



THE SUNSET SEA CLUB

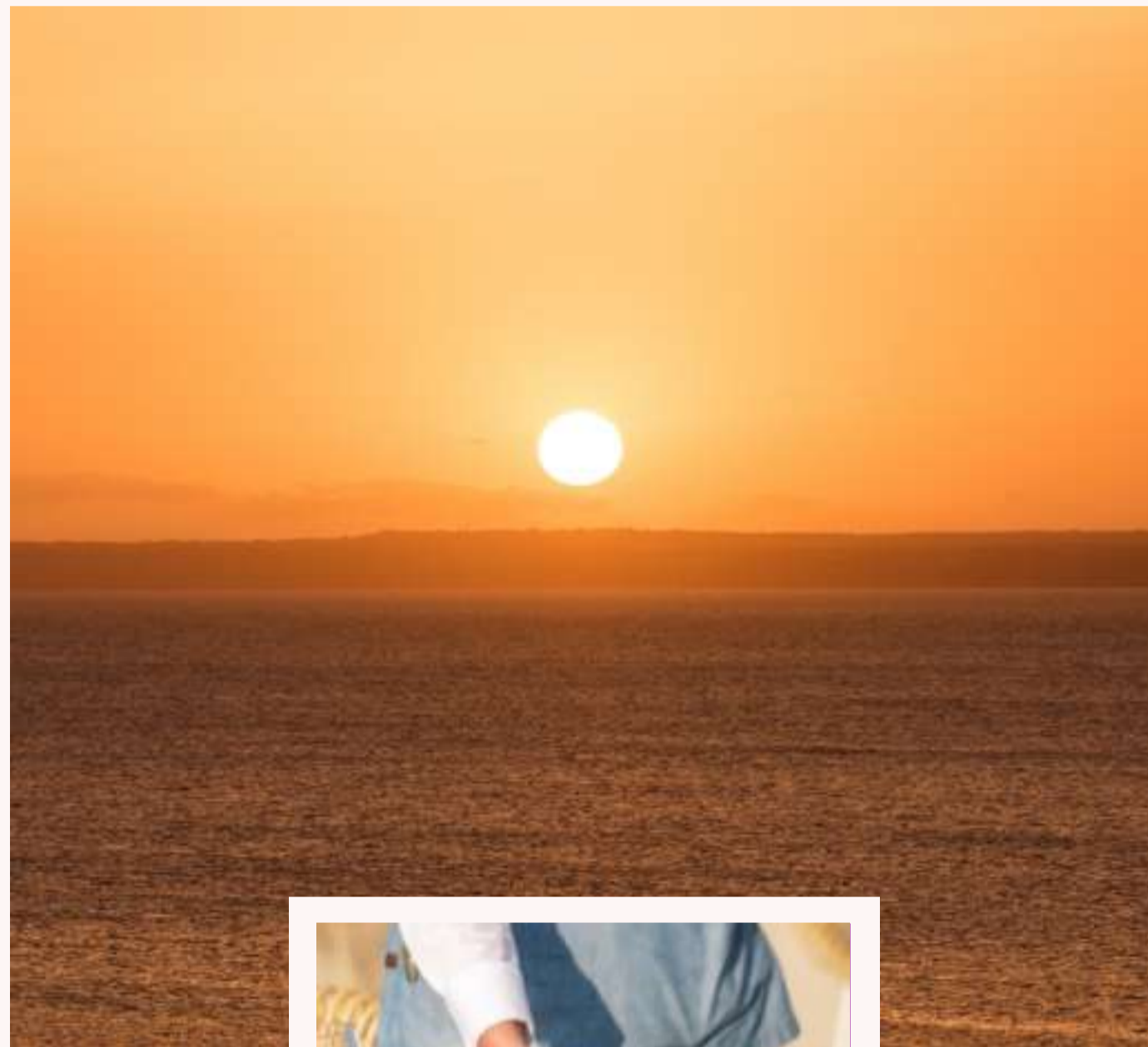
CARTA - MENU



VILLA CHIQUITA
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S

VILLA CHIQUITA
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S

El arte del buen vivir



The art of good living

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

The Sunset Rooftop tiene implantado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información de los alérgenos presentes en sus productos, cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de “Información alimentaria facilitada al consumidor”.



ALLERGEN INFORMATION

The Sunset Rooftop has implemented an Allergen Control Plan with Allergen information on their products, following the implementation of the 1169/2011 Regulation (EU) on “food information for consumers.” Please, ask for our allergen menu.



PARA COMPARTIR - TO SHARE

> Pan de cristal 10€



Pan tostado, tomate, aceite de oliva, fonoll marí y aceitunas

Toasted bread, tomato, olive oil, rock samphire and olives

> Jamón ibérico al corte 25€

> *Handcut Iberican ham*



Con grissinis

With grissinis

> Selección de quesos locales 22€

> *Selection of local cheese*



Con quelis de Mallorca, membrillo y uvas

With quelis of mallorca, quinces and grapes

> Croquetas caseras | 4 ud. 12€

> *Homemade croquettes | 4 ud.*



Jamón Serrano / ollo al curry

Jamón Serrano / hicken curry

> Calamares frescos a la andaluza 20€

> *Crispy fresh squid*



Con alioli de lima

With lime alioli

IVA incluido | Including VAT

PARA COMPARTIR - TO SHARE

> Pollo de corral crujiente 17€
Con mayonesa de kimchi

> *Crispy Free-Range Chicken tenders* *With kimchi mayonnaise*



> Nuestra Ensaladilla 14€
Con langostinos y ventresca de atún

> *Our Ensaladilla* *With prawns and tuna belly*

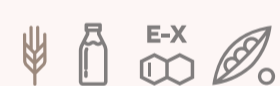


> Patatas bravas 13€
Con salsa brava y mayonesa



Fried potato cubes, spicy sauce, mayonnaise

> Nachos Villa Chiquita 14€
Guacamole, pico de gallo, queso cheddar y salsa agria



Guacamole, pico de gallo, cheddar cheese, creme fraiche

PARA AÑADIR
TO ADD ON

> Carne mechada de cerdo + 2€
Pulled pork

IVA incluido | Including VAT

COMIDA SANA - HEALTHY FOOD

> Cesar bowl



Lechuga romana, tomate cherry, salsa cesar, escamas de parmesano y picatostes

Romana lettuce, cherry tomato, Parmesan cheese, croutons

17€

PARA ELEGIR
TO CHOOSE

> Pollo crujiente
Crispy chicken

> Langostinos crujientes
Crispy prawns

> Ensalada Burrata

Con tomate, pesto verde casero

18€

> Burrata Salad

With tomato, homemade green pesto



> Hummus de remolacha

Con crudités y pan pita

14€

> Beetroot Hummus

With crudités and pita bread



> Poke Bowl



Arroz, wakame, edamame, pepino, tomate cherry, aguacate

Rice, wakame, edamame, cucumber, cherry tomatoes, avocado

13€

SALSA PARA ELEGIR
SAUCE TO CHOOSE

> Salsa Teriyaki
Terriaki sauce

> Salsa ponzu
Ponzu sauce

> Mayonesa de wasabi
Wasabi mayonnaise

> Mayonesa de kimchi
Kimchi mayonnaise

PARA AÑADIR
TO ADD ON

> Salmón fresco + 8€
Fresh salmon

> Atún rojo + 8€
Red tuna

> Tofu + 6€

IVA incluido | Including VAT



CLÁSICOS - CLASSICS

> Club sandwich



Bacon, tomate, pollo, huevo, queso Gouda, hojas varias, mayonesa de trufa y patas fritas

19€

Bacon, tomato, lettuce, chicken, egg, Gouda cheese, truffled mayonnaise and french fries

> Hamburguesa de ternera

Doble smash Burger, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, mayonesa de trufa y patatas fritas

21€

> Beef Burger



Double smash Burger, cheddar cheese, caramelized onion, pickled cucumber, truffled mayonnaise and French fries

> Hamburguesa de pollo

Pollo al kouji crujiente, lechuga, pico de gallo, mayonesa de kimchi y patatas fritas

19€

> Chicken Burger



Crispy Kouji chicken, lettuce, pico de gallo, truffled mayonnaise and French fries

> Hamburguesa vegana

Beyond burger, aguacate, cebolla caramelizada, pico de gallo, salsa brava y patatas fritas

19€

> Vegan Burger



Beyond burger, avocado, caramelized onion, pico de gallo, Brava sauce and French fries

IVA incluido | Including VAT

VIAJANDO - TRAVELLING

A PARTIR DE LAS 18:00 H - FROM 6 P.M. AVAILABLE

> Ceviche nikkei



Corvina, nuestra leche de tigre, cebolla morada, cilantro, maíz frito y boniato

Corvina, our tigers milk, red onion, coriander, fried sweet corn, sweet potato

21€

> Tártar de salmón

Aguacate, mango

21€

> *Salmon Tartar*

Avocado, mango



> Gyozas de langostinos

Glaseado con salsa thai y sesamo

15€

> *Prawn Gyozas*

Glazed with thai sauce and sesame seeds



> Tempura de langostinos

Salsa ponzu y alioli de lima

18€

> *Prawn tempura*

Ponzu sauce and lime alioli



IVA incluido | Including VAT



VIAJANDO - TRAVELLING

A PARTIR DE LAS 18:00 H - FROM 6 P.M. AVAILABLE

> Pan Bao | 2 ud. 16€

Panceta carameliza, salsa soja, Sake, huevo codorniz

> Bao bread | 2 ud.

Caramelized pork belly, soy sauce, Sake, quails egg



> Sushi roll salmón 16€

Uramaki de salmón, pepino, queso crema, hoisin y miel,

> Salmon sushi roll

Salmon uramaki, cucumber, cream cheese, hoisin and honey,



> Sushi roll atún 16€

Atún rojo, langostino crujiente y salsa acevichada

> Tuna sushi roll

Red tuna, crispy prawn and acevichada sauce



> Fish Tacos | 2 ud. 17€

Corvina, kimchie y col lombarda encurtida



Corvina, kimchi and pickled red cabbage

SIDES

> Boniato frito 

Sweet potato fries

5€

> Wakame  

Wakame salad

7€

> Edamames

7€

> Patatas fritas 

Patatas Fritas deluxe

5€

IVA incluido | Including VAT

DULCES - SWEETS

> Corte de fruta	Fruta de temporada	9€
> <i>Fruit plate</i>	<i>Fruit plate of the season</i>	

> Brownie de chocolate blanco	con té matcha, sorbete de manzana	9€
> <i>White chocolate Brownie</i>	<i>with matcha tea, apple sorbet</i>	

🌿 🍌 🍵 🍷 🍷

> Tarta de zanahoria	con frosting de queso crema y lima	8€
> <i>Carrot cake</i>	<i>with cream cheese frosting and lime</i>	

🌿 🍌 🍷 🍷

> Tarta de queso de la viña		8€
> <i>Creamy cheese cake</i>		

🍷 🍷

> Açai bowl	Crema de açai, frutos rojos, granola	13€
	<i>Açai creme, red fruits, granola</i>	

🌿 🍷

> Helados o sorbete Precio por bola	Vainilla / chocolate / fresa / mango pistacho / limón	2,50€
> <i>Ice cream and Sorbet</i> <i>Price por scoop</i>	<i>Vanilla / chocolate / strawberry / mango pistacho / lemon</i>	

🍷 🍷 🍷

IVA incluido | Including VAT







THE SUNSET SEA CLUB

MENU COCKTAIL



VILLA CHIQUITA
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S

COCTELES - COCKTAILS

> Mojito clásico	Ron blanco, hierbabuena, azúcar líquido y lima natural		9€
> <i>Classic Mojito</i>	<i>White rum, mint, sugar sirup, and fresh lime</i>		
> Mojito con fruta fresca	Ron blanco, hierbabuena, azúcar líquido y lima natural	A ELEGIR Fresa / Mango / Fruta de pasión	10,50€
> <i>Mojito with fresh fruit</i>	<i>White rum, mint, sugar sirup, fresh lime</i>	TO CHOOSE <i>Strawberry / Mango Passionfruit</i>	
> Sours	Zumo de limón, azúcar líquido, clara de huevo, angostura	A ELEGIR TO CHOOSE Pisco / Vodka / Amaretto Whisky	9€
	<i>Lemon juice, sugar sirup, egg White, angostura</i>		
> Piña colada	Ron, Licor de coco, Pure de coco, leche condensada, zumo de limón, zumo de piña		10,50€
	<i>Rum, coconut liquer, coconut pure, condensed milk, Lemon juice, pineapple juice</i>		
> Moskow Mule / London Mule	Vodka / Ginebra, ginger beer, jengibre, limón, Angostura		11€
	<i>Vodka / Gin, ginger beer, ginger, lemon, Angostura</i>		
> Espresso Martini	Vodka, Kahlúa, vainilla, café y Licor 43		11€
	<i>Vodka, Kahlúa, vanilla, coffee, and Licor 43</i>		
> Daiquiri	Ron blanco, azúcar, Triple Seco y limón		9€
	<i>White rum, sugar, Triple Sec, and lemon</i>		
> Daiquiri con fruta fresca	Ron blanco, azúcar líquido,	A ELEGIR Fresa / Mango / Fruta de pasión / Frambuesa	10€
> <i>Daiquiri with fresh fruit</i>	<i>White rum, sugar sirup,</i>	TO CHOOSE <i>Strawberry / Mango Passionfruit / Raspberry</i>	

IVA incluido | Including VAT

> Cosmopolitan 9€

Vodka, zumo de arándano, limón y Triple Seco

Vodka, cranberry juice, lemon, and Triple Sec

> Bloody Mary



Vodka, zumo de limón, zumo de tomate, sal, pimienta, salsa Perrins y Tabasco

Vodka, fresh lemon juice, tomato juice, salt, pepper, Lea & Perrins sauce

9€

> Caipiriña

Cachaça, lima, azúcar

Cachaça, lime, sugar

9€

> Caipiriña con fruta fresca

Cachaça, lima, azúcar

A ELEGIR

Fresa / Mango / Fruta de passion

10,50€

> *Caipirinha with fresh fruit*

Cachaça, lime, sugar

TO CHOOSE

Strawberry / Mango / Passionfruit

> Margarita

Tequila, triple seco, zumo de limón, sal

Tequila, triple sec, lemon juice, salt

9€

> Porn Star Martini

Vodka, vainilla, fruta de la pasión, passoa, clara de huevo, lima, y chupito de cava

Vodka, vanilla, passion fruit, passoa, egg white, lime, and shot of cava

14€

IVA incluido | Including VAT

VILLA CHIQUITA ORIGINALS

> Es Trenc Passion 14€
Ginebra, mango, hierbabuena, azúcar, lima, Tónica
Vodka, Elderflower licor, Passionfruit, Lime, sugar sirup

> Sol d'horabaixa 14€
Ginebra, Chambord, frambuesa, zumo de limón, sirope
azúcar, ginger ale
Gin, Chambord, raspberry, lemon juice, sugar sirup, Ginger Ale

> Mallorca Fizz 12€
Hierbas mixtas, lima, zumo manzana, sirope azúcar, tónica
Hierbas mixtas, Lime. Applejuice, sugar sirup, tonic wáter

> Flor de almendro 12€
Ron, amaretto, puré de melocotón, zumo de limón, zumo
de piña, fresa
Rum, Amaretto, Peach pure, Lemonjuice, Pineapple juice, Strawberry

> Jardins de lavanda 12€
Vermut, Lavanda, Sirope de Violeta, Zumo de arandano,
Zumo de limón
Vermouth, Lavender, Violet Sirup, Cranberry juice, Lemon juice

MOCKTAILS

> Vanilla Peach 9€
Melocotón, Almendra, Vainilla, Zumo de piña, zumo de limón
Peach, almond, vanilla, pineapple juice, lemon juice

> Berry Nice 9€
Fresa, Frambuesa, Zumo de limon, Sirope de azúcar
Strawberry, Raspberry, Lemonjuice, sugar sirup

> Summer Fresh 9€
Fruta de la pasión, Flor de sauco, zumo de limón,
hierbabuena, tónica
Passionfruit, Elderflower sirup, lemon juice, mint, Tonic water

IVA incluido | Including VAT

HEALTH BAR

> Green Life 10€


Apio, Espinacas, Perejil, Pepino, Manzana verde,
Aguacate, Limón

*Celery, spinach, parsley, cucumber, Green Apple,
avocado, lemon*

> Detox 10€


Papaya, Piña, Zanahoria, Apio, Limón

Papaya, Pineapple, Carrot, Celery, Lemon

> Glowing skin 10€

Frambuesas, Acai, Pomelo, Mango, Zanahoria, Limón

Raspberry, Acai, Grapefruit, Mango, Carrot, Lemon

> Energy Boost 10€

Jengibre, curcuma, zanahoria, coco, Naranja, limón



Kiwi, Mango, Pineapple, Ginger, Lemon

> Ginger lovers 10€

Jengibre, cúrcuma, miel, zumo de naranja y limón


Ginger, Curcuma, Carrot, Coconut, Orange, Lemon

MILKSHAKES

> Chocolate Milkshake 9€
 

Helado de chocolate, leche, nata

Chocolate ice cream, milk, whipped cream

> Strawberry Milkshake 9€


Helado de fresa, leche, nata

Strawberry ice cream, milk, whipped cream

IVA incluido | Including VAT

APERITIVOS - APERITIVES

> Aperol Spritz	Cava, Aperol y soda <i>Cava, Aperol, and soda</i>	9,50€
-----------------	--	-------

> Hugo	Cava, licor de sauco, hierbabuena, lima y soda <i>Cava, elderflower liqueur, lime, and soda</i>	9,50€
--------	--	-------

> Negroni	Ginebra, Campari y vermouth <i>Gin, Campari, and vermouth</i>	11€
-----------	--	-----

SANGRÍAS CASERAS HOMEMADE SANGRIAS

Copa

Jarra / Jug - 1L

> Sangría tinto y blanco - <i>Red and white sangria</i>	6€	24€
---	----	-----

> Sangría cava	6,50€	28€
----------------	-------	-----

IVA incluido | Including VAT

SIN ALCOHOL - NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

> Refrescos Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite 3€

> Soft drinks

> Refrescos Manzana / Piña / Melocotón / Naranja / Tomate 3€

> Soft drinks Apple / pineapple / peach / orange / tomato

> Zumo de naranja natural - *Fresh orange juice* 5€

> Limonada natural - *Fresh squeezed lemonade* 5€

> Agua de coco natural - *Fresh coconut water* 5,50€

> Ice tea casero - *Homemade ice tea* Consulte los sabores de la temporada 5€
Ask for the flavors of the season

BEBIDAS CALIENTES - HOT BEVERAGES

> Espresso 2,20€ > Espresso doble 3,20€

> Café crème 2,40€ > Café con leche - *Coffee with milk* 2,90€

> Capuchino 3€ > Latte machiatto 3,80€

> Té, infusión - *Tea, infusion* 2,60€ > Carajillo 4€

> Cacao 3,20€ > Café Irlandes - *Coffee Irlandes* 7,50€

IVA incluido | Including VAT

CERVEZA / CAÑA - BEER / DRAFTS

> Estrella Damm 2,80€
0,3L

> Estrella Damm 3,80€
0,5L

> Estrella Damm Shandy 2,90€
0,3L

> Estrella Damm Shandy 3,90€
0,5L

CERVEZA / BOTELLA - BEER / BOTTLE

> Voll Damm 3,80€

> Estrella Damm 3,20€
Sin alcohol

> Estrella Damm 3,20€

> Erdinger Hefe Weissbier 5,50€
0,5L

> Corona 3,80€

IVA incluido | Including VAT

CAVA & CHAMPAGNE

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> Roura, Brut Nature (D.O. Cava) 5,50€ 26€
Xarel·lo, Chardonnay

> Augustí Torelló Mata, Brut Reserva (D.O. Cava) 36€
Xarel·lo, Chardonnay, Parellada

> At Roca, Rosat Brut Reserva (D.O. Cava) 7,50€ 39€
Macabeo, Garnacha tinta

> Laurent Perrier, Brut, La Cuvee 99€
A.O.C. Champagne
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

> Moët Chandon, Brut Impérial 109€
A.O.C. Champagne
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

> Moët Chandon, Ice Imperial 119€
A.O.C. Champagne
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

IVA incluido | Including VAT



VINOS BLANCOS - WHITE WINES

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> Acopinyat 2022	5,50€	28€
Bodega Dalt Turó, VT Mallorca - Campos Callet, Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon		
<hr/>		
> Llum 2021		35€
Bodega Macia Batle, V.T. Mallorca – Santa Maria del Camí Prensal Blanc, Sauvignon Blanc		
<hr/>		
> Caballero de Omedo 2021	5€	24€
Bodega Felix Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda Verdejo, Viura		
<hr/>		
> El Perro Verde 2021		29€
Bodega Felix Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda Verdejo		
<hr/>		
> Blanco Nieva 2021		25€
Bodega Vinedo de Nieva, D.O. Rueda Sauvignon Blanc		
<hr/>		
> Fillaboa 2021		36€
Bodegas Fillaboa, D.O. Rias Baixas. Albariño		

IVA incluido | Including VAT



VINOS ROSADOS - ROSÉ WINES

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> **Roget 2022** 5,90€ 28€
Petit Cellar, VT Mallorca, Santa Maria
del Camí Mantonegro

> **Can Xanet Rose 2021** 36€
Bodega Can Xanet, V.T. Mallorca – Pollenca
Syrah, Callet, Merlot, Mantonegro, Gorgollassa

> **Sincronia Rosat 2021** 30€
Bodega Mesquida Mora, V.T. Mallorca - Porreres
Merlot, Callet, Monastrell, Cabernet Sauvignon

VINOS TINTOS - RED WINES

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> **Granat 2019** 6,20€ 29€
Bodega Dalt Turó, Vt Mallorca - Campos
Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet, Syrah

> **Ribas Negre 2020** 38€
Bodegas Ribas, V.T. Mallorca - Sencelles
Mantonegro, Gorgollassa, Callet

> **4 Elementos Crianza 2018** 5,50€ 25€
Dominio Del Cárabo, D.O.Ca Rioja
Tempranillo, Graciano, Viura

> **Pago De Los Capellanes Crianza 2020** 54€
Bodega Pago De Los Capellanes, D.O. Ribeira Del Duero
Tempranillo

> **L'Inconscient Crianza 2020** 28€
Bodega Les Cousins Marc & Adrià, D.O.Ca Priorat
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

IVA incluido | Including VAT