



**Bienvenidos a la Fonda Llabrés, el primer restaurante de Alcúdia. Un lugar familiar, auténtico, en el corazón del pueblo, un punto de encuentro emblemático de “alcudiencs” y visitantes. Producto local y cocina de tradición desde 1957. Siéntase como en casa.**

Willkommen in Fonda Llabrés, dem ersten Restaurant in Alcúdia, ein Familie Betrieb, verbindlich, im Herzen des Dorfes, ein symbolischer Treffpunkt von “Alcudiencs” und Besuchern. Einheimische Produkte und traditionelle Küche seit 1957. Fühlen Sie sich wie zu Hause.

Bienvenue à la Fonda Llabrés, le premier restaurant d’Alcúdia. Un lieu familial et authentique, au coeur de la ville, un lieu de rencontre emblématique des alcudiencs et des visiteurs. Produit local et cuisine traditionnelle depuis 1957. Sentez-vous à la maison.

Welcome to Fonda Llabrés, the first restaurant in Alcúdia, a family place, authentic, in the heart of the village, a symbolic meeting point of “alcudiencs” and visitors since 1957. Feel right at home.

Välkommen till Fonda Llabrés, den första restaurangen i Alcúdia. En bekant, autentisk plats, i hjärtat av staden, en symbolisk mötesplats för “alcudiencs” och besökare. Lokal produkt och traditionell mat sedan 1957. Känn dig som hemma.

Добро пожаловать в Fonda Llabrés, первый ресторан в Алькудии. Знакомое, аутентичное место, в самом центре города, символическое место встречи “alcudiencs” и посетителей. Местный продукт и традиционная кухня с 1957 года. Почувствуйте себя как дома.



# TAPAS MALLORQUINAS

## Ensaladilla rusa ..... 9,00 €

- Russischer Salat • Salade russe • Russian Salad
- Spansk potatissallad med majonäs
- Русский салат

## Choricitos ..... 9,00 €

- Kleine Paprika- Würstchen • Petis Saucisse
- Choricitos (small fried red Spanish sausages)
- Friterade små paprikakorv
- Чориситос (маленькие испанские колбаски)

## Albóndigas ..... 9,00 €

- Klösschen • Boulettes de viande • Meatballs • Köttbullar
- Альбондигас (Фрикадельки с соусом)

## Lomo con champiñones ..... 9,00 €

- Lende mit Champignons • Echine de porc aux champignons
- Pork loin with mushrooms • Fläsk ytterfilé med champinjoner
- Свиная корейка шампиньонами

## Degustación de 3 tapas mallorquinas ..... 12,50 €

- Gemischte Mallorquinische Tapas (3 Tapas)
- Dégustation de 3 Tapas Majorquines (au choix)
- Small Tasting Mallorcan Tapas (3 Tapas to choose)
- Liten Tapas Bricka (välj 3 olika tapas)
- Дегустационная тарелка из 3 майоркинских блюд "Variat"

## Las Tapas del Chef (Degustación de 6 tapas seleccionadas) ..... 17,50 €

- The Chef's Tapas (Verkostung von 6 ausgewählten Tapas)
- Tapas du chef (Dégustation de 6 tapas sélectionnées)
- The Chef's Tapas (Tasting of 6 selected tapas)
- Kockens Tapas (Smakning av 6 utvalda tapas)
- Тапас от шеф-повара (дегустация 6 отобранных тапас)







**Pimientos del Padrón ..... 9,50 €**

- Frittierte grüne Paprikaschoten aus Padrón
- Poivrons de "padrón" frits
- Fried Padron peppers
- Små friterade paprikor från Padrón
- Жареные зелёные перчики

**Gambas al ajillo ..... 13,50 €**

- Gebratene Garnelen mit Knoblauch "al ajillo"
- Crevettes sautées à l'ail "al ajillo"
- Fried prawns with garlic "al ajillo"
- Stekt räkor med vitlök "al ajillo"
- Жареные креветки с чесноком "al ajillo"

**Sopa fría de melón y menta con virutas de Jamón ..... 9,00 €**

- Kalte Melonen-Minz-Suppe mit Serranoschinken
- Soupe froide de melon et à la menthe et émiettés de jambon
- Cold melon and mint soup with crispie serrano ham
- Kallmelon och mintsoppa med skinkor
- Холодный суп с веченой, дыней и мятой

**Zamburiñas gratinadas con mayonesa de lima y parmesano ..... 17,50 €**

- "Zamburiñas" überbacken mit Limettenmajonäse und Parmesan
- Pétoncles gratinées à la mayonnaise au citron vert et parmesan
- "Zamburiñas" au gratin with lime mayonnaise and parmesano
- Fransk kammusslor au gratin med lime och parmesan majonnäs
- Морские гребешки с соусом и пармезаном

**Calamares a la andaluza ..... 11,00 €**

- Frittierte Tintenfischringe
- Calmars à la romaine • Fried calamari
- Fried squid rings
- Friterade bläckfiskringar (calamares)
- Кольца кальмара жареные во фритюре

**Croquetas del chef ..... 10,00 €**

- Kroketter des Hauses (10 Einheiten)
- Croquettes de la maison (10 unités)
- Croquettes of the house (10 units)
- Croquettes av huset (10 enheter)
- Крокеты из дома (10 шт.)

**Mejillones a la marinera ..... 10,50 €**

- Muscheln nach Seemanns-Art
- Moules à la marinère
- Mussels "marinera"
- Blåmusslor på sjömansvis
- Мидии с соусом « маринера»

**Huevos rotos con Sobrasada Casera ..... 11,00 €**

- Frittierte Eier mit Sobrasada
- Oeufs sur le plat à la Sobrasada
- Fried Eggs with Sobrasada
- Friterade ägg med mallorkinsk Sobrasada
- Яичница с майоркинской колбаской "Sobrasada"

**Tortilla Española jugosa ..... 8,50 €**

- Saftiges spanisches Kartoffelomelett
- Omelette espagnole
- Juicy Spanish Omelette
- Äkta spansk Tortilla
- Испанский картофельный омлет

**Pan de ajo ..... 3,75 €**

- Knoblauchbrot • Pain à l'ail • Garlic bread
- Vitlöksbröd • Хлеб с чесночным соусом

**Patita de pulpo con puré de boniato y mayonesa de kimchee ..... 18,50 €**

- Krakenbein mit Süßkartoffelpüree und Kimchee-Majonäse
- Tentacules de poulpe avec purée de patate douce et mayonnaise kimchi
- Octopus leg with sweet potato puree and kimchee mayonnais
- Bläckfiskben med sötpotatispuré och kimchi majonnäs
- Кусочки осьминога с соусом кимчи и сладким пюре

**Tabla de jamón y queso ..... 12,00 €**

- Schinken und Käse Platte
- Assiette de jambon et fromage
- Melon with ham
- Bricka med ost och skinka
- Тарелка с хамоном и сыром

**Patatas Bravas ..... 9,00 €**

- Kartoffeln mit würzigen Saucen • Patates Bravas
- Patatas Bravas (spicy potatoes)
- "Patatas Bravas" friterade potatis med het sås
- Картофель жареный во фритюре с острым соусом "Бравас"

**Pa con allioli ..... 2,75 €**

- Brot mit alioli • Pain accompagné d'aioli
- Bread with all-i-oli (garlic mayonnaise)
- Bröd med alioli • Хлеб с соусом али-оли

# TAPAS



# PAELLAS



## **Paella mixta (carne, marisco y verduras de la tierra) ..... 14,50 €**

- Gemischte Paella (Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse)
- Paëlla mixte (viande, fruits de mer et légumes du terroir)
- Mixed paella (seafood, meat and vegetables)
- Blandad paella (kött, skaldjur och grönsaker)
- Паэлья смешанная (мясо, морепродукты, овощи)

## **Paella de marisco (calamares, mejillones y gambas) ..... 15,50 €**

- Paella mit Meeresfrüchten (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen)
- Paëlla aux fruits de mer (calmars, moules et gambas)
- Seafood paella (cuttlefish, mussels and shrimps)
- Skaldjur paella (bläckfisk, musslor och räkor)
- Паэлья с морепродуктами (кальмары, мидии, креветки)

## **Paella del senyoret ..... 16,50 €**

- Paella mit Meeresfrüchten "del senyoret" (Tintenfisch, Muscheln und Garnelen)
- Paella aux fruits de mer "del senyoret"
- Seafood paella "del senyoret" (Cuttlefish, mussels, shrimp)
- Fisk och skaldjur paella "del senyoret" (Bläckfisk, musslor, räkor)
- Паэлья с морепродуктами "del senyoret" (кальмары, мидии, креветки)

## **Paella negra (Paella de marisco con tinta de calamar) ..... 15,50 €**

- Schwarze Paella (mit Meeresfrüchten und Tintenfischsaft)
- Paëlla au riz noir (aux fruits de mer et à l'encre de calamar)
- Black rice (with squid ink)
- Svart paella (bläckfisk, musslor, räkor och bläckfiskens bläck)
- Паэлья чёрная (паэлья с морепродуктами и чернилами кальмара)

## **Paella de verduras ..... 15,50 €**

- Gemüse-Paella • Paëlla aux légumes • Vegetable paella
- Vegetabilisk paella (grönsaker) • Паэлья овощная

## **Paella de pollo campero ..... 14,50 €**

- Paella mit Freiland-Huhn
- Paella au poulet fermier
- Chicken Paella
- Paella med frigående kyckling
- Паэлья с курицей

• Bajo pedido cocinamos arroces melosos de langosta y bogavante ..... S.P.M €

- Auf Wunsch kochen wir "Bogavante" und Hummer "Meloso" Reis (Marktpreis)
- Sur demande, nous préparons Riz moelleux au homard – langouste (prix selon le marché)
- On request, we cook "bogavante" and lobster "Meloso" Rice (Market Price)
- På begäran lagar vi hummer och hummer sött ris. € S.M.
- По запросу мы готовим паэлью с омаром и лобстером





# MENÚ INFANTIL

KINDER-MENÜ · MENU POUR ENFANTS · KIDS MENUBARNMENY · ДЕТСКОЕ МЕНЮ

**Espaguetis · Nuggets · Hamburguesa · Hot dog · Filete de merluza ·  
Pizza · Pechuga de pollo a la plancha**  
(El menú infantil se sirve con patatas fritas, bebida y helado artesano)

• Spaghetti · Nuggets - Hamburger - Hot Dog - Seehecht-Filet  
Pizza - Gegrillte Hähnchenbrust  
(Das Kindermenü wird mit Pommes, Getränk und Eis serviert)

• Spaghetti - Nuggets - Hamburger - Hot Dog - Bâtonnets de poisson pané  
Pizza - Poitrine de poulet grillée  
(Le menu enfant est servi avec des frites, une boisson fraîche et une glace)

• Spaghetti · Chicken nuggets · Hamburger - Hot Dog - Fish fillet  
Pizza · Grilled chicken breast  
(served with fries, drink and ice cream)

• Spaghetti - Nuggets - Hamburgare - Hot Dog - Fiskfilé  
Pizza - Grillad kycklingbröst  
(Barnmenyn serveras med pommes frites, läsk och glass)

• Спагетти - Нагец - Гамбургер - Хот Дог - филе Хека  
Пицца - Куриная грудка на гриле  
(детское меню подаётся с картофелем фри, напитком и мороженым)

**6,50 €**





# ENSALADAS y ENTRANTES

## Ensalada César con pollo crujiente y crutons de coca de patata de Cefe ..... 10,00 €

- Caesarsalat, knuspriges Hähnchen und Croutons von Cefes Coca
- Salade César au poulet croquant avec « coca de Cefe »
- Caesar salad, crunchy chicken and croutons from Cefe's coca de patata
- Caesar sallad med crunchy kyckling och potatiskrutonger från Cefe
- Салат Цезарь

## Burrata con tartar de tomate, pesto rosso, rúcula y polvo de nuez .... 10,00 €

- Burrata mit Tomatentatar, Pesto Rosso, Rucola und Walnusspulver
- Burrata avec tartare de tomates, pesto rouge et salade roquette
- Burrata with tomato tartar, pesto rosso, arugula and walnut powder
- Burrata med tomatstensten, pesto rosso, arugula och valnötpulver
- Буррата с томатным тартаром, соусом песто, рукколой и орехами

## Gazpacho del chef ..... 6,50 €

- Chef's Gazpacho (kalte Tomatensuppe)
- Gaspacho du chef (soupe froide à la tomate)
- Chef's Gazpacho (cold tomato soup)
- Kockens Gazpacho
- Гаспачо (холодный томатный суп с ветчиной)

## Ensalada de quinoa, pesto genovés, tomate semisecos, brotes y frutos secos ..... 10,00 €

- Quinoasalat, Genovese Pesto, halbtrockene Tomaten, Sprossen und Nüsse
- Salade de quinoa, pesto de Genovese, tomates semi-sèches, variété de salades
- Quinoa salad, Genovese pesto, semi-dry tomato, sprouts and nuts vertes et fruits secs
- Sallad av Quinoa, Genovese Pesto, Halvtorkad tomat, Spirar och nötter
- Салат из киноа с соусом дженевезе песто, помидором и орехами

## Ceviche de corvina salvaje al toque del chef ..... 12,00 €

- Ceviche der wilden Corvina nach Art des Küchenchefs
- Ceviche de courbine sauvage avec la touche du chef
- Ceviche of wild corvina at chef's style
- Vilda corvina ceviche med kockens touch
- Перуанское севиче из дикой корвины в стиле шеф-повара

## Tartar de salmón, mango y huevas de tobiko ..... 13,00 €

- Tartar mit Lachs, Mango und Tobikorogen
- Tartare de saumon, mangue et œufs de caviar de tobiko
- Tartar with salmon, mango and tobiko roe
- Tartar med lax, mango och tobiko roe
- Тартар с лососем, манго и икрой тобико

## Gyozas vegetales con salsa asiática (7ud.) ..... 13,00 €

- Gemüse Gyozas mit asiatischer Sauce (7 Einheiten)
- Gyozas aux légumes à la sauce asiatique (7 pièces)
- Vegetable gyozas with asian sauce (7 pcs.)
- Vegetabiliska Gyozas med asiatisk sås (7 enheter)
- Цзяоцзы овощные с азиатским соусом (7 шт.)

## Steak tartare tradicional ..... 21,50 €

- Traditionelles Zahnsteinst Steak
- Steak tartare traditionnel
- Traditional tartare steak
- Традиционный стейк из тартар
- Traditionell tartarebiff





# PIZZA / PASTA



**Pizza de la Casa "Frutti di Mare" ..... 13,50 €**

- Pizza des Hauses "Frutti di Mare" • Pizza maison "Frutti di mare" • Special Pizza "Frutti di mare"
- Speciell Pizza "Frutti di Mare" • Специальная пицца "Фрутти ди Маре"

**Pizza al gusto ..... 7,00 €**

- Pizza nach Wahl • Pizza au goût de chacun • Homemade Pizza (Your own choice)
- Hemlagad pizza • Пицца по желанию Ингредиенты добавочные

**Pizza para celíacos ..... 7,00 €**

- Pizza für Zöliakien • Pizza pour les personnes celiacques • Pizza for Celiacs
- Pizza utan gluten • Пицца без глютена

**INGREDIENTES:**

- Cebolla, Atún, Verdura, Pepperoni, Jamón, Salami, Piña, Boloñesa (+1€ por ingrediente)
- Zwiebel, Thunfisch, Gemüse, Pepperoni, Schinken, Salami, Ananas, Bolognese (1€/Zutat)
- Oignons, Thon, Légumes, Pepperoni, Jambon, Salami, Ananas, Bolognese (1€/ingrédient)
- Vegetables, Tuna, Onion, Pepperoni, Ham, Salami, Pineapple, Bolognese (1€/ingredient)
- Lök, Tonfisk, Grönsaker, Pepperoni, Skinka, Annanas, Bolognese (1€ / ingredient)
- лук, тунец, овощи, пепперони, салями, ананас , Болоньес ( 1€/ ингредиент)

**Lasaña de carne ..... 9,75 €**

- Fleisch-Lasagne • Lasagnes de viande
- Meat lasagna • Köttlasagne • Лазанья мясная

**Pasta para celíacos ..... 9,50 €**

- Pasta für Zöliakien • Pâte pour les personnes celiacques • Pasta for Celiacs
- Pasta utan gluten • паста без глютена

**Pasta y salsa al gusto ..... 9,50 €**

- Pasta Auswählen • Pâte au choix • Your own choice Pasta
- Pasta sorter • гносси - Соусы

**PASTAS:**

Spaghetti / Penne

**SALSAS / SAUCEN / SAUCES:**

- Boloñesa / Pesto / Carbonara / Tomate
- Bolognese / Pesto / Carbonara / Tomate
- Bolognaise / Pesto / Carbonara / Tomate
- Bolognese / Pesto / Carbonara / Tomato
- Bolognese / Pesto / Carbonara / Tomat
- Болоньезе / Песто / Карбонара / Помидор

**Ravioli de trufa con pesto rosso y parmesano ..... 14,75 €**

- Trüffelravioli mit Pesto Rosso und Parmesankäse
- Raviolis à la truffe, pesto rouge et parmesan
- Truffle ravioli with pesto rosso and parmesan cheese
- Truffel ravioli med pesto rosso och parmesanost
- Трюфельные равиоли с соусом и пармезаном





# PESCADOS

FISCHGERICHTE · POISSONS · FISH · FISK · РЫБНЫЕ БЛЮДА



## Pescado fresco del día ..... 17,75 €

- Frischer Fisch des Tages • Poisson frais du jour • Fresh fish of the day
- Dagens färsk fisk • Свежая рыба дня

- **Pregunte por nuestras sugerencias del día. Marisco de Galicia y pescado fresco recién llegado de nuestra bahía.**
- Fragen Sie nach unseren Tagesvorschlägen. Galizische Meeresfrüchte und frischer Fisch frisch aus unserer Bucht.
- Demandez nos suggestions du jour. Fruits de mer galiciens et poisson frais de notre baie.
- Ask for our suggestions of the day. Galician seafood and fresh fish fresh from our bay.
- Be om våra förslag på dagen. Galicisk skaldjur och färsk fisk färsk från vår vik.
- Спросите наши предложения дня. Галицкие морепродукты и свежая рыба из нашей бухты.



## Salmón a la plancha con verduras asadas ..... 16,75 €

- Lachs gegrillt mit gebratene Gemüse • Saumon accompagné de légumes grillés
- Grilled salmon with grilled vegetables • Grillad lax med grönsaker
- Лосось жареный с запеченными овощами

## Gambón a la plancha (8 uds.) ..... 15,75 €

- Gegrillte Garnelen • Grosses crevettes grillées • Grilled shrimp
- Stekta färska jätteräkor • Жареные креветки (8 шт.)

## Tataki de atún rojo en teriyaki y sésamo ..... 18,75 €

- Roter Thunfisch Tataki in Teriyaki und Sesam • Tataki de thon rouge au teriyaki et au sésame
- Red tuna tataki in teriyaki and sesame • Röd tonfisk tataki i teriyaki och sesam
- Татаки из тунца с соусом терияки и кунжутом

## Bacalao con all-i-oli de sobrasada gratinado y almendras tostadas ..... 17,75 €

- Kabeljau mit gratinierter "Sobrasada von All-i-oli" und gerösteten Mandeln
- Morue avec l'alioli à la sobrasada et aux amandes grillées
- Cod with gratinated "sobrasada of all-i-oli" and toasted almonds
- Torsk med gratinerad "sobrasada av all-i-oli" och rostade mandlar
- Треска с соусом али-оли, собрасадой и жареным миндалем





# CARNES

FLEISCHGERICHTE · VIANDES · MEAT  
KÖTT · МЯСНЫЕ БЛЮДА

## Entrecot Black Angus con Mantequilla Especiada ..... 19,75 €

- Entrecôte Black Angus mit Gewürz-Butter • Entrecôte Black Angus au beurre aromatique
- Entrecote Black Angus with Spiced Butter • Black Angus Entrecote med örtsmör
- Антрекот из черного ангуса с маслом

## Paletilla de Cordero a baja temperatura ..... 21,90 €

- Lammschulter "Mallorquinischer Stil" bei niedriger Temperatur gegart
- Epaule d'agneau cuite à basse température
- Lamb shoulder "Majorcan Style" cooked at low temperature
- Lammets axel vid låg temperatur • Лопатка молодого барашка

## Costilla de Cerdo "Sa Fonda" ..... 15,50 €

- Schweinerippchen "Sa Fonda" • Travers de porc "Sa Fonda" • Pork Rib "Sa Fonda"
- Fläskkotletter "Sa Fonda" • Свиные ребрышки

## Lechona deshuesada a baja temperatura ..... 20,00 €

- Spanferkel ohne Knochen bei niedriger Temperatur • Cochon de Lait désossé à basse température
- Boneless Suckling Pig at low temperature • Boneless suggris vid låg temperatur
- Поросенок без костей при низкой температуре

## Solomillo de Cebón a la Plancha "de la casa" ..... 21,50 €

- Gegrilltes Lendenstück • Faux-filet de Cebón grillé "de la maison"
- Sirloin of Premium Black Angus "De la Casa" • Husets Oxfilé "Cebón"
- Жареное свиное филе "de la casa"

## Hamburguesa Black Angus, queso de cabra y cebolla caramelizada ..... 11,50 €

- Burger Black Angus mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln
- Hamburger Black Angus, fromage de chèvre et oignons caramélisés
- Burguer Black Angus with goat cheese and caramelized onion
- Black Angus-hamburgare, getost och karamelliserade lök
- Гамбургер из черного ангуса, козьим сыром и луком

## Brocheta de Pollo "Ras el Hanout" con Guarnición

- Hähnchenspieß "Ras el Hanout" mit Beilage
- Brochette de Poulet "Ras el Hanout" et sa garniture
- Chicken Skewer "Ras el Hanout" with Vegetables and potatoes
- Kycklingspett "Ras el Hanout" med tillbehör
- Куриный шашлычок "Ras el Hanout" с овощами и картофелем

15,50 €







COPA BALI



COPA TROPICAL



BANANA SPLIT



COPA VELVET



COPA FRESH



COPA VESUBIO

## POSTRES CASEROS

<b>Gató con helado de almendra</b> .....	<b>5,50 €</b>
• "Gató" Mandelkuchen mit Mandeleis • Gâteau aux amandes avec une glace aux amandes • "Gató" with almonds ice cream	
• Äppelkaka • Яблочный пирог	
<b>Tarta de manzana</b> .....	<b>4,50 €</b>
• Apfelkuchen • Tarte aux pommes • "Gató" with almonds ice cream • Äppelkaka • Яблочный пирог	
<b>Tarta de queso</b> .....	<b>4,50 €</b>
• Cheesecake • Tarte au fromage • Cheesecake • Ostkaka • Сырный пирог	
<b>Tarta de chocolate</b> .....	<b>4,50 €</b>
• Schokoladenkuchen • Tarte au chocolat • Chocolate cake • Chokladkaka • Шоколадный пирог	
<b>Tarta de zanahoria</b> .....	<b>4,50 €</b>
• Karottenkuchen • Gâteau aux carottes • Carrot cake • Morotskaka • Морковный пирог	
<b>Crema catalana</b> .....	<b>4,75 €</b>
• Vanillesosse katalanischer Art • Crème catalane • Catalan cream • Crème brûlée • Заварной крем по каталанский	
<b>Tiramisú</b> .....	<b>4,75 €</b>

## POSTRES ARTESANALES

<b>Cheesecake</b> .....	<b>5,75 €</b>
<b>Tiramisú</b> .....	<b>5,75 €</b>
<b>Crema de Maracuyà</b> .....	<b>5,75 €</b>
<b>Mouse de chocolate blanco y negro</b> .....	<b>5,75 €</b>
<b>Mouse de Limón</b> .....	<b>5,75 €</b>

## HELADOS

<b>Copa Bali (vainilla de Madagascar, fresa, limón, frutas almibaradas, nata montada y melocotón)</b>	<b>6,75 €</b>
• Madagascar vanilla, strawberry, lemon, honeyed fruit, whipped cream and peach	
<b>Copa Fresh (chocolate y menta, nata montada, chocolate y caramelo)</b>	<b>6,75 €</b>
• Chocolate and mint, whipped cream, chocolate and caramel	
<b>Copa Conguitos (chocolate, nata montada, salsa de chocolate y conguitos)</b>	<b>6,75 €</b>
• Chocolate, whipped cream, chocolate sauce and conguitos	
<b>Copa Vesubio (nata, chocolate, vainilla, nata montada y salsa de toffee)</b>	<b>6,75 €</b>
• Cream, chocolate, vanilla, whipped cream and toffee sauce	
<b>Copa Alaska (vainilla de Madagascar, pistacho y fresa, cerezas en almíbar y nata montada)</b>	<b>6,75 €</b>
• Madagascar vanilla, pistachio and strawberry, cherries in syrup and whipped cream	
<b>Copa Lacasitos (vainilla de Madagascar, fresa y menta, nata montada, salsa de toffee y lacasitos)</b>	<b>6,75 €</b>
• Madagascar vanilla, strawberry and mint, whipped cream, toffee sauce and lacasitos	
<b>Copa Tropical (pistacho, chocolate y coco, nata montada y nueces)</b>	<b>6,75 €</b>
• Pistachio, chocolate and coconut, whipped cream and nuts	
<b>Copa Velvet (fresa, fresas, nata montada y salsa de fresa)</b>	<b>6,75 €</b>
• Strawberry, strawberries, whipped cream and strawberry sauce	
<b>Copa Alexandra (pistacho, avellana y chocolate, nata, caramelo y nueces)</b>	<b>6,75 €</b>
• Pistachio, hazelnut and chocolate, cream, caramel and nuts	
<b>Banana Split (vainilla de Madagascar, fresa y chocolate, nata, cerezas y plátano)</b>	<b>8,50 €</b>
• Madagascar vanilla, strawberry and chocolate cream, cherries and bananas	

## SMOOTHIES & FROZEN YOGURT

	<small>SMOOTHIES</small>	<small>FROZEN YOGURT</small>
<b>Fresa</b> • Erdbeeren • Fraise • Strawberry • Jordgubb • Клубничный .....	<b>4,50 €</b>	<b>4,75 €</b>
<b>Mango</b> • Mango • Mangue • Mango • Mango • Манго .....	<b>4,50 €</b>	<b>4,75 €</b>
<b>Frutos del bosque</b> • Waldfrüchte • Fruits des bois • Fruits of the forest • Bär • Коктейль из лесных ягод ...	<b>4,50 €</b>	<b>4,75 €</b>
<b>Frutas de la pasión</b> • Maracuja • Fruits de la passion • Passion fruit • Passionsfrukt • Маракуйа ..	<b>4,50 €</b>	<b>4,75 €</b>

TARTA DE CHOCOLATE



TARTA DE ZANAHORIA



TARTA DE MANZANA



GATÓ CON ALMENDRA



SMOOTHIE



FROZEN YOGURT







THE FIRST RESTAURANT IN ALCUDIA

