellierte rote Zwiebeln mit Preiselbeeren, Gewürzgurken und Tomaten, mit Wedges und Krautsalat	
RISOTTO DE ALBAHACA CON VERDURAS SALTEADAS (VEGANO)	14.90
Basil risotto with sautéed vegetables (vegan)	
Basilikum Risotto mit sautiertem Gemüse (Vegan)	

GUARNICIÓN

SIDE DISHES // BEILAGEN

PURÉ DE PATACAS	5.90
Topinambur puree	
Topinamburpüree	
ENSALADA	4.90
Side salad	
Beilagensalat	
PATATAS AL ROMERO	4.90
Rosemary potatoes	
Rosmarinkartoffeln	
VERDURAS A LA PLANCHA	4.90
Grilled vegetables	
Grillgemüse	
PATATAS FRITAS DE BONIATO	3.90
Sweet potato fries	
Süßkartoffelpommes	
PATATAS FRITAS	3.90
French fries	
Pommes Frites	
PATATAS DE LUXE	3.90
Wedges	
Wedges	

SALSAS

SAUCES // SAUCEN

SALSA DE JUGO CASERO	4,90
Homemade jus // Hausgemachte Jus	
SALSA PIMIENTA	4,90
Pepper cream sauce // Pfefferrahmsauce	
SALSA CHAMPIÑONES	4,90
Mushroom cream sauce // Champignonrahmsauce	
ALIOLI	2,00
ALIOLI DE MANGO	2,00
Mango Alioli	
KETCHUP	1,50
MAYONESA	1,50

PASTA

TAGLIATELLE NEGROS AL PARMESANO CON TRUFA _____ 29.90

Black parmesan tagliatelle with truffle
Schwarze Tagliatelle Parmigiano mit Trüffel

TAGLIARINI CON RAGÚ DE SALMÓN EN SALSA DE AZAFRÁN _____ 18.90

Tagliarini with salmon ragu in saffron sauce
Tagliarini mit Lachsragout an Safran Sauce

TAGLIARINI A LA GUINDILLA CON NARANJA
CON TIRAS DE PECHUGA DE POLLO _____ 15.90

Tagliarini with orange chilli with chicken breast strips
Tagliarini Orangen-Chili mit Hähnchenbruststreifen

TAGLIARINI AL VINO BLANCO
CON SNOODELS DE VERDURAS (VEGANO) _____ 12.90

Tagliarini in white wine with vegetable snoodels (vegan)
Tagliarini in Weißwein mit Gemüse Snoodels (Vegan)

PARA NIÑOS

FOR KIDS // FÜR KINDER

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS _____ 7.90

Chicken nuggets with french fries
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

PENNE DE COLORES BOLOÑESA _____ 7.90

Colorful penne bolognese
Bunte Penne Bolognese

POSTRES

DESSERTS // NACHTISCH

TARTA DE LAVA BRUDI'S CON SORBETE DE MENTA Y ALBAHACA _____ 7,90

Brudi's lava cake with mint-basil sorbet
Brudi's Lava Cake mit Minz-Basilikum-Sorbet

HELADO BRUDI'S CON NATA _____ 6,90

Brudi's sundae with cream topping
Brudi's Eisbecher mit Sahnehaube

PANNA COTTA CON PURÉ DE MANGO _____ 6,50

Panna cotta with mango puree
Panna Cotta mit Mangopüree

HELADO DE VAINILLA AL HORNO CON COBERTURA DE CARAMELO _____ 5,90

Baked vanilla ice on a caramel topping
Gebackenes Vanilleeis auf Karamellspiegel



BRUDI'S



 [brudis.mallorca](https://www.instagram.com/brudis.mallorca)