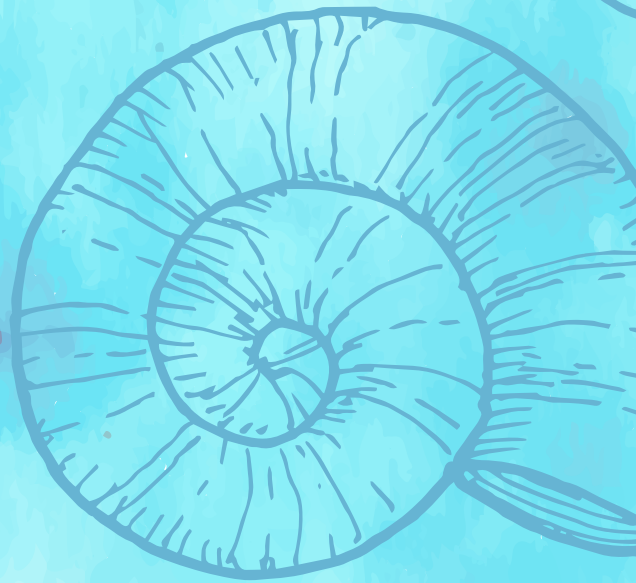
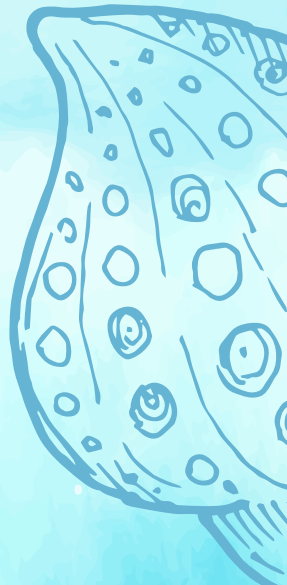




LA GRAN TORTUGA

RESTAURANTE - DESDE 1974







MENÚ DEGUSTACIÓN (mesas completas)

COMPUESTO POR 5 PASOS: 2 entrantes • 2 principales • postre 60,00€
 Puede complementar su menú con una selección de quesos artesanos seleccionados por el chef Javier Soriano servida antes del postre 12,00€

TAPAS

Croquetas de jamón ibérico	14,00€
Jamón ibérico con pan cristal	34,00€
Tartar de ternera, chalota, alcaparrones y patatas fritas	22,00€
Gambas rojas al ajillo	22,50€
Calamares fritos	19,50€
Boquerones fritos	17,50€
Mejillones de roca al champán	17,00€
Fritura mediterránea (gambas rojas, calamares, boquerones y pimientos de Padrón)	24,00€
Zamburiñas con mantequilla ahumada a la brasa (4 piezas)	24,00€
Pimientos de Padrón	12,00€
Montadito de tumbet con crema de almendras (2 piezas)	12,00€

ENSALADAS

Ensalada verde con vinagreta de albahaca	14,00€
Carpaccio de tomate rosa con tomates cherry marinados	16,00€
Stracciatella de burrata, tomates cherry asados y rúcula con licor de palo	18,00€
Poke bowl de atún rojo, arroz de sushi, tobiko, rabanito, ensalada wakame, cebolleta, pepino, semillas de sésamo, almendras, jengibre encurtido y mayonesa de sriracha	22,00€

ARROCES, PAELLAS Y CALDERETAS

Paella vegetariana de la huerta mallorquina	26,00€ p.p.
Paella de pulpo mallorquín con pimientos del piquillo	29,50€ p.p.
Paella de pescado y marisco	32,00€ p.p.
Paella de secreto ibérico	29,50€ p.p.
Arroz negro meloso de gambas rojas con alioli y salicornia (plato individual)	29,50€
Arroz negro de calamares fritos y alioli	29,50€ p.p.
Caldereta de bogavante	65,00€ p.p.
Caldereta de langosta	S.P.M.

*Paella, arroz y caldereta mín. 2 personas

VEGETARIANO Y VEGANO

Aguacate a la parrilla con trampó, queso cremoso, alga nori y salsa chili dulce	17,50€
Verduras de temporada a la parrilla	17,50€
Hamburguesa vegana, brotes frescos de rúcula, salsa de curry y coco y chips vegetales	19,50€

NUESTROS PLATOS VINTAGE

Platos seleccionados por el chef de los menús de la historia de La Gran Tortuga desde 1974..... (consulte nuestra pizarra)

NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS DEL DÍA











(consulte nuestra pizarra) S.P.M.

- A las brasas
- En aceite de oliva a 180 grados



GUARNICIONES EXTRA

Verduras de temporada a la parrilla 	6,00€
Patatas panadera 	6,00€
Patatas fritas 	6,00€
Ensalada 	6,00€
Cogollos de lechuga a la parrilla con vinagreta  	6,00€

CARNES

Hamburguesa de Wagyu 180 gr. con pan brioche, jamón ibérico, queso, mayonesa cítrica con cebolla encurtida y patatas fritas    	24,00€
Solomillo de cordero con ajo negro, pimientos del piquillo, ajo confitado y patata panadera   	35,00€
Costilla de ternera a baja temperatura, patata y brotes de lechuga   	35,00€
Lomo alto Black Angus a la brasa con patatas fritas	39,00€
Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas	42,00€

TENTACIONES

Cremoso de chocolate, sal y aceite   	9,00€
Tarta de queso con un toque de roquefort   	9,00€
Milhojas de piña caramelizada con helado de yogur   	9,00€
Flan cremoso con canela  	9,00€
Helados y sorbetes   	7,50€
Quesos artesanos 	12,00€

Pan, aceitunas y alioli 3,50€ p.p.

Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal. IVA incluido.

 CONTIENE GLÚTEN

 CRUSTÁCEOS

 HUEVOS

 PESCADOS

 SOJA

 LECHE

 FRUTOS DE CÁSCARA

 SÉSAMO

 SULFITOS

 VEGETARIANO

 MOLUSCOS

 APIO

 MOSTAZA

 VEGANO



TASTING MENU (full tables)

SERVED IN 5 COURSES: 2 starters • 2 main courses • dessert..... 60,00 €
 You can complement your menu with a selection of artisan cheeses
 selected by Javier Soriano served before dessert..... 12,00 €

TAPAS

Iberian ham croquettes	14,00€
Iberian ham with cristal bread	34,00€
Beef tartare, shallot, capers and fries	22,00€
Red shrimp "al ajillo"	22,50€
Fried calamari	19,50€
Fried anchovies	17,50€
Mussels "al champagne"	17,00€
Mediterranean "fritura" (red shrimp, squid, anchovies and Padrón peppers)	24,00€
Grilled scallops with smoked butter (4 pieces)	24,00€
Padrón peppers	12,00€
Tumbet montadito with almond cream (2 pieces)	12,00€

SALADS

Green salad with basil vinaigrette	14,00€
Pink tomato carpaccio with marinated cherry tomatoes	16,00€
Burrata stracciatella, roasted cherry tomatoes and arugula with palo liqueur	18,00€
Red tuna poke bowl, sushi rice, tobiko, radish, wakame salad, spring onion, cucumber, sesame seed, almonds, pickled ginger and sriracha mayonnaise	22,00€

RICE, PAELLA & STEWS

Vegetarian paella from the Mallorcan garden	26,00€ p.p.
Mallorcan octopus paella with piquillo peppers	29,50€ p.p.
Fish and seafood paella	32,00€ p.p.
Iberian pork shoulder paella	29,50€ p.p.
Creamy black rice with red prawns, "alioli" and salicornia (individual dish)	29,50€
Black rice with fried calamari and "alioli"	29,50€ p.p.
Lobster stew	65,00€ p.p.
Mallorcan lobster stew	S.P.M.

*Rice, paella and stews are minimum for 2 people

VEGETARIAN & VEGAN

Grilled avocado with trampó, cream cheese, nori seaweed and sweet chili sauce	17,50€
Grilled seasonal vegetables	17,50€
Vegan Burger, fresh arugula sprouts, curry and coconut sauce	19,50€

OUR VINTAGE DISHES

Dishes selected by the Chef from all the menus of the history of La Gran Tortuga since 1974.....(check our blackboard)

OUR FISH AND SEAFOOD OF THE DAY











(check our blackboard)

- Grilled
- Cooked in olive oil at 180°















EXTRA SIDE DISHES

Grilled seasonal vegetables 	6,00€
Pan-fried potatoes 	6,00€
French fries 	6,00€
Salad 	6,00€
Grilled lettuce hearts with vinaigrette  	6,00€

MEATS

Wagyu burger 180 gr., brioche bread, Iberian ham, cheese, citrus mayonnaise with pickled onion and French fries    	24,00€
Fillet of Lamb with black garlic, piquillo peppers, garlic confit and pan-fried potatoes   	35,00€
Slow roasted rib of beef with potato and sprout salad   	35,00€
Grilled ribeye Black Angus with French fries.....	39,00€
Grilled beef tenderloin with French fries.....	42,00€

TEMPTATIONS

Creamy chocolate, salt and olive oil   	9,00€
Chesecake with a touch of roquefort   	9,00€
Caramelized pineapple mille-feuille with yogurt ice cream   	9,00€
Creamy flan with cinnamon  	9,00€
Ice creams and sorbets   	7,50€
Artisan cheeses 	12,00€

Bread, olives and aioli 3,50€ p.p.

Please inform our staff if you have any allergy, intolerance or reaction to certain foods - VAT included

 GLUTEN

 CRUSTACEANS

 EGG

 FISH

 SOYA

 MILK

 NUTS

 SESAME

 SULPHITES

 VEGETARIAN

 MOLLUSKS

 CELERY

 MUSTARD









 VEGAN













DEGUSTATIONSMENÜ (kompletter Tisch)

BESTEHEND AUS 5 GERICHTEN: 2 Vorspeisen • 2 Hauptspeisen • Nachtisch 60,00 €
 Sie können Ihr Menü mit einer Auswahl von traditionell hergestellten Käsesorten ergänzen, die von Javier Soriano ausgewählt wurden und vor dem Dessert serviert werden 12,00 €

TAPAS

Kroketten mit iberischem Schinken   	14,00€
Iberischer Schinken mit Glasbrot  	34,00€
Kalbstartar mit Schalotten, Kapern und Pommes      	22,00€
Rote Garnelen in Knoblauch   	22,50€
Gebratene Tintenfische    	19,50€
Gebratene Sardellen    	17,50€
Felsenmuscheln mit Champagner  	17,00€
Meeresfrüchte    	24,00€
(rote Garnelen, Tintenfisch, Sardellen und Pimientos de Padrón)	
Gebratene Jakobsmuscheln mit geräucherter Butter (4 Stück)    	24,00€
Pimientos de Padrón (kleine grüne Paprika in Olivenöl)	12,00€
Tumbet-Snack mit Mandelcreme (2 Stück)    	12,00€

SALATE









Grüner Salat mit Basilikum-Vinaigrette  	14,00€
Rosa Tomaten Carpaccio mit marinierten Kirschtomaten   	16,00€
Stracciatella di Burrata, geröstete Kirschtomaten und Rucola mit Palo-Likör  	18,00€
Fischsalat: roter Thunfisch, Sushi Reis, Tobiko, Meerrettich, Wakamesalat, Frühlingzwiebel, Gurken, Sesamkörner, Mandeln, eingelegter Ingwer und japanische Mayonnaise       	22,00€

REIS, PAELLAS UND CALDERETAS

Vegetarische Paella mit Lokalem Gartengemüse 	26,00€ p.p.
Paella mit majorkinischem Tintenfisch und Paprika     	29,50€ p.p.
Paella mit Fisch und Meerestieren     	32,00€ p.p.
Paella mit iberischem Schweinefleisch 	29,50€ p.p.
Cremiger schwarzer Reis mit roten Garnelen, Alioli und Meeresfenchel (Einzelgericht)     	29,50€
Schwarzer Reis mit frittierten Tintenfischen und Alioli     	29,50€ p.p.
Hummer-Eintopf   	65,00€ p.p.
Langusten-Eintopf   	S.P.M.

* Reis, Paellas und Calderetas min. 2 Personen

VEGETARISCH UND VEGAN

Avocado vom Grill mit Trampo, Weichkäse, Nori-Algen and süsser Chilisauce    	17,50€
Gemüse der Jahreszeit vom Grill 	17,50€
Hamburger vegan, frische Ruculasprossen, Currysauce, Kokos und Gemüsechips     	19,50€

UNSERE VINTAGE-TELLER

Gerichte, die der Küchenchef aus allen Menüs der Geschichte von

La Gran Tortuga seit 1974 ausgewählt hat..... (siehe unsere Tafel)

UNSERE HEUTIGEN FISCHGERICHTE UND MEERESFRÜCHTE

(entnehmen Sie unserer Tafel) Preis nach Gewicht

- Vom Grill

- In 180° Olivenöl gebraten

SPEZIELLE GARNIERUNG

Gemüse der Jahreszeit vom Grill 	6,00€
Bratkartoffeln 	6,00€
Pommes frites 	6,00€
Salat 	6,00€
Salatherzen vom Grill mit Sauce Vinaigrette  	6,00€

FLEISCH

Wagyu Hamburger 180 g. mit Briochebrot, Serranoschinken, Käse,

Zitronenmayonnaise mit Zwiebeln und Pommes     24,00€

Lammfilet mit Knoblauch, rote Piquillo-Paprika und konfitiertem,

schwarzen Knoblauchpüree und Bratkartoffeln    35,00€

Kalbsrippe in Niedrigtemperatur gegart auf Kartoffel und Salatsprossen    35,00€

Black Angus vom Grill mit Pommes frites 39,00€

Filetsteak vom Rind vom Grill mit Pommes frites..... 42,00€

VERSUCHUNGEN


Cremige Schokolade, Salz und Öl    9,00€

Käsekuchen mit Schuss Roquefort    9,00€

Karamellisiertes Ananas-Mille-Feuille mit Joghurteis    9,00€

Cremiger Flan mit Zimt   9,00€

Eis und Sorbets    7,50€

Handwerklich hergestellten Käse  12,00€

Brot, Oliven und Alioli 3,50€ p.p.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Preise inkl. MwSt.

 GLUTEN

 KRUSTENTIERE

 EI

 FISCH

 SOJA

 MILCH

 NÜSSE

 SESAM

 SULFITE

 VEGETARIER

 WEICHTIERE

 SELLERIE

 SENF

 VEGAN



MENU DÉGUSTATION (tableaux complets)

COMPOSÉ DE 5 ÉTAPES: 2 Entrées • 2 Plats principaux • Dessert..... 60,00 €

Vous pouvez compléter votre menu avec une sélection de fromages artisanaux
sélectionnés par Javier Soriano servis avant le dessert..... 12,00 €

TAPAS

Croquettes de jambon ibérique	14,00€
Jambon ibérique avec pain cristal	34,00€
Tartare de boeuf, échalote, câpres et frites	22,00€
Crevettes rouges à l'ail	22,50€
Calmars frits	19,50€
Anchois frits	17,50€
Moules de roche au champagne	17,00€
'Fritura' méditerranéens (crevettes rouges, calmars, anchois et piments Padrón)	24,00€
Zamburiñas grillées au beurre fumé (4 pièces)	24,00€
Piments Padrón	12,00€
Montadito de tumbet avec crème d'amandes (2 pièces)	12,00€

SALADES

Salade verte vinaigrette au basilic	14,00€
Carpaccio de tomate rose avec des tomates cerises marinées	16,00€
Stracciatella de burrata, tomates cerises rôtis et roquette avec liqueur de palo	18,00€
Poke Bowl: thon rouge, riz à sushis, tobiko, radis, salade wakame, oignon nouveau, concombre, graines de sésame, amandes, gingembre mariné et mayonnaise sriracha	22,00€

RIZ, PAELLAS ET RAGOÛTS

Paella végétarienne du jardin de Majorque	26,00€ p.p.
Paella de poule de Majorque aux piments piquillos	29,50€ p.p.
Paella aux poissons et fruits de mer	32,00€ p.p.
Paella de secret ibérique	29,50€ p.p.
Riz noir crémeux aux crevettes rouges avec aïoli et salicorne (plat individuel)	29,50€
Riz noir aux calmars frits et aïoli	29,50€ p.p.
Caldereta de homard	65,00€ p.p.
Caldereta de langouste	S.P.M.

* Riz, paellas et ragoûts min. 2 personnes

VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN

Avocat grillé avec trampo, fromage frais, algue nori, sauce chili douce	17,50€
Légumes de saison grillés	17,50€
Burger végétalien, pousses de roquette fraîches, sauce coco curry et chips de légumes	19,50€

NOS PLATS VINTAGE

Plats sélectionnés par le Chef des menus de l'histoire de La Gran Tortuga depuis 1974..... (voir notre tableau noir)

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS DU JOUR











(Voir notre tableau noir) S.P.M.

- Grillé
- Dans huile d'olive à 180 degrés

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Légumes de saison grillés 	6,00€
Pommes de terre boulangères 	6,00€
Frites 	6,00€
Salade 	6,00€
Coeurs de laitue grillée avec vinaigrette  	6,00€

VIANDES

Burger Wagyu 180 gr. avec pain brioché, jambon ibérique, fromage, mayonnaise aux agrumes avec oignon mariné et frites    	24,00€
Filet d'agneau à l'ail noir, poivrons piquillo, ail confit et pommes de terre à la boulangère   	35,00€
Côte de boeuf à basse température, pommes de terre et pousses de laitue   	35,00€
Entrecôte Black Angus grillé avec des frites	39,00€
Filet de boeuf grillé avec des frites	42,00€

TENTATIONS

Chocolat crémeux, sel et huile   	9,00€
Tarte au fromage avec du Roquefort   	9,00€
Mille-feuille d'ananas caramélisé et glace au yaourt   	9,00€
Flan crémeux à la cannelle  	9,00€
Glaces et sorbets   	7,50€
Fromages artisanaux 	12,00€

Pain, olives et aioli 3,50€ p.p.

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez consulter notre personnel. TVA incluse.

 GLUTEN

 CRUSTACÉ

 OEUF

 POISSON

 SOJA

 LAIT

 NOISETTES

 SÉSAME

 SULFITES

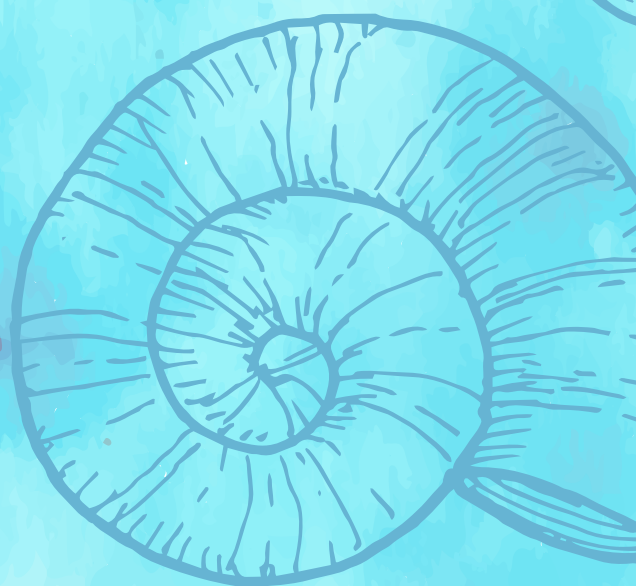
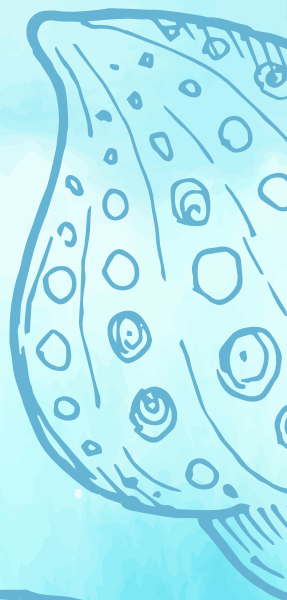
 VÉGÉTARIEN

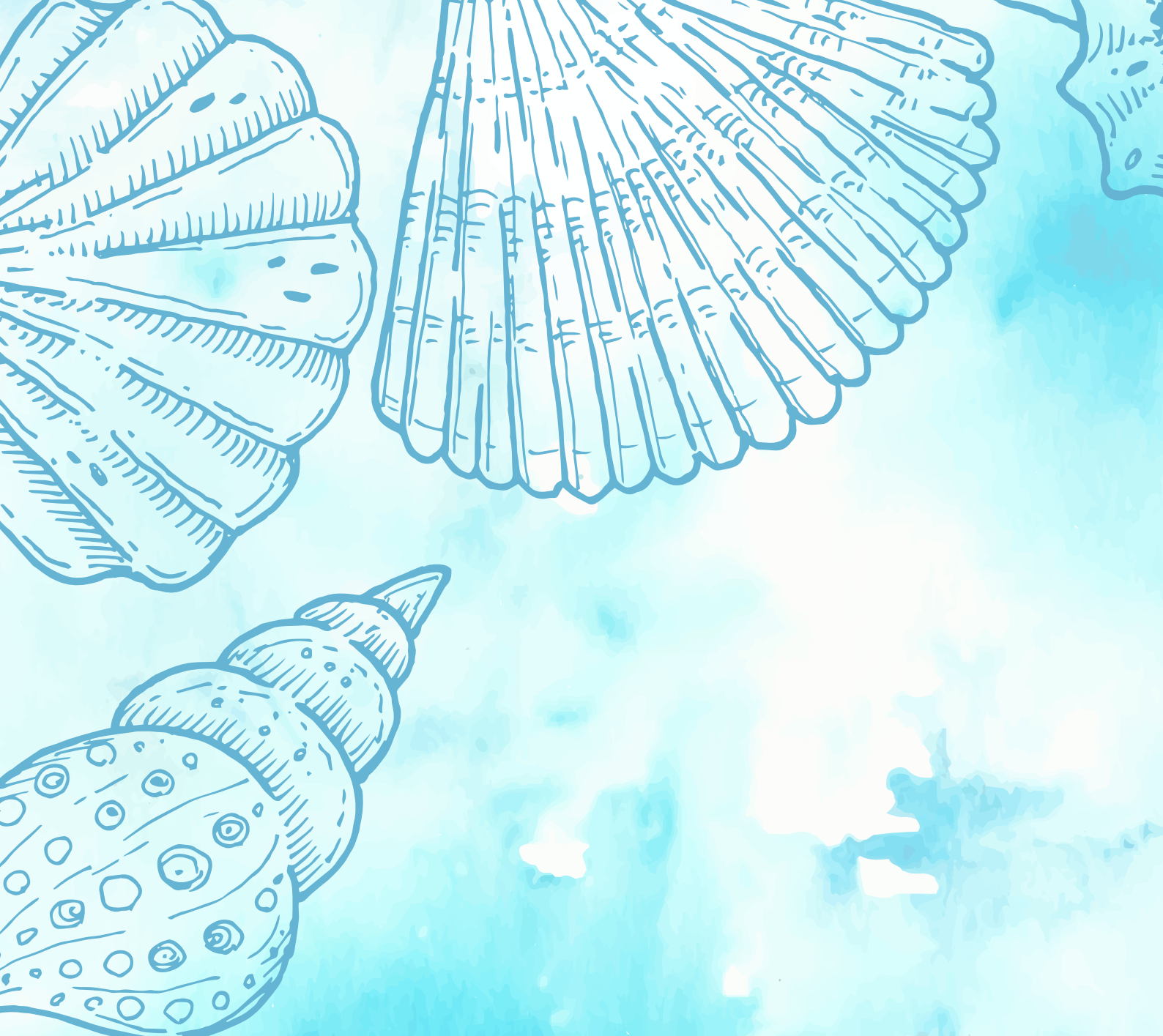
 MOLLUSQUE

 CÉLERI

 MOUTARDE

 VÉGÉTALIEN





LA GRAN TORTUGA

RESTAURANTE - DESDE 1974



@rtelagrantortuga

restaurantelagrantortuga.com

