



Sa Tafona de Caimari

restaurant



CUINA DE TRAMUNTANA





PA AMB OLI

PA AMB OLI - SA TAFONA - 🌿🥩

Serrano ham, Mahon cheese and "camaïot"
(a local type of cold meat, made from pork)

PA AMB OLI - SA TAFONA - 🌿🥩

Serrano-Schinken, Mahon-Käse und Camaïot
(typ. mallorquinisches kaltes Fleisch vom Schwein)

12,00 €

PA AMB OLI - SES ROTES - 🌿🐟

Cod, salmon and sardine

PA AMB OLI - SES ROTES - 🌿🐟

Kabeljau, Lachs und Sardinen

17,00 €

PA AMB OLI - FINCA ES COMELLAR - 🌿🐟

Tuna, cod flakes and anchovies

PA AMB OLI - FINCA ES COMELLAR - 🌿🐟

Thunfisch, feingeschnittener Kabeljau und Anchovies

15,00 €

PA AMB OLI - PAGÈS - 🌿

Pork loin, belly pork and "botifarrón" (a local type of black pudding)

PA AMB OLI - PAGÈS - 🌿

Bauchspeck, Schweinelende und Botifarrón (Mallorquinische Wurstspezialität)

16,50 €

PA AMB OLI - SIMÓ MATEU - 🌿

Cured Iberian ham (100% acorn fed)

PA AMB OLI - SIMÓ MATEU - 🌿

100% iberischer Schinken vom schwarzen Schwein (Fütterung mit Eicheln)

20,00 €

PA AMB OLI with grilled cuttlefish 🌿🐙

PA AMB OLI mit Tintenfisch 🌿🐙

18,00 €

OUR "PA AMB OLI" - BREAD AND OLIVE OIL
Mallorcan bread, "ramellet" tomato, olives, drizzled with
extra virgin olive oil "Sa Tafona de Caimari".



UNSER "PA AMB OLI"

Mit mallorquinischem Brot, "Ramellet"-Tomaten (haltbare
Tomaten, die sich zum Bestreichen des Brotes eignen), Oliven und
kaltgepresstem Olivenöl extra von den Fincas "Sa Tafona de Caimari".

CUINA DE TRAMUNTANA





SALADS SALATE

WARM SALAD WITH BACON AND DATES

WARMER SALAT MIT SPECK UND DATTELN

..... 12,00 €

PINEAPPLE SALAD WITH WALNUTS AND FIG VINAIGRETTE 🥥🌰

ANANASSALAT MIT WALNÜSSEN UND FEIGENVINAIGRETTE 🥥🌰

..... 12,00 €

TUNA SALAD 🐟

Mixed lettuce leaves, tomato, red onion, tuna and capers

THUNFISCHSALAT 🐟

Verschiedene Salatsorten, Tomaten, rote Zwiebeln, Thunfisch und Kapern

..... 9,50 €

CAESAR SALAD 🥗🐔🧀

Lettuce, croutons, grilled chicken, Caesar dressing, parmesan cheese.

CÄSAR-SALAT 🥗🐔🧀

Kopfsalat, Croutons, Hühnchen vom Grill, Cäsar-Sosse, Parmesankäse

..... 12,00 €

CAPRESE SALAD 🍅

Mozzarella, tomato, basil and oregano

SALAT CAPRESE 🍅

Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Oregano

..... 10,00 €

GOAT CHEESE SALAD 🐐🥗

Baby spinach, tomato, caramelised goat cheese, apple, walnuts and fig jam dressing

ZIEGENKÄSE-SALAT 🐐🥗

Baby-Spinat, Tomate, karamellierter Ziegenkäse, Apfel, Nüsse und Vinaigrette aus Feigenmarmelade

..... 12,00 €

SALMON SALAD 🐟🥑

Mixed lettuce, smoked salmon, avocado, tomato, red onion, sesame seeds

LACHS-SALAT 🐟🥑

verschiedene Salatsorten, geräucherter Lachs, Avocado, Tomate, rote Zwiebel, Sesam

..... 14,00 €

Bread, olives + garlic mayonnaise

Brot, Oliven und "All i oli" 5,50 €

Extra helping of bread or garlic mayonnaise

Brot oder "All i oli" (Knoblauchmayonnaise)..... 1,50 €

CUINA DE TRAMUNTANA





STARTERS VORSPEISEN

“ORTIGUILLAS DE MAR” (“Little nettles of the sea”)	
<i>(In Spanien bekannte essbare Seeanemone intensiven Geschmacks und samtiger Textur)</i>	
.....	15,00 €
ARTICHOKES OF SEA AND MOUNTAIN	
<i>With Santoña anchovies and crispy Iberian ham</i>	
ARTISCHOCKENGERICHT	
<i>Mit Anchovis aus Santona und knusprigem Iberico-Schinken</i>	
.....	18,00 €
PRAWN GYOZA <i>On wakame seaweed</i>	
GARNELEN-GYOZAS <i>(Garnelen in japanischen Teigtaschen) auf Wakame-Algen</i>	
.....	14,50 €
COURGETTE (ZUCCHINI) CARPACCIO <i>With tomato, pine nuts and parmesan</i>	
ZUCCHINI-CARPACCIO <i>Mit Tomate, Pinienkernen und Parmesan</i>	
.....	12,50 €
SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM <i>Jabugo 100% acorn fed</i>	
“ZERBROCHENE EIER” MIT SCHINKEN <i>(In Öl frittierte Eier mit flüssigem Eigelb) Jabugo-Schinken, 100% Eichelernährung</i>	
.....	14,50 €
CEVICHE OF COCKLES	
<i>Avocado, red onion, sriracha sauce, coriander and sweetcorn</i>	
HERZMUSCHEL-CEVICHE <i>Avocado, rote Zwiebeln, Sriracha-Sauce (pikante thailändische Sauce), Koriander und Mais</i>	
.....	14,00 €
“PIMIENTOS DE PADRÓN”	
<i>(small green peppers) (kleine pikante Paprikaschoten).....</i>	7,50 €
GRILLED VEGETABLES GEGRILLTES GEMÜSE	13,00 €
“CHIPIRONES” <i>(baby squid or cuttlefish) (kleine Tintenfische)</i>	13,00 €
GARLIC PRAWNS GAMBAS MIT KNOBLAUCH	14,50 €
GRILLED “BOTIFARRÓN” <i>(a local type of black pudding) &</i>	
“LONGANIZA” <i>(a local type of sausage with pork and paprika)</i>	
BOTIFARRÓN UND LONGANIZA VOM GRILL <i>(Hiesige Wurstspezialitäten)</i>	
.....	7,50 €
“CHORIZOS CRIOLLOS”	8,50 €
<i>(uncured beef and pork sausages) (Wurst mit Paprika)</i>	
“FRITO MALLORQUÍN” <i>(a fry-up of meat, offal and vegetables)</i>	
<i>(Mallorquinische Spezialität, frittierte Innereien und Gemüse).....</i>	14,00 €
“FRITO DE MARISCO”	16,00 €
<i>(a fry-up with seafood and vegetables) (Frittierte Meeresfrüchte)</i>	
SNAILS SCHNECKEN	14,00 €
CARPACCIO OF COD CARPACCIO VOM KABELJAU	12,00 €
<i>With a grated tomato and dressing Auf einem Bett von mit geriebenen Tomaten</i>	
CARPACCIO OF BEEF CARPACCIO VOM RIND	12,00 €
<i>With rocket and parmesan Mit Parmesan und Rucula</i>	
MIXED CROQUETTES <i>(chicken, Iberian ham, baby squid, boletus)</i>	
VERSCHIEDENE HAUSGEMACHTE KROKETTEN	
<i>(Huhn, Iberischer Schinken, Baby Tintenfisch, boletus)</i>	
.....	12,00 €
CURED IBERIAN JABUGO HAM <i>(100% acorn fed)</i>	
IBERISCHER JABUGO-SCHINKEN <i>(100ige Eichelfütterung)</i>	
.....	28,00 €



BARBECUED MEATS FLEISCH VOM GRILL



CHOOSE YOUR PREFERRED ACCOMPANIMENT
Chips ("Gajo") / salad / barbecued seasonal vegetables.

WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE BEILAGE
Pommes frites ("Gajo") / Salat / gegrilltes Gemüse der Saison

ENTRECOT BLACK ANGUS *with baked potato with fine herbs*
ENTRECOTE BLACK ANGUS *mit Ofenkartoffel mit feinen Kräutern*
..... 19,50 €

FILLET STEAK *with baked potato with fine herbs*
FILET VOM MASTSCHWEIN *mit Ofenkartoffel mit feinen Kräutern*
..... 26,00 €

BEEF STEAK (min 2 people)
CHULETON VOM JUNGEN RIND (ab 2 Pers.)
..... S.P.M

RABBIT *with baked potato with fine herbs*
JUNGES KANINCHEN *mit Ofenkartoffel mit feinen Kräutern*
..... 16,00 €

PORK FILLET *with baked potato with fine herbs*
SCHWEINEFILET *mit Ofenkartoffel mit feinen Kräutern*
..... 15,00 €

PORK LOIN KASSLER..... 12,50 €

CHICKEN BREAST HÜHNERBRUST  14,00 €

CHICKEN KEBAB *with vegetables*
HÄHNCHENSPIESSE *mit Gemüse*
..... 14,50 €

BEEF TENDERLOIN KEBAB *with vegetables*
RINDERFILET-SPIESSE *mit Gemüse*
..... 19,00 €

CUTLETS OF SUCKLING LAMB *with baked potato with fine herbs*
KOTELETTS VOM MILCHLAMM *mit Ofenkartoffel mit feinen Kräutern*
..... 18,00 €

PICANHA (RUMP/SIRLOIN STEAK) BLACK ANGUS
PICANHA (HÜFTSTEAK) BLACK ANGUS
(min 2 people) (mind. 2 Pers.) 36,00 €

- **SPECIAL TAFONA - HAMBURGER** *with chips, crunchy bacon, caramelised onion, lettuce and melted cheese*    

HAMBURGER - ESPECIAL TAFONA - *mit Pommes frites, knusprigem Speck, karamelisierten Zwiebeln, Salat und Schmelzkäse*    
..... 13,00 €

VEGGIE BURGER *with chips ("gajo") and salad*  
VEGGIE-BURGER *mit Pommes Frites ("gajo") und Salat*  
..... 13,00 €

CUINA DE TRAMUNTANA





FISH FISCHGERICHTE



CHOOSE YOUR PREFERRED ACCOMPANIMENT
Chips / salad / barbecued seasonal vegetables.

WÄHLEN SIE DIE GEWÜNSCHTE BEILAGE
Pommes frites/Salat/gegrilltes Gemüse der Saison

COD CONFIT *On a base of potato and onion confit* 🐟

KABELJAU CONFIT (karamelisiert) 🐟

Auf einem Bett karamelisierter Kartoffeln mit Zwiebeln

.....17,50 €

BASS *cooked skin side down* 🐟

WOLFSBARSCH "A LA ESPALDA" (mit der Hautseite unten gebraten) 🐟

.....17,50 €

GRILLED SQUID 🍷

CALAMAR VOM GRILL 🍷

.....18,50 €

GRILLED CUTTLEFISH 🍷

TINTENFISCH VOM GRILL 🍷

.....18,00 €

"TAFONA" OCTOPUS *On a base of potato and onion confit* 🍷

OKTOPUS TAFONA *auf einem Bett karamelisierter Kartoffeln mit Zwiebeln* 🍷

.....23,50 €

BARBECUED OCTOPUS *with baked potato with fine herbs* 🍷

TINTENFISCH VOM GRILL *mit Ofenkartoffel mit feinen Kräutern* 🍷

.....23,50 €

CUINA DE TRAMUNTANA





SPECIALITIES TO ORDER IN ADVANCE SPEZIALITÄTEN MIT VORBESTELLUNG

Price per person / Preis pro Person

STEAK TARTAR 

.....25,00 €

ARRÒS BRUT *Majorcan dish specialty (2 Pax)*
"ARRÒS BRUT" *mallorquinisches Reisgericht (2 Pers.)*

.....15,00 €

GRILLED COD 
KABELJAU VOM GRILL 

.....20,00 €

COD PAELLA (2 Pax) 
KABELJAU-PAELLA (2 Pers.) 

.....18,00 €



PRICE ACCORDING TO MARKET PRICE ON THE DAY
BETRAG ABHÄNGIG VOM MARKTPREIS

Price per person / Preis pro Person

STEAK TARTAR OF RED TUNA OR SALMON   
TARTAR VOM ROTEN THUNFISCH ODER LACHS   

.....S.P.M

LOBSTER PAELLA (*according to market price*) 
PAELLA MIT HUMMER (*Je nach Marktpreis*) 

.....S.P.M

LOBSTER WITH EGG AND FRIED POTATOES (*according to market price*) 
HUMMER MIT EI UND POMMES FRITES (*Je nach Marktpreis*) 

.....S.P.M

GRILLED TURBOT 
STEINBUTT VOM GRILL 

.....S.P.M

CUINA DE TRAMUNTANA





PASTA NUDELGERICHTE

SPAGUETTI AL PESTO SPAGHETTI MIT PESTO	10,00 €
SPAGUETTI CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA	13,00 €
SPAGUETTI BOLOGNESE SPAGHETTI BOLOGNESE	13,00 €
SPAGUETTI NAPOLITANA SPAGHETTI NAPOLITANA	10,00 €
SPAGUETTI WITH PRAWNS SPAGHETTI MIT GAMBAS 🍤	14,00 €



RICE REISGERICHTE

Price per person (2 Pax) / Preis pro Person (2 Pers.)

CREAMY PRAWN RICE CREMIGER REIS MIT GAMBAS 🍤	17,50 €
CREAMY BLACK RICE WITH OCTOPUS 🍤🐙 CREMIGER SCHWARZER REIS MIT OCTOPUS 🍤🐙	19,00 €
MIXED MEAT AND SEAFOOD NOODLES (no bones or shells) 🍤🐙 "FIDEUÀ MIXTA CIEGA" (gemischtes Reis-/Nudelgericht mit Fisch und Fleisch, ohne Knochen und Krusten)	13,50 €
"FIDEUÀ" DE MARISCO (seafood) (Meeresfrüchte) 🍤🐙	16,50 €
SEAFOOD PAELLA CIEGA (WITHOUT BONES OR SHELLS) Cuttlefish, mussels, prawns, octopus 🍤🐙🐚 "PAELLA CIEGA DE MARISCO" (Paella mit Meeresfrüchten, ohne Gräten) Sepia, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch 🍤🐙🐚	16,50 €
MIXED MEAT AND SEAFOOD "PAELLA" (no bones or shells) 🍤 "PAELLA MIXTA CIEGA" 🍤 (gemischte Paella ohne Knochen und Krusten)	13,50 €
BLACK PAELLA cuttlefish, prawns, mussels 🍤🐙🐚 "PAELLA NEGRA" sepia, Garnelen, Muscheln 🍤🐙🐚	16,50 €
VEGETABLE PAELLA seasonal vegetables PAELLA MIT GEMÜSE DER SAISON	12,50 €

✳ PAELLA - TAKE AWAY

CUINA DE TRAMUNTANA





CHILDREN'S MENU GERICHTE FÜR KINDER

CHICKEN NUGGETS <i>with chips</i> 	
NUGGETS VOM HUHN mit Pommes frites 	
.....	7,50 €
ESCALOPE <i>with chips</i> 	
SCHNITZEL mit Pommes frites 	
.....	12,00 €



DESSERTS NACHSPEISEN

SPECIAL -SA TAFONA- TART <i>Hot puff pastry tart with apple, banana or mango and a scoop of ice cream</i>  	
KUCHENSPEZIALITÄT - SA TAFONA - <i>Warmer Blätterteig mit Apfel, Banane oder Mango mit einer Kugel Eis</i>  	6,00 €
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 	
KÄSEKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE 	4,50 €
CARROT CAKE   	
KAROTTENKUCHEN   	5,00 €
GATÓ (almonds cake) (Mandelkuchen)  	5,50 €
LEMON PIE  	
LEMON PIE	5,50 €
LEMON CURD 	
LEMON CURD.....	4,50 €
HOMEMADE CREME CARAMEL  	
HAUSGEMACHTER FLAN  	4,00 €
JAPANESE HOMEMADE CREME CARAMEL   	
JAPANISCHER HAUSGEMACHTER FLAN   	5,00 €
ENSAÏMADA PUDDING  	
ENSAÏMADA-PUDDING.....	4,50 €
CHOCOLATE COULAND <i>with vanilla ice cream</i>  	
SCHOKOLADEN-COULANT (SCHOKO-TÖRTCHEN) mit Vanilleeis   	6,00 €
PINEAPPLE FLAMBÉ WITH ICE CREAM 	
FLAMBIERTE ANANAS MIT EISCREME 	4,50 €

CUINA DE TRAMUNTANA





RED WINES ROTWEIN

D.O. COSTERS DE SEGRE

RAIMAT CLAMOR

Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

..... copa 3,50€ 15,00€

VOL D'ANIMA DE RAIMAT

70% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo, 10% Syrah..... 19,00€

D.O. RIBERA EL DUERO

AUSTUM

Ecológico 100% Tinta fina copa 4,50€ 20,00€

LEGARIS ROBLE

Tinta fina..... copa 4,50€ 19,00€

EMILIO MORO

100% Tinto fino 32,00€

D.O. RIOJA

VIÑA POMAL CRIANZA..... 19,00€

VIÑA POMAL RESERVA..... 24,00€

MALLORCA

VERITAS VINYES VELLES

Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet

..... 28,00€

MACIÀ BATLE 1856

Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Merlot, Syrah

..... 25,00€

MORTITX

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

..... 24,00€

JOSE LUIS FERRER CRIANZA

..... copa 5 € 22,00€

CUINA DE TRAMUNTANA





WHITE WINES WEIßWEINE

D.O. COSTERS DE SEGRE

RAIMAT CLAMOR

Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanco..... *copa* 3,50€ 15,00€

ANIMA DE RAIMAT

75% Chardonnay, 20% Xarel.lo y 5% Albariño.... *Magnum* 29,00€ 19,00€

D.O. RIOJA

VIÑA POMAL BLANCO

70% Viura y 30% Malvasia · 4 Meses Barrica 19,00€

D.O. RUEDA

LEGARIS VERDEJO 100% Verdejo 19,00€

AUSTUM SAUVIGNON 100% Saugvinon blanco 20,00€

D.O. RIAS BAIXAS

ALBARIÑO LEIRAS 100% Albariño 20,00€

MALLORCA

VERITAS BLANC (J.L.FERRER)

Chardonnay, Moll..... 28,00€

MACIÀ BATLE BLANC DE BLANCS

Moll, Chardonnay, Moscatel.....26,00€

MORTITX

Malvasia, Moscatel, Chardonnay 27,00€

JOSE LUIS FERRER BLANC..... *copa* 5 € 21,00€

CUINA DE TRAMUNTANA





ROSE WINES ROSEWEINE

D.O. COSTERS DE SEGRE

RAIMAT CLAMOR

Cabernet Sauvignon, Merlot *copa 3,50€* 15,00€

D.O. RIOJA

VIÑA POMAL

Garnacha, Viura 19,00€

MALLORCA

VERITAS ROIG Mantonegro, Callet, Syrah 26,00€

MACIÀ BATLE Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 24,00€

MORTITX Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon 25,00€

JOSE LUIS FERRER ROSAT *copa 5 €* 21,00€



CAVAS CHAMPAGNES

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS BRUT RESERVA

70% Chardonnay, 55% Parellada, 15% Xarel-lo, Macabeo

..... 18,00€

ANNA DE CODORNIU ROSE BRUT

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

..... 18,00€

CODORNIU 1551 BRUT, 200ml (Benjamín)

Chardonnay, Parellada, Xarel-lo

..... 5,50€

CODORNIU NON PLUS ULTRA

..... 25,00€

JAUME DE CODORNIU GRAN RESERVA

..... 35,00€

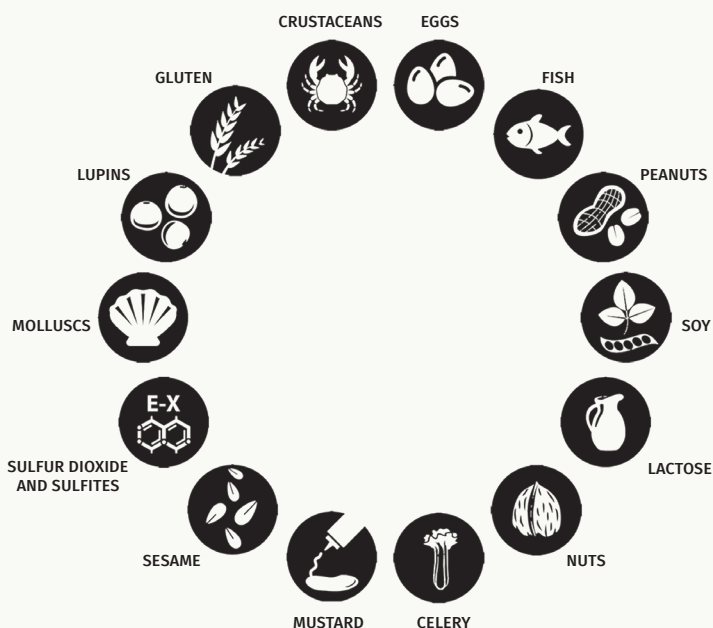
CUINA DE TRAMUNTANA





ALLERGIES HINWEIS FÜR ALLERGIKER

Dear Customer,
Information on allergies and food intolerances
is available in this establishment.
If you have any queries in this respect,
please ask one of our staff.



Sehr geehrter Gast,
wir informieren Sie gern über unsere Speisen
in Bezug auf Lebensmittelallergien und Intoleranz.
Falls Sie diesbezügliche Fragen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Sa Tafona de Caimari

Carretera Inca - Lluç km.6 - 07314 Caimari - Mallorca
RESERVAS: +34 971 873 577

www.satafonadecaimari.com



Sa Tafona de Caimari



Tenda · Degustació Sa Tafona de Caimari compta amb una tenda com a centre de divulgació de la cultura de l'oli. Us convidem a assaborir els olis verges elaborats a la nostra tafona. A la tenda també trobareu una gran varietat d'exquisits productes autòctons i artesanía de Mallorca.

Shop · Tasting The shop at Sa Tafona, Caimari serves as an information centre about olive oil. Visitors are invited to try the virgin olive oils produced at the mill. The shop also sells a great variety of local products and crafts from Mallorca.

Verkostung Zur Sa Tafona in Caimari gehört ein Laden mit Informationsstelle über die Kultur des Olivenöls. Wir laden Sie ein, die in unserer Mühle gewonnenen kaltgepressten Olivenöle zu probieren. In dem Laden finden Sie eine grosse Auswahl der exquisiten lokalen Produkte und Kunsthandwerkliches aus Mallorca.



Sa Tafona de Caimari

Carretera Inca - Lluç km.6
07314 Caimari - Mallorca
Tel: +34 971 873 577
www.satafonadecaimari.com

