

# Celler Pagès

Cuina Mallorquina

Des de *1956*

*Menú*



## Entrants

	al·lergens	
Ensiam del Temps		10.00
Ensiam de Tonyina		11.00
Ensiam de Roquefort		11.00
Croquetes Casolanes		10.00
Albergínies amd Parmesà		12.00
Tosta amb Sobrassada		11.50
Carabassí Farcit		12.00
Gambes a la Planxa		17.00
Ous al Forn amb Sobrassada		11.00
Pebres de Padró		10.00
Gírgoles		12.50

## Cuina Mallorca

Sopes Mallorquines		13.00
Tumbet		13.00
Faves Mallorquines		13.00
Frit Mallorquí		13.00
Llengua amb Tàperes		14.00
Albergínies Farcides		14.50
Sípia amb Sobrassada		16.00
Pa amb Oli de Camaiot		13.50
Pa amb Oli de Formatge		13.50





















## Carns

	al·lergens	
Peus de Porc	   	15.00
Ronyons a Xeres	  	14.00
Pit de Pollastre		15.00
Paletilla de Xot		18.00
Costellas de Xot		17.00
Entrecot de la Casa	 	20.00
Entrecot a la Planxa		19.00
Escalop de Vedella	   	17.00
Tournedos		21.00

## Peix

Sípia a la Planxa		S.P.M.
Sípia a la Romana	    	S.P.M.
Peix Fresc	 	S.P.M.

## Postres

Gelats	    	4.50
Tarta Casolana	    	4.50
Pomes al Forn		4.50
Formatge Mallorquí		5.00
Fruita dels Temps		4.00
Flam o Pudín Casolà	   	4.50
Delícies de Llimona	    	4.50



## Entrantes

	alérgenos	
Ensalada del Tiempo		10.00
Ensalada de Atún		11.00
Ensalada de Roquefort		11.00
Croquetas de la Casa		10.00
Berenjenas con Parmesano		12.00
Tosta de Sobrasada		11.50
Calabacín Relleno		12.00
Gambas a la Plancha		17.00
Huevos al horno con Sobrasada		11.00
Pimientos de Padrón		10.00
Gírgolas		12.50

## Cocina Mallorquina

Sopas Mallorquinas		13.00
Tumbet		13.00
Habas Mallorquinas		13.00
Frito Mallorquín		13.00
Lengua con Alcaparras		14.00
Berenjenas Rellenas		14.50
Sepia con Sobrasada		16.00
Pa amb Oli de Camaiot		13.50
Pa amb Oli de Queso		13.50





















## Carnes

	alérgenos	
Pies de Cerdo	   	15.00
Riñones al Jerez	  	14.00
Pechuga de Pollo		15.00
Paletilla de Cordero		18.00
Costillas de Cordero		17.00
Entrecot de la Casa	 	20.00
Entrecot a la Plancha		19.00
Escalope de Ternera	   	17.00
Tournedos		21.00

## Pescados

Sepia a la Plancha		S.P.M.
Sepia a la Romana	    	S.P.M.
Pescado Fresco	 	S.P.M.

## Postres

Helados	    	4.50
Tarta Casera	    	4.50
Manzana al Horno		4.50
Queso Mallorquín		5.00
Fruta del Tiempo		4.00
Flan o Pudín Casero	   	4.50
Delicias de Limón	    	4.50



## Starters

	allergens	
Salad of the Season		10.00
Tuna Salad		11.00
Roquefort Salad		11.00
Croquettes		10.00
Aubergines with Parmesan Cheese		12.00
Tosta with Sobrasada and Honey		11.50
Stuffed Zucchini		12.00
Grilled Shrimps		17.00
Eggs to the Oven with Sobrasada		11.00
“Padrón Peppers”		10.00
Girgolas (Mushrooms)		12.50

## Mallorcan Cuisine

Mallorcan Special Soup		13.00
Tumbet		13.00
Special Mallorcan Green Beans		13.00
Frito Mallorquí		13.00
Tongue with Capers		14.00
Stuffed Eggplants		14.50
Cuttlefish in Sobrasada Sauce		16.00
Pa amb Oli of Camaiot		13.50
Pa amb Oli of Cheese		13.50





















## Meats

	allergens	
Pork Feet	   	15.00
Kidneys in Sherry	  	14.00
Grilled Chicken Breast		15.00
Lamb Shoulder		18.00
Lamb Cutlets		17.00
Special House Steak	 	20.00
Sirloin Steak		19.00
Veal Escallop	   	17.00
Tournedos Veal		21.00

## Fish

Grilled Cuttlefish		S.P.M.
Cuttlefish Romane	    	S.P.M.
Fresh Fish	 	S.P.M.

## Desserts

Ice Cream	    	4.50
Special House Cakes	    	4.50
Baked Apple		4.50
Mallorcan Cheese		5.00
Season Fruit		4.00
Egg Custard or Caramel Pudding	   	4.50
Lemon Cream	    	4.50





## Vorpeise



















	allergene	
Salat		10.00
Tunfish Salat		11.00
Roquefort Salat		11.00
Crocketten von Haus		10.00
Aubergine mit Parmesan Käse		12.00
Getostene Sobrasada mit Honig		11.50
Gefüllte Zucchini		12.00
Garlenen Geröstet		17.00
Eier vom Backofen mit Sobrasada		11.00
Paprika a la Padrón		10.00
Girgolas		12.50

## Mallorquinisches Küche

Mallorquinische Suppe		13.00
Tumbet		13.00
Mallorquinische Bohnen		13.00
Mallorquinische Frittiert		13.00
Zunge mit Kapern		14.00
Aubergine Gefüllt		14.50
Sepia mit Sobrasada		16.00
Pa amb Oli mit Camaiot		13.50
Pa amb Oli mit Käse		13.50























## Fleisch

	allergene	
Schweine Füsse	   	15.00
Nieren auf Jerez Wein	  	14.00
Hühnchen Brust		15.00
Schulter vom Lamm		18.00
Rippen vom Lamm		17.00
Entrecotte vom Haus	 	20.00
Entrecotte Gegrillt		19.00
Wiener Schnitzel	   	17.00
Tournedos		21.00

## Fisch

Sepia Gegrillt		S.P.M.
Sepia Paniert	    	S.P.M.
Frischer Fisch	 	S.P.M.

## Nachthisch

Eis	    	4.50
Kuchen vom Haus	    	4.50
Apfel Gebacken		4.50
Mallorquinische Käse		5.00
Obst der Zeit		4.00
Pudding vom Haus oder Pudding	   	4.50
Feinheiten aus Zitrone	    	4.50



## Entrées

	allergènes	
Salade de Saison		10.00
Salade au Thon		11.00
Salade au Roquefort		11.00
Croquettes de Maison		10.00
Aubergines au Parmesan		12.00
Toast à la Soubressade		11.50
Courgette Farcie		12.00
Crevettes Grillées		17.00
Oeufs au Four à la Soubressade		11.00
Petit Poivrons de Padrón		10.00
Pleurotes		12.50

## Majorquine Cuisine

Soupes Mallorquinas		13.00
Tumbet (Ratatouille)		13.00
Fèves a la Majorquine		13.00
Frito Majorquin		13.00
Langue aux Câpres		14.00
Aubergines Farcies		14.50
Seiche à la Soubressade		16.00
Pa amb Oli et Camaiot		13.50
Pa amb Oli et Fromage		13.50

## Viandes

	allergènes	
Pieds de Porc	   	15.00
Rognons aux Xérès	  	14.00
Blanc de Poulet		15.00
Epaule d'agneau		18.00
Côtelettes d'agneau		17.00
Entrecôte Maison	 	20.00
Entrecôte Grillée		19.00
Escalope de Veau	   	17.00
Tournedos		21.00

## Poissons

Seiche Grillée		S.P.M.
Seiche à la Romaine	    	S.P.M.
Poisson Frais	 	S.P.M.

## Desserts

Glaces	    	4.50
Gâteau Maison	    	4.50
Pomme au Four		4.50
Fromage Majorquin		5.00
Fruits de Saison		4.00
Flan ou Pudding Maison	   	4.50
Délices au Citron	   	4.50

Desde 1956, tres generaciones de la misma familia han conservado el estilo de la cocina elaborada tradicional. Siempre apostando por el trato familiar y cercano de los restaurantes de antaño. Después de sesenta años de historia, seguimos insistiendo en las raíces de nuestra cocina, sin perder de vista la cocina global de nuestro tiempo.

# Celler Pagès

Cuina Mallorquina

Des de *1956*

Tel. 971 726 036  
Felip Bauzà, 2  
07012 Palma de Mallorca  
cellerpages@hotmail.com