

LIVEPalma



CAFÉ | COFFEE

Café espresso	<i>Espresso coffee</i>	2,00€
Café americano	<i>Black Coffee</i>	2,50€
Café cortado	<i>Espresso Macchiato</i>	2,20€
Café con leche	<i>Espresso with milk</i>	2,50€
Café bombón	<i>Bombon Coffee</i>	2,50€
Affogato al café: helado de vainilla y café caliente	<i>Vanilla ice cream and hot coffee</i>	6,00€
Latte macchiato: leche montada con espresso	<i>Frothy milk with Espresso Coffee</i>	5,00€
Cappuccino: espresso con leche montada	<i>Espresso topped with frothy milk</i>	4,50€
Café irlandés	<i>Irish Coffee</i>	7,50€
Chocolate a la taza	<i>Hot thick chocolate</i>	4,00€

CAFÉ FRÍO | COLD COFFEE

Café con hielo	<i>Iced coffee</i>	2,20€
Café frío shakerato	<i>Cold shakerato coffee</i>	5,00€
Café frío latte shakerato	<i>Cold shakerato latte</i>	6,50€
Iced coffee: café con helado de vainilla y nata montada	<i>Cold coffee with vanilla ice cream and whipped cream</i>	6,00€

TÉ E INFUSIONES | TEA & INFUSIONS

Selección de Té: rojo, blanco, verde, earl grey, English Breakfast, Darjeeling, frutas del bosque	<i>Tea selection: red, white, green, Darjeeling, forest fruits</i>	2,50€
Infusiones: tila, manzanilla, poleo menta	<i>Infusions: lime blossom, camomile, mint</i>	2,50€
Rooibos de especias	<i>Spiced rooibos</i>	2,50€
Matcha latte		3,00€
Chai latte		3,00€



ZUMOS NATURALES | NATURAL JUICES

Naranja <i>Freshly squeezed orange juice</i>	5,00€
Detox: pepino, manzana, jengibre, lima <i>cucumber, apple, ginger, lime juice</i>	8,00€
Sunset: manzana, zanahoria, jengibre <i>apple, carrot, ginger</i>	8,00€
Antiox: manzana, arándanos, ciruelas <i>apple, blueberries, plums</i>	8,00€
Green Spice: manzana, kiwi, jengibre <i>apple, kiwi, ginger</i>	8,00€

*Puedes añadir jengibre a todos los zumos

*You can add ginger to any juice

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Refrescos con / sin gas	3,00€
<i>Soft drinks sparkling / non-sparkling</i>	
Tónica Tonic Schweepes	3,00€
Tónica Tonic Fever-Tree	4,00€
Bitter Kas	3,50€
Fever Ginger Beer	4,00€
Red Bull	4,00€
Agua sin gas <i>Still water</i>	2,50€
Agua con gas <i>Sparkling water</i>	2,50€

CERVEZA | BEER

Caña <i>Glass</i>	3,50€
Cerveza sin alcohol <i>Non-alcoholic beer</i>	3,50€
Pinta <i>Pint</i>	6,00€
Coronita	5,00€
Estrella Damm, Rosa Blanca	4,50€
Voll-Damm	5,00€





APERITIVOS | APERITIVES

Petroni	5,00€
Manzanilla	5,00€
Martini Blanco / Rojo	5,00€
Campari	5,00€
Aperol Spritz	12,00€

COPA DE VINO | GLASS OF WINE

VINO BLANCO | WHITE WINE

Piedra Papel Tijera	5,20€
VT Mallorca	
La Meta	5,00€
Verdejo, DO Rueda	

VINO TINTO | RED WINE

Viña Pomal	5,80€
D.O. Rioja	
Marqués de Velilla	5,00€
D.O. Ribera del Duero	

VINO ROSADO | ROSE WINE

Le Bijou de Sophie Valrose Rosé	5,80€
Coteaux de Béziers	

COPA DE CAVA | GLASS OF CAVA

Copa de Cava	7,00€
---------------------	-------

Auténticos sabores y colores de nuestra tierra...



Para compartir o no... *To share or not...*

Pan cristal tostado con / <i>Toasted bread</i>	5,50€
-Tomate, sal y AOVE / <i>Tomato, salt, and AOVE</i>	
-All i oli y aceitunas / <i>Allioli and olives</i>	
Aceitunas marinadas en especias frescas de nuestro jardín	3,50€
<i>Marinated olives in fresh spices from our garden</i>	
Jamón Ibérico 100% Bellota Fisan (50gr)	16,50€
<i>Iberian acorn-fed ham 100% from Fisan 50gr</i>	
Nuestros surtido de quesos	18,00€
<i>Our cheese assortment</i>	
Croqueta de Pollo rustido con emulsión de pimentón (2 u.)	4,80€
<i>Rustic chicken croquette with paprika emulsion</i>	
Gyoza de verduras con soja dulce y sésamo (5 u.)	12,00€
<i>Vegetable gyoza with sweet soy sauce and sesame (5 units)</i>	
Calamares a la andaluza con all i oli de limón	13,50€
<i>Andalusian-style squid with lemon aioli</i>	
Tiras de pollo crujientes marinadas en curry y sésamo	12,50€
<i>Crispy chicken strips marinated in curry and sesame</i>	
Nuestras tempuras / <i>Our Tempuras:</i>	
-Verduras y soja dulce	6,50€
<i>Vegetables with sweet soy</i>	
-Gambón y mayonesa de kimchie	15,50€
<i>Jumbo shrimp with kimchi mayo</i>	
-Pescado mixto y limón	16,00€
<i>Mixed fish with lemon</i>	

Fuertes


Main courses


Crema de verduras del día y picatostes 11,00€
Vegetable cream of the day with croutons

Ensalada Caesar de pollo crujiente 12,50€
Variiedad de hojas, pollo marinado, salsa Caesar y queso Grana Padano
Crispy chicken Caesar salad
Variety of greens, marinated chicken, Caesar dressing, and Grana Padano cheese.

Ensalada de salmón marinado en naranja, aguacate y vinagreta de mostaza y miel 14,50€
Salmon salad marinated in orange with avocado and mustard-honey vinaigrette

Tartar de salmón 18,50€
Salmón marinado en salsa ponzu y cítricos, aguacate fresco y sus crackers
Salmon marinated in ponzu and citrus, fresh avocado and crackers

Hamburguesa de vaca  19,90€
Hamburguesa de vaca y patatas fritas 200gr con lechuga, tomate, cebolla, queso fundido, bacon crujiente y huevo
Beef burger with fries
200g with lettuce, tomato, onion, melted cheese, crispy bacon and egg

Vegan Beyond burger  19,00€
Hamburguesa Beyond con aguacate, hojas y tomate asado
Beyond vegan burger
Burger with avocado, roasted tomato, and greens





**Bikini de jamón y queso fundido
acompañado de patatas fritas** 9,50€
*Ham and melted cheese bikini sandwich
with fries*

Sandwich Club Saratoga 16,50€
**Pollo marinado, lechuga, tomate, queso,
salmón marinado y huevo a la plancha
con patatas fritas**
*Marinated chicken, lettuce, tomato, cheese,
marinated salmon, and grilled egg, served
with fries*

**Pasta del día al oglio con gambas, ajos y
chiles** 16,00€
*Daily pasta aglio e olio with shrimp, garlic
and chiles*

**Rigatoni con berenjena asada, tomate
casero y albahaca** 14,00€
*Rigatoni with roasted eggplant, homemade
tomato, and basil*

**Pechuga de pollo a la plancha con patatas
fritas caseras y/o ensalada verde** 13,50€
*Grilled chicken breast with homemade fries
and/or green Salad*

**Salmón fresco, sopa de coco y verduras al
wok** 18,50€
*Fresh salmon with coconut soup and stir-fried
vegetables*

**Entrecottê de ternera 200gr al grill
acompañado de patatas fritas caseras** 23,50€
*200g grilled beef entrecôte served with
homemade fries*

Dulces

Sweets

Brownie de algarroba y nueces 7,00€
Carob and walnut brownie

Tarta de zanahoria casera 6,50€
Homemade carrot cake

Helados artesanos 6,00€
Artisan ice cream

Gató de almendra mallorquina 6,50€
Mallorcan almond cake

Ensalada de frutas del día 6,00€
Fresh fruit salad of the day



1962

CAFÉ & GASTROBAR



Saratoga

HOTEL