



Mallorca

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Entrées - Pasta

ITEM	PRICE
Lobster Ravioli in White Cream Sauce false	\$22.00
Penne Pasta with Spinach in Pink Vodka Sauce false	\$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
Championones 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 Soup with a chicken base, white beans, spinach, chorizo, and potatoes.	\$8.00
Gaspacho A cold soup with cucumber, tomato, garlic, and cilantro.	\$6.00
Sopa de Ajo Une soupe espagnole authentique, préparée sur un bouillon de poulet, agrémentée d'ail rôti et enrichie d'un œuf délicate...	\$8.00

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. false	\$39.00
Chuletas de Cerdo/ Pork Chops Pork Chops broiled and served in our famous garlic sauce.	\$24.00
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

ITEM	PRICE
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/ Mussels 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 Vegetarian. Mushrooms stuffed with mascarpone cheese and crab meat.	\$13.00
Portabella Salteado/ Sautéed 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

ITEM	PRICE
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 false	\$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 Médallions 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 relleno 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
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

\$22.00

Crevettes en sauce Fra-Diavlo. Des crevettes juteuses plongées dans une sauce piquante et relevée, parfaites pour ceux q...