★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Mallorca

Mallorca

Menu Prices — October 25, 2026

Mallorca menu with prices in United States, updated October 2019: 78 items across 11 categories, prices from $5.00 to $52.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Mallorca Menu with Prices (United States)

Mallorca menu with prices in United States, updated October 2019: 78 items across 11 categories, prices from $5.00 to $52.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/mallorca

Menu categories: Entrées - Pasta · Apperitivo/ Appetizers · Sopa/ Soup · Entrées - Seafood - Comida Del Mar · Entrées - Meat and Poultry - Comida de La Tierra · Entrées (Pasta) · Apperitivo/Appetizer · Sopa/Soup · Salads / Ensaladas · Entrées (Meat and Poultry) - Comida De la Tierra · Entrées (Seafood Specialties)

Entrées - Pasta

ITEM	PRICE
Lobster Ravioli in White Cream Sauce Add Shrimp ($28.00) additional charge.	**$22.00**
Penne Pasta with Spinach in Pink Vodka Sauce Vegetarian. Add Chicken ($28.00) or Shrimp ($30.00) for additional charges.	**$24.00**
Cheese Tortellini Vegetarian. Olive Oil, basil, fresh tomato, garlic sauce. Add Chicken ($25.00) or Shrimp ($28.00), for additional charge...	**$20.00**
Linguini with Mussels and Shrimp in Chef's Marinara Sauce	**$28.00**
Vegetarian Pasta in White Cream Sauce Vegetarian.	**$22.00**
Lobster Ravioli in White Cream Sauce with Shrimp With Shrimp.	**$28.00**

Apperitivo/ Appetizers

ITEM	PRICE
Calamaris Fritas Calmars légèrement frits, craquants à l'extérieur et tendres à l'intérieur, servis avec une sauce au citron et à l'ail p...	**$18.00**
Champinones Rellenos Champignons farcis au fromage mascarpone et chair de crabe.	**$16.00**
Camorones en Salsa de Ajo Crevettes sautées dans une sauce parfumée à l'ail, relevées d'une touche de paprika espagnol. Parfait pour les amateurs...	**$19.00**
Portobello Salteado gluten-friendly. Portabella mushroom sautéed in a balsamic reduction served with Mozzarella cheese.	**$14.00**
Camarones Frias gluten-friendly. Shrimp Cocktail.	**$15.00**
Mejillones en Salsa de Tomate Picante Gluten-friendly. Try mussels in white wine, parsley, and garlic or the chef's spicy sauce that has a little zing!	**$16.00**
Chorizo a la Plancha Gluten-friendly. Spanish sausage broiled to crispy perfection.	**$16.00**
Almejas Rellenas Clams stuffed with sausage and bread crumbs and then broiled.	**$15.00**
Almejas en Salsa Verde, o Salsa de Tomate Des palourdes cuites à la vapeur et nappées d'une sauce à base de persil, d'ail et de vin blanc, ou savourez-les avec la...	**$18.00**

Sopa/ Soup

ITEM	PRICE

Caldo Gallego — $8.00
Soup with a chicken base, white beans, spinach, chorizo, and potatoes.

Gaspacho — $6.00
A cold soup with cucumber, tomato, garlic, and cilantro.

Sopa de Ajo — $8.00
Une soupe espagnole authentique, préparée sur un bouillon de poulet, agrémentée d'ail rôti et enrichie d'un œuf délicate...

Entrées - Seafood - Comida Del Mar

ITEM	PRICE
Paella Valenciana/ Seafood Casserole Gluten Friendly. OUR PRIDE AND JOY! Saffron rice with chicken, chorizo, mussels, clams, shrimp, scallops, and lobster,...	$48.00
Camarones con Queso Mascarpone y Carne de Congrejo/ Stuffed Shrimp Crevettes généreuses farcies de crème mascarpone onctueuse et de chair de crabe délicate.	$38.00
Mariscada en Salsa de Ajo/ Shell fish in Garlic Sauce Lobster or langostino, clams, mussels, shrimp and scallops in our famous garlic sauce.	$44.00
Tilapia Rellena/ Stuffed Tilapia Broiled tilapia stuffed with mascarpone cheese crab meat and topped with lemon caper sauce.	$32.00
Mariscada en Salsa de Tomate con Brandy/ Seafood Stew in Tomato Brandy Sauce Lobster or langostino, and clams, mussels, shrimp and scallops in tomato brandy sauce.	$44.00
Cazuela De Mariscos/ Shell Fish in Green Sauce Homard ou langoustine, accompagnés de palourdes, moules, crevettes et pétoncles, mijotés dans une sauce à base d'huile d...	$44.00
Camarones con Bacon en Salsa de Brandy/ Bacon Wrapped Shrimp in Brandy Sauce	$39.00
Camarones al Ajillo/ Shrimp in Garlic Sauce Faux.	$38.00
Camarones Enchilados / Shrimp in Fra-Diavlo Sauce Faux filet de crevettes dans une sauce Fra-Diavolo épicée aux tomates, relevée d'un mélange d'herbes aromatiques pour un...	$38.00
Filete de Salmon a la Plancha / Broiled Salmon Filet Gluten Friendly.	$36.00
Filete de Lenguado/ Sole stuffed with Salmon Du filet de sole délicatement farci de saumon et d'épinards, nappé d'une sauce au champagne blanc.	$33.00
Camarones Fritas/ Fried Jumbo Shrimp	$37.00
Orange Roughy with Shrimp in White Wine Sauce	$33.00
Filet de Lenguada a la Vasca / Sole with Clams and Mussels in Green Sauce	$32.00

Entrées - Meat and Poultry - Comida de La Tierra

ITEM	PRICE
Bistec a la Brasa 16oz/ T-Bone Steak 16oz Une généreuse portion de T-Bone de 16oz, grillée à la perfection et prête à être savourée pièce par pièce.	$38.00
Pechuga de Pollo in Salsa de Ajo / Chicken in Garlic Sauce Poulet grillé nappé d'une sauce à l'ail onctueuse.	$23.00
Pollo Mallorca / Stuffed Chicken Poitrine de poulet garnie de mozzarella, d'épinards et de poivrons rouges doux. Convient aux personnes sensibles au glut...	$26.00
Solomillo a la Parrilla/ Broiled Filet Mignon - 10 oz. Cooked to order. Your choice.	$39.00
Chuletas de Cerdo/ Pork Chops Pork Chops broiled and served in our famous garlic sauce.	$24.00

ITEM	PRICE
Pollo en Salsa de Vino Blanco / Chicken in White Wine Sauce Chicken in Chefs special recipe Spanish white wine sauce.	**$23.00**
Ternera Siciliana / Veal in Cream Sauce eal lightly breaded in a white cream sauce with mozzarella and chorizo.	**$34.00**
Ternera Marsala/ Veal Marsala Fines tranches de veau enrobées délicatement de chapelure et dorées à la poêle, baignées ensuite dans une sauce onctueus...	**$34.00**
Pollo Albarino/ Chicken with Shrimp Poitrine de poulet accompagnée de crevettes grillées, nappée d'une sauce citronnée à l'Albariño.	**$29.00**
Ternera Madrid / Veal in Lemon Wine Sauce Tornados of veal lightly breaded and sautéed in chef's special lemon wine sauce.	**$34.00**
Solomillo a la Parrilla/ Broiled Filet Mignon - 16 oz. Un faux-filet de 16 oz grillé parfaitement à votre goût.	**$52.00**

Entrées (Pasta)

ITEM	PRICE
Penne Pasta with Shrimp and Spinach in Pink Vodka Sauce	**$19.00**
Vegetarian Pasta in White Cream Sauce Vegetarian.	**$18.00**
Linguini w/ Mussels and Shrimp in Marinara Sauce	**$21.00**
Cheese, Tortellini with Olive Oil, Basil, Fresh Tomato, Garlic Sauce	**$18.00**
Extra Sides Chaque plat principal (à l'exception des pâtes) est accompagné d'une salade maison, de riz safrané, de légumes et de cro...	**$5.00**
Lobster Ravioli in White Cream Sauce Raviolis garnis de morceaux de homard tendre, enveloppés dans une pâte délicate faite maison. Baignés dans une sauce cré...	**$19.00**

Apperitivo/Appetizer

ITEM	PRICE
Camarones en Salsa de Ajo / Shrimp in Garlic Sauce Crevettes parfumées à l'ail, baignées dans une sauce savoureuse. Des crustacés tendres, relevés de paprika espagnol, pou...	**$16.00**
Calamares fritos/ Fried Calamaris Faux filet de calamars fraîchement découpés, enrobés d'une fine couche de farine et dorés à la perfection. Accompagnés d...	**$15.00**
Chorizo a la Plancha/ Spanish sausage Gluten Friendly. Spanish sausage broiled to crispy perfection.	**$14.00**
Mejillones en Salsa de Tomate Picante/ Mussells in Spicy Tomato Sauce Moules nappées d'une sauce tomate épicée, préparée selon une recette spéciale du chef. Parfait pour ceux qui aiment un s...	**$14.00**
Almejas en salsa verde/ Clams in Green Sauce Steamed clams served in a sauce of parsley garlic and white wine, or our chef's special sauce with a zing!	**$14.00**
Champignons Rellenos/ Stuffed Mushrooms Vegetarlan. Mushrooms stuffed with mascarpone cheese and crab meat.	**$13.00**
Portabella Salteado/ Sauteed Portabella Mushroom Portabella mushroom doré à la perfection dans une réduction balsamique, accompagné de fromage mozzarella fondant. Une op...	**$12.00**
Almejas Rallenas/Clams Casino Clams stuffed with sausage and bread crumbs and then broiled.	**$12.00**

Sopa/Soup

ITEM	PRICE
Sopa de ajo/ garlic soup Un bouillon parfumé d'Espagne, combinant une base de poulet savoureuse, de l'ail rôti et un œuf poché pour une harmonie...	**$8.00**
Caldo Gallego/ Spanish vegetable soup Spanish vegetable soup with a chicken base, white beans and spinach and potatoes and chorizo.	**$8.00**
Gaspacho/ cold tomato soup Vegetarian. A cold soup with cucumber, tomato, garlic, and cilantro.	**$6.00**

Salads / Ensaladas

ITEM	PRICE
Spring Mix Salad with Salmon with arugula, carrots, tomatoes, and mozzarella or Caesar Salad.	**$19.00**
Spring Mix Salad with Shrimp with arugula, carrots, tomatoes, and mozzarella or Caesar Salad.	**$19.00**
Spring Mix Salad with Chicken with arugula, carrots, tomatoes, and mozzarella or Caesar Salad.	**$18.00**
Spring Mix Salad with arugula, carrots, tomatoes, and mozzarella or Caesar Salad.	**$19.00**

Entrées (Meat and Poultry) - Comida De la Tierra

ITEM	PRICE
Chuletas de Cerdo/ pork chops Pork chops broiled and served in our famous garlic sauce.	**$23.00**
Ternera Madrid / Veal In Lemon Wine Sauce Médaillons de veau, délicatement panés et dorés à la poêle, nappés d'une sauce maison au citron et vin.	**$21.00**
Pechuga de Pollo en Salsa de Ajo - Chicken In Garlic Sauce Grilled chicken in our popular garlic sauce.	**$19.00**
Ternera Marsala / Veal Marsala Veal lightly breaded and sautéed in marsala wine.	**$21.00**

Entrées (Seafood Specialties)

ITEM	PRICE
Paella Valenciana - Seafood Casserole Riz parfumé au safran accompagné de poulet, chorizo, moules, palourdes, crevettes, pétoncles et langoustines. Également...	**$28.00**
Camarones con Queso Mascarpone y Carne de Congrejo/ Stuffed Shrimp Jumbo Shrimp stuffed with mascarpone cheese and crabmeat.	**$22.00**
Filete de Lenguado - Sole Stuffed With Salmon Filete de lenguado delicadamente rellenado con espinacas frescas y salmón, cubierto con una suave salsa de champán blanc...	**$20.00**
Mariscada en Salsa de Tomate con Brandy - Seafood Stew in Tomato Brandy Sauce Langostinos, palourdes, moules, crevettes et pétoncles mijotés dans une sauce tomate au brandy.	**$24.00**
Cazuela de Mariscos/ Shell Fish in Shrimp Sauce Langostino, clams, mussels, shrimp and scallops in shrimp and wine sauce.	**$24.00**
Camarones Fritos/ Fried Jumbo Shrimp Fried Shrimp.	**$19.00**

ITEM	PRICE
Camarones al Ajillo/ Shrimp in Garlic Sauce Shrimp in garlic sauce. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs can increase the risk o...	**$22.00**
Tiapia Rellena Tilapia farcie avec du mascarpone crémeux et de la chair de crabe, nappée d'une sauce au citron et câpres.	**$20.00**
Orange Roughy with Shrimp in White Wine Sauce	**$20.00**
Camarones Enchilados / Shrimp in Fra-Diavlo Sauce Crevettes en sauce Fra-Diavlo. Des crevettes juteuses plongées dans une sauce piquante et relevée, parfaites pour ceux q...	**$22.00**