

EL PUENTE

desde 1904

since 1904

seit 1904



Foto tomada desde la terraza del Bar El Puente en 1920

Photo taken from the terrace of Bar el Puente in 1920

Das foto wurde 1920 von der terrase der Bar el Puente aus aufgenommen.

Para picar / Nibbles / Vorspeisen

Ración de queso Mahonés		11,00 €
Portion Mahonés cheese / <i>Portion Mahonés Käse</i>		
Ración de jamón Ibérico		20,00 €
Portion Iberian Ham / <i>Portion Iberischer Schinken</i>		
Tapas variadas (5 tapas diferentes)	    	11,50 €
5 Varied tapas / <i>5 Tapas Variation</i>		
Calamares andaluza con chili dulce y lima	 	10,00 €
Andalusian squid with sweet chile and lime <i>Tintenfisch nach andalusischer Art mit süßem Chili und Limette</i>		
"Frito mallorquín" de cordero		9,90 €
Majorcan 'Frito' / <i>Eintopf aus Lamm, Gemüse und Kartoffeln</i>		
Pimientos de Padrón		8,90 €
Small fried green peppers from Padron <i>Gebratene grüne Minipaprikaschoten</i>		
Pollo campero con pipas, sésamo y salsa de mostaza y miel	  	10,50 €
Free range chicken with sunflower seeds, sesame and honey mustard sauce <i>Hähnchenbrust von der Farm mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Honigsenfsauce</i>		
Brie frito con mermelada de tomate de "ramallet"	  	9,50 €
Deep fried Brie with Tomato marmalade <i>Gebackener Brie mit Marmelade aus mallorquinischen Tomaten</i>		
Gambas al ajillo		13,00 €
Garlic prawns / <i>Scampis in Knoblauch</i>		
Tumbet "El Puente" (Tumbet con huevo frito)	 	10,50 €
Ratatouille with fried egg / <i>Tumbet mit Spiegelei</i>		
Pincho de tortilla española		6,50 €
Portion of Spanish Omelette / <i>Spanischer Omelett Portion</i>		
Tendido de Sardinas ahumadas con tosta de salmorejo (min.2 uds)		4,50 €/2 ud.
Pegged smoked sardines with Andalusian salmorejo on toast <i>Geräucherte Sardinen mit Salmorejo-Toast</i>		



Pollo campero con pipas, sésamo y salsa de mostaza y miel
Free range chicken with sunflower seeds, sesame and honey mustard sauce



Tumbet "El Puente" (Tumbet con huevo frito)
Ratatouille with fried egg

Gyoza de verduras y cerdo fritas o al vapor (6 unidades)	9,70 €
Pork & vegetable fried or steam Gyosas	  
<i>Gyoza Teigtaschen mit Schwein und Gemüse</i>	
Carpaccio de salmón estilo japonés	10,00 €
Salmon Carpaccio japanese style / <i>Lachs Carpaccio japanischen Stil</i>	  
Rollitos de Langostinos (6 unidades)	10,40 €
Deep fried shrimp rolls / <i>Scampi-Rollen</i>	  
Gambas a la plancha	15,00 €
Grilled prawns / <i>Gegrillte Scampis</i>	
Patatas fritas caseras	4,50 €
Home made chips / <i>Pommes frites, hausgemacht</i>	
Papas bravas El Puente	5,60 €
El Puente Potatoes 'Bravas' / <i>Pommes frites Deluxe, hausgemacht</i>	 
Nachos con queso y salsa boloñesa	11,00 €
Nachos with cheese and bolognese sauce	 
<i>Nachos mit Käse und Sauce Bolognese</i>	
Ración de croquetas de cocido	9,70 €
Meat and vegetables croquettes / <i>Kroketten</i>	 
Ración de pan / bread / brot	p.p. 1,20 €
Pan y alioli / bread and alioli / brot und alioli	p.p. 1,90 €
Aceitunas / olives / oliven	p.p. 1,00 €



Rollitos de Langostinos (6 unidades)
Deep fried shrimp rolls



Tendido de Sardinas ahumadas con tosta de salmorejo
Pegged smoked sardines with Andalusian salmorejo on toast

Ensaladas / Salads / Salate

De la Huerta: ensalada variada, tomate y hortalizas de la huerta **8,90 €** Mixed:
Tomato and fresh Market Garden vegetables
Gartensalat: gemischter Salat, Tomate und Gemüse aus dem Garten

De Cabra: queso de cabra a la plancha, hojas variadas,
nueces y coulis de mango **11,40 €**
Goat's Cheese: Grilled goat's cheese, mixed salads, cherry tomatoes,
walnuts & Mango coulis
*Ziegenkäse: gemischter Salat, gegrillter Ziegenkäse, Walnüsse und
Mangocreme*

Kentucky: lechuga, tomate, frutos secos, solomillo
de pollo, mostaza y miel **11,40 €**
Kentucky: Lettuce, tomato, nuts and chicken with
mustard dressing
*Kentucky: Salat, Tomate, Nüsse, Hühnchenfilet und
Honigsenf-Dressing*

Oriental: pollo salteado, tallarines frescos, papadam,
ensalada y aliño oriental **12,00 €**
Oriental: fried chicken, fresh pasta, poppadum, green salad,
oriental dressing
*Orientalisch: gebratenes Hühnchen, frische Pasta, Papadam,
Salat, orientalisches Dressing*

Búfala: mozzarella de búfala, rúcula, tomate y parmesano **12,50 €**
Búfala: Buffalo mozzarella, parmesan cheese, rocket and tomato
Búfala: Buffalo mozzarella, rucola und tomaten



De Cabra
Goat's Cheese



Oriental

"Pa amb olis" con pan payés

with Majorcan rustic bread

Geröstetes, rustikales Bauernbrot mit Olivenöl und Tomate

Queso: tomate y queso mahonés o manchego 10,90 €

Cheese: Tomato and Manchego or Menorcan Cheese

Käse: Spanischer Käse (Mahonés oder Manchego) und Tomate

Serrano: tomate y jamón serrano 10,90 €

Serrano: Tomato and Serrano Ham / *Serrano-Schinken und Tomate*

Mixto: tomate, jamón serrano y queso 12,00 €

Mixed: Tomato and Serrano ham and cheese

Gemischt: Tomate, Serrano-Schinken und Käse

Mallorquín: sobrasada, miel y queso 12,50 €

Majorcan: "Sobrasada" with honey and cheese

Mallorquinisch: "Sobrasada" mit Honig und Käse

Especial El Puente: jamón serrano, York, mahonés y camaiot 13,00 €

El Puente special': Serrano ham, sweet ham, cheese and cold meat.

El Puente Spezial: Serrano-Schinken, gekochter Schinken, Mahonés und Camaiot

Carne de Angus con Pimiento de Padrón 16,90 €

Rumpsteak with small fried green peppers

Rumpsteak mit gebratene grüne minipaprikaschoten



Pa amb Oli Mallorquín



Pa amb Oli El Puente

Carnes / Meats / Fleisch

Carrillera

Carrillera de cerdo en su salsa con patata panadera.  **13,80 €**
Pork cheeks with sauteed potato rounds
Schweinebacke mit Bratkartoffeln

Carne de Angus (Picaña)  **16,90 €**
Con patatas fritas caseras y pimientos de Padrón. Precio por persona.
Rumpsteak cooked with home made chips and Padron green peppers.
Price per person.
Rumpsteak mit Pommes frites oder grünen Minipaprikaschoten. Preis pro Person.

Hamburguesa Gourmet Artesanal   **7,00 €**
Home made gourmet hamburger / *Gourmet-Hamburger artesanal*
Doble carne / Double meat / *Doppel Fleisch* **9,20 €**

EXTRAS: Patatas fritas **4,00 €**

Solomillo Ibérico con patatas fritas caseras, pimiento y cebolla **16,90 €**
Iberian sirloin steak with home made chips, green pepper and onion
Iberische Schweinelende mit Pommes frites, paprika und Zwiebeln



Carne de Angus (Picaña)

Pescados / Fish / Fisch

Bacalao gratinado al alioli    **13,90 €**
Salt cod with Alioli au gratin / *Dorsch, gratiniert mit Alioli*

Lomo de salmón con ratatouille de barbacoa   **13,90 €**
Salmon steak with barbecued Ratatouille
Lachsfilet mit Barbecue-Ratatouille

Lenguado a la plancha con ensalada o patatas fritas caseras.  **13,90 €**
Grilled sole with salad or home made chips
Gegrillte Seezunge mit Salat oder Kartoffeln

Platos Orientales

Oriental Dishes / Orientalische Gerichte

Los Woks se pueden servir con arroz japonés o tallarines

Wok de gambas / Prawn wok / *Scampi-Wok*  **12,90 €**

Wok de pollo / Chicken wok / *Hühnchen-Wok*  **12,90 €**

Wok de verduras / Vegetable wok / *Gemüse-Wok*  **11,50 €**

Yakisoba tallarines japoneses con carne y verdura  **12,00 €**

Yakisoba (Japanese noodles with meat and vegetables)

Yakisoba (Japanische Nudeln mit Fleisch und Gemüse)

Yakisoba de gambas  **13,00 €**

Yakisoba (Japanese noodles with prawns)

Yakisoba (Japanische Nudeln mit Scampis)

Ebi Yakimesi arroz estilo japonés de gambas y verduras  **13,00 €**

Fried rice with prawns and vegetables

Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse

Tori Yakimesi arroz estilo japonés de pollo y verduras  **12,70 €**

Fried rice with chicken and vegetables

Gebratener Reis mit Hähnchen und Gemüse

Yasai Yakimesi arroz estilo japonés de verduras  **11,50 €**

Fried rice with vegetables

Gebratener Reis mit Gemüse



Ebi Yakimesi
Fried rice with prawns and vegetables



Wok de pasta



Paella del Señor

“Paellas” y Arroces

Rice Dishes / Reisgerichte

Precio por persona. Pedido mínimo 2 personas.

Price per person, minimum 2 people.

Preis pro Person, Minimum 2 Personen.

Paella del Señor

Arroz ciego de pescado, carne y marisco.     **15,90 €**

Rice with fish, meat & shellfish with no bones or shells

Reis in der Pfanne mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten

Paella del Payés

Arroz con verduras y hortalizas     **15,00 €**

Vegetable rice

Reis in der Pfanne mit Gartengemüse

Paella Mar y Montaña

Arroz mixto de carne, pescado y marisco     **16,00 €**

Mixed Rice with meat, fish and shellfish

Gemischter Reis mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten

Paella de Marisco

Pescado y marisco     **16,90 €**

Rice with fish and shellfish

Reis, Fisch und Meeresfrüchten

Arroz negro

Sepia y alioli gratinado     **15,50 €**

Black rice with cuttlefish and alioli au gratin

Schwarzer Reis mit Tintenfisch und gebackenem Alioli

Pastas Frescas + 1 salsa para combinar al gusto

Fresh Pasta + 1 sauce to combine

Frische Pasta + 1 Sauce Mischung nach Geschmack

Lasaña / Lasagna / Lasagne 11,70 €

Pasta normal / Normal pasta / Normal Pasta

Spaghetti / 53 - Tagliatelle

Pasta rellena / Stuffed pasta / Polsterung Pastagerichte

Tortellini de ricota y espinaca

Tortellini ricotta and spinach / Tortellini Ricotta und Spinat

Tortellini de carne

Tortellini meat / Fleisch Tortellini

Salsas a elegir

Sauces to choose / Saucen zur Auswahl

		Normal	Rellena Filled Polsterung
Boloñesa / Bolognese / Bolognese		11,80 €	12,80 €
Champiñones, nata y salchicha		11,50 €	12,50 €
Frutti di mare.		12,40 €	13,20 €
Gorgonzola		11,40 €	11,80 €
4 Quesos / 4 Cheeses / 4 Käse		11,80 €	12,80 €
Carbonara		11,40 €	12,80 €
Salsa de tomate / tomato sauce / Tomatensauce		9,90 €	10,80 €



Lasaña

Opción de pasta sin gluten / Option gluten free pasta / Glutenfreie Pasta Option

Pizzas de elaboración propia - Pizza home made

todas con base de tomate y mozzarella

all with tomato and mozzarella / alle mit Tomaten und Mozzarella

Margarita con albahaca	 	11,80 €
with basil / mit Basilikum		
Salchicha picante pepperoni y orégano	  	12,80 €
pepperoni and oregano / pepperoni und oregano		
Prosciutto e Funghi jamón York, champiñones y orégano	  	12,80 €
York ham, mushrooms and oregano <i>Schinken, Champignons und oregano</i>		
Nápoli alcaparras, anchoas y orégano	  	12,80 €
Capers, anchovies and oregano / <i>Kapern, Sardellen und oregano</i>		
Atún y cebolla atún, cebolla y orégano	   	12,80 €
Tuna fish, onion and oregano / <i>Thunfisch, Zwiebeln und oregano</i>		
Italia jamón serrano, rúcula, parmesano y orégano	  	14,50 €
Serrano ham, rocket, parmesan cheese and oregano <i>Parmaschinken , Rucola , Parmesan und oregano</i>		
Búfala mozzarella de búfala, aceitunas negras y albahaca	 	13,00 €
Buffalo mozzarella, black olives and basil <i>Büffel mozzarella, schwarzen Oliven und Basilikum</i>		
4 Quesos parmesano, gorgonzola y provolone ahumado	 	14,00 €
Parmesan cheese, gorgonzola and smoked provolone <i>Parmesan, Gorgonzola und geräuchertem Provolone</i>		
4 Estaciones jamón York, alcachofas, aceitunas negras, alcaparras y orégano	  	14,00 €
York ham, artichokes, black olives, capers and oregano <i>Schinken, Artischocken, schwarze Oliven, Kapern und Oregano</i>		
Angus (picaña) parmesano y rúcula	  	16,50 €
Rumpsteak, parmesan cheese and Rocket <i>Angus Picanha mit Rucola und Parmesan</i>		
Pizza Hawaian jamón York, piña, pimientos verde y rojo	  	13,90 €
York ham, pineapple, green and red peppers <i>Schinken, Ananas, grüne und rote Paprika</i>		
Pizza Mallorquina sobrasada, queso Mahonés y confitura de tomate de ramallet	  	14,00 €
Majorcan sausage, menorcan cheese and tomato marmalade <i>"Sobrasada", Menorca Käse und Tomaten-Marmelade</i>		
Extra ingrediente / extra ingredient / <i>extra zulat</i>		1,25 €
Pepperoni, Jamón york, Parmesano, Alcaparras, Anchoas, Cebolla, Serrano, Queso, Atún, Rúcula		
Extra (búfala) mozzarella		1,70 €

Bebidas

Beverages

Getränke



Bebidas / Beverages / Alkoholfreie Getränke

Agua Solan de Cabras 0,33cl.	2,00 €
Solan de Cabras water 0,33cl. <i>Solan de Cabras Wasser ohne Gas 0,33cl.</i>	
Agua Solan de Cabras 0,50cl.	2,90 €
Solan de Cabras water 0,50cl. <i>Solan de Cabras Wasser ohne Gas 0,50cl.</i>	
Agua con gas Solan de Cabras 0,75cl.	4,50 €
Fizzy water 0,70cl. / <i>Wasser mit Gas 0,50cl.</i>	
Agua Solan de Cabras (con gas) 0,33cl.	2,70 €
Agua grande (para llevar)	2,20 €
Water (to take away) <i>Wasser ohne Gas</i>	
Zumo de naranja natural.	3,50 €
Freshly squeezed orange juice / <i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	
Laccao / Chocolate milk drink / Kakao in der Flasche	3,50 €
Nestea	3,00 €
Burn	3,50 €
Coca-Cola 0,33cl	3,00 €
Fanta naranja o limón	3,00 €
Fanta orange or lemon / <i>Fanta Orange oder Zitrone</i>	
Sprite	3,00 €
Tónica Schweppes / Schweppes Tonic / Schweppes Tonic Water	3,00 €



Cervezas / Beers / Biere

Caña San Miguel	2,70 €
Small San Miguel draft / <i>San Miguel, Glas</i>	
Jarra San Miguel 0,50	5,00 €
Pint San Miguel draft 0,50 / <i>San Miguel, Krug 0,50</i>	
Jarra San Miguel 1L.	9,50 €
1 litre San Miguel draft / <i>San Miguel, Krug 1L.</i>	
Shandy.	2,70 €
San Miguel "00" / without alcohol	2,70 €
San Miguel botella 1/3	2,90 €
San Miguel bottle 1/3 / <i>San Miguel, Flasche 1/3</i>	
San Miguel Selecta	3,00 €
Coronita.	3,00 €
Mahou botella 1/3.	3,00 €
Mahou bottle 1/3 / <i>Mahou, Flasche 1/3</i>	
Warstainer (alemana) / German / Deutsch	3,50 €
Budweiser	3,20 €
Stela Artois	3,20 €

Cafés, Té e Infusiones

Tea and Coffee / *Kaffee und Tee*

Café sólo / Espresso / Espresso	1,60 €
Café cortado / Espresso with milk / Espresso macchiato.	1,70 €
Café con leche / White coffee / Cappuccino.	1,90 €
Café americano / American black coffee / Caffè Americano	2,00 €
Té normal / Tea with lemon / Tee	2,10 €
Té con leche / Tea with milk / Tee mit Milch	2,20 €
Capuccino / Capuccino / Grüner Eistee des Hauses	3,20 €

Copas y Licores

Other Alcoholic Beverages

Alkoholische Getränke

Copa de vino / Glass of wine / <i>Wein</i>	2,50 €
Copa de cava / Glass of Cava / <i>Sekt</i>	4,00 €
Cava Marqués de Cáceres	18,00 €
Cava Brut Nature bottle / <i>Sekt Brut Nature, Flasche</i>	
Cava Brut Nature Juve camps Reserva Familia	30,00 €
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	60,00 €
Martini Rosso o Bianco	3,30 €
Vermut Izaguirre	3,50 €
Vermut Artesanal Moya (Mallorca)	3,10 €
Campari	3,90 €
Sangría vaso / Sangria glass / <i>Sangría Glas</i>	4,10 €
Sangría jarra 1L. / Sangria 1 litre / <i>Sangría Krug 1L.</i>	18,00 €
Tinto de verano vaso	3,00 €
Red wine with Lemonade glass <i>Sommerwein: Rotwein mit Limonade Glas</i>	
Tinto de verano jarra 1L.	11,00 €
Red wine with Lemonade 1 litre jug <i>Sommerwein: Rotwein mit Limonade Krug 1L</i>	
Baileys	4,00 €
Aperol Spritz	7,00 €
Copa (Brandy, Whisky, GIN, Ron, Hierbas, Anís, Amazonas)	3,90 €
Liquers Normal (Brandy, Whisky, Gin Rum, Majorcan Herbs, Aniseed, Amazonas) <i>Likör (Brandy, Whisky, GIN, Rum, mallorquinischer Kräuterlikör, Anis, Amazonas)</i>	
Chupito / Shots	3,50 €
Combinados Premium	9,00 €
Combinados	7,50 €

Vinos / Wine / Wein

Tintos - Rotwein



Mallorca

José Luis Ferrer Crianza	23,00 €	3,70 €
José Luis Ferrer Reserva	31,00 €	
Sió Negre 2019	28,00 €	
Pedra Binissalem Ecológico	19,00 €	

Somontano

Enate Merlot	20,00 €	
------------------------	---------	--

Rioja

Marqués de Cáceres Excellens Reseva (Recomendado) .	26,00 €	
Faustino Crianza	17,00 €	3,20 €
Azpilicueta Crianza	20,00 €	
Ramón Bilbao Crianza	22,00 €	
Hacienda Lopez de Haro Crianza	20,50 €	
Marqués de Cáceres Crianza (Recomendado)	17,00 €	3,20 €
Viña Ardanza Reserva	30,00 €	
Marqués de Cáceres Excellens Cuvee Crianza (Recom.)	23,00 €	4,20 €
Onteñon Antología Crianza	20,00 €	
Vino de la Casa	14,50 €	2,50 €

Ribera del Duero

Pesquera	31,00 €	
Alcorta Roble	20,00 €	3,50 €
La Capilla Crianza (Recom.)	27,00 €	
Pago de Capellanes Crianza	32,00 €	
Veldaya Valiente	32,00 €	

Blancos - Weisswein

Mallorca

Pedra Binissalem Mallorca / Ecológico	20,00 €	
Macià Batle Blanc de Blancs Mallorca	22,00 €	
José Luis Ferrer Blanc de Blancs Mallorca	19,00 €	3,50 €

Rioja

Marqués de Cáceres Excellens Verdejo (Recomendado) .	17,50 €	3,20 €
Marqués de Cáceres Rioja (Recomendado)	17,00 €	3,00 €
Vino de la Casa	14,50 €	2,50 €

Rueda

José Pariente Verdejo	23,00 €	
---------------------------------	---------	--

Somontano

Enate Somontano	20,00 €	
---------------------------	---------	--

Albariño

Deusa Nai Albariño (Recomendado)	24,00 €	3,00 €
Tierras Gaudas Albariño	24,00 €	
Altos de Torona Rosal Albariño	23,00 €	

Verdejo

Rippa Dorii	20,00 €	
-----------------------	---------	--

Rosados - Roséwein

Mallorca

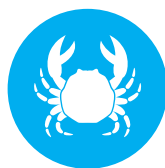
José Luis Ferrer Mallorca	16,50 €	3,60 €
-------------------------------------	---------	--------

Rioja

Marqués de Cáceres Excelens Rioja (Recomendado) . .	15,00 €	2,70 €
Marqués de Cáceres Rioja	14,90 €	2,60 €
Vino de la Casa	14,50 €	2,50 €
Peregrino Prieto (León)	19,00 €	



GLUTEN
GLUTEN
WEIZENGLUTEN

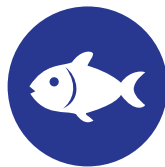


CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS
KRUSTENTIERE

ALÉRGICOS
ALLERGIC
ALLERGIE



HUEVO
EGG
EI



PESCADO
FISH
FISCH



CACAHUETES
PEANUTS
PEANUTS



SOJA
SOY
SOYA



LÁCTEOS
MILK PRODUCTS
MILCHPRODUKTE



FRUTOS CON CÁSCARA
DRIED FRUIT WITH SHELL
TROCKENOBST MIT PEEL



APIO
CELERY
SELLERIE



MOSTAZA
MUSTARD
SENF



SÉSAMO
SESAME
SESAM



E-X
AZUFRE / SULFITOS
SULFUR / SULPHITES
SULPHUR / SULFITE



MOLUSCOS
MOLLUSCS
MOLLUSKEN



ALTRAMUCES
LUPIN
LUPIN

Todos los precios incluyen IVA Al prices include VAT Alle Preise inkl. MwSt