









# RESTAURANTE EL MIRADOR

Ona Cala Pi Club



ES

## Ensaladas

Ensaladilla Rusa con Lomos de Atún	  	7,50€
Ensalada de Tres Tomates con Ventresca de Atún, Aguacate y Vinagreta de Mostaza	  	9,50€
Burrata Ahumada con Agridulce de Tomate, Pesto Verde y Olivas de Kalamata	 	9,50€

## Arroces





*Los arroces de CALA PI se realizan de forma tradicional y al momento*

Paella Mixta de Carne y Pescado	  	16,90€
Arroz Negro El Señorito	  	16,90€
Fideuá Marinera	  	16,90€

## Del Mar a la Mesa







Salmón a la Parrilla con Verduras al Wok	 	17,00€
Fish and Chips con Salsa Tártara	  	15,60€
Pescado del Día		S/M

## De la Tierra

¼ Pollo Rustido al Horno (con hierbas y especias del Mediterráneo acompañado de patatas asadas)		9,00€
½ Pollo Rustido al Horno (con hierbas y especias del Mediterráneo acompañado de patatas asadas)		16,00€
Codillo Ibérico al Horno en su Jugo (con salvia, romero y patatas panadera)		14,50€
Solomillo Ibérico a las finas Hierbas de Provenza		15,00€
Entrecot de Ternera (300grs) con verduras naturales a la plancha y patatas camperas		22,00€

## Pasta







Macarrones con Tomate y Queso Emmental Gratinado	 	9,00€
Espaguetis con Tomate y Albahaca		9,00€















Macarrones, Espaguetis (salsas a elegir: Boloñesa, Pesto Verde, Carbonara)	  	9,90€
Mezzelune relleno de Ricotta y Albahaca (salsas a elegir: Boloñesa, Pesto Verde, Carbonara)	  	11,50€

## Pizzas artesanas

Pizza Margarita (Tomate, Mozzarella, Orégano Fresco)	 	9,50€
Pizza 4 Quesos (tomate, Mozzarella, Edam, Cheddar, Gouda, Queso Azul, Orégano Fresco)	 	11,25€
Pizza Vegana (Tomate, Queso vegano, Berenjena, Calabacín, Cebolla y Pimiento)		10,00€
Pizza de Jamón Dulce (Tomate, Mozzarella, Jamón Dulce, Orégano Fresco)	 	11,25€
Pizza 4 estaciones (tomate, Mozzarella, Jamón York, Alcachofas, Aceitunas Negras, Champiñones y Pesto Verde)	   	11,25€
Pizza Barbacoa (Carne Barbacoa, Mozzarella, Queso Emmental y Albahaca Fresca)	 	11,30€
Pizza Diavola (Tomate, Mozzarella, Salami Picante, Cebolla y Aceitunas negras)	 	10,50€
Pizza de Jamón Dulce <b>SIN GLUTEN</b> (Tomate, Mozzarella, Jamón Dulce, Orégano Fresco)		11,25€

## Postres

Tarta de Queso con Confitura de Arándanos	  	6,75€
Macedonia de Frutas Naturales		5,50€
Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla	   	6,75€
Helados variados		S / P

Apio  Sésamo  Cacahuetes  Frutos de cáscara  Altramuces  Soja   
 Gluten  Huevos  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Leche  Mostaza   
 Dióxido de azufre y sulfitos 

Precios con I.V.A. incluido

# RESTAURANTE EL MIRADOR

Ona Cala Pi Club

ES

## Carta de Bebidas

### Refrescos / Cerveza / Sangría

	VASO / COPA	BOTELLA
Refrescos	2,95€	
Zumos	2,75€	
Monster (250 ml)	3,30€	
Cerveza de Barril pequeña	2,60€	
Jarra de Cerveza de Barril	4,50€	
Copa de Sangría (pequeña)	3,50€	
Copa de Sangría (grande)	4,50€	
Sangría de Cava (500 ml)	5,60€	
Copa de vino	3,60€	
Aperol Spritz	6,60€	
Licores	4,25€	

### Café / Aguas

Café	1,60€	
Cortado	1,70€	
Café con Leche	2,00€	
Café Americano	1,85€	
Cappuccino Leche	2,60€	
Latte Macchiato	3,00€	
Agua Perrier (330 ml)	3,10€	
Agua Mineral con Gas	2,60€	
Agua Mineral	2,50€	

### Vino Blanco

ALCANTA Merseguera, Macabeo, <i>Alicante</i>		13,00€
ARI GOITIA Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, <i>D.O. Rioja</i>		13,00€
ARI GOITIA Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, <i>D.O. Rioja</i>	3,60€	
KM.1 Prensal, <i>Mallorca</i>		23,50€
EL COLUMPIO Prensal Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, <i>Mallorca</i>		23,50€
VI REI BLANC Prensal Blanc, <i>Mallorca</i>		23,00€

VI REI SELECT Prenal Blanc, Chardonnay, <i>Mallorca</i>	23,00€
BLANC PESCADOR Macabeo, Parellada, Xarel-lo, <i>D.O. Catalunya</i>	14,50€
RAMON BILBAO Verdejo, <i>Rueda</i>	17,90€
BICICLETAS Y PECES Sauvignon Blanc, <i>Rueda</i>	18,90€
PAZO BARRANTES Albariño, <i>Rías Baixas</i>	28,50€
NOUNAT Chardonnay, Prensal blanco, <i>Mallorca</i>	41,00€

## Vino Rosado

ALCANTA Monastrell, <i>Alicante</i>	13,00€
SES NINES ROSAT Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, <i>Mallorca</i>	23,50€
RAMON BILBAO ROSADO Garnacha Tinta, <i>D.O. Rioja</i>	17,90€
THINK PINK BY VILANO Tempranillo, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	18,50€

## Vino Tinto

ALCANTA Monastrell, <i>Alicante</i>	13,00€
ALCANTA Monastrell, <i>Alicante</i>	3,60€
ARI GOITIA Rioja Joven Tempranillo, Garnacha, <i>D.O. Rioja</i>	14,50€
ARI GOITIA Rioja Joven Tempranillo, Garnacha, <i>D.O. Rioja</i>	3,60€
MARCELINO TINTO Tempranillo, Garnacha, <i>Jaén</i>	15,00€
MARCELINO TINTO Tempranillo, Garnacha, <i>Jaén</i>	3,60€
SES NINES NEGRO Manto Negro, Syrah, Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, <i>Mallorca</i>	23,50€
SA ROTA CRIANZA Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Callet, <i>Mallorca</i>	23,50€
VI REI BARRICA Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shirah, <i>Mallorca</i>	26,00€
YLLERA 9 MESES ROBLE Tempranillo, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	15,50€
VIÑA VILANO CRIANZA 100% Tinta del País, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	28,90€
HONORO VERA Monastrell, <i>D.O. Jumilla</i>	16,50€
XIII LUNAS RESERVA, Tempranillo, <i>D.O. Rioja</i>	27,50€

## Cavas / Champagne

BLAU DE MAR BRUT Macabeu, Xarel-lo, Parellada, <i>D.O.Cava</i>	15,00€
BLAU DE MAR BRUT Macabeu, Xarel-lo, Parellada, <i>D.O.Cava</i>	4.60€
BLAU DE MAR ROSE Trepas, Garnacha Tinta, <i>D.O.Cava</i>	15,00€
PARXET BRUT Macabeo, Parellada y Pansa Blanca, <i>D.O.Cava</i>	34,00€
VEUVE CLICQUOT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, <i>D.O. Champagne</i>	70,00€

## Cocktails









Mojito (Ron de Caña, Limón, Hierbabuena, Limonada o Soda y Azúcar)	7,00€
Mojito (Fresa, Maracuyá, Mallorquín)	7,25€
Caipirinha (Cachaça Brasileña, Lima-Limón, Azúcar de Caña y Zumo de Limón)	7,00€
Love on The Beach (Vodka, Licor de Melón y Zumo de Naranja)	7,00€
Vodka Sun (Vodka, Maracuyá, Mandarina, Licor de Plátano y Zumo de Naranja)	7,00€
Tequila Sunrise (Tequila, Limón y Zumo de Naranja con un toque de Granadina)	7,00€
Piña Colada (Ron, Leche de Coco y Zumo de Piña)	7,00€
San Francisco (Piña, Maracuyá, Lima y Zumo de Naranja con un toque de Granadina)	6,50€
Combinado de Ginebra, Vodka, Ron o Whiskey	7,50€

# RESTAURANT EL MIRADOR

Ona Cala Pi Club

EN

## Salads

Russian Salad with Tuna Steaks	  	7,50€
Three-Tomato Salad with Tuna Belly, Avocado and Mustard Vinaigrette	  	9,50€
Smoked Burrata with Sweet and Sour Tomato, Green Pesto and Kalamata Olives	 	9,50€

## Rices





CALA PI's rices are cooked in the traditional way and to order

Mixed Meat & Seafood Paella	  	16,90€
Black Rice El Señorito	  	16,90€
Fish & Seafood Fideuá	  	16,90€










## From the Sea to the Table

Grilled Salmon with Vegetables in Wok	 	17,00€
Fish and Chips with Tartar sauce	  	15,60€
Fish of the Day		S/M

## From the Countryside

¼ Oven Roasted Chicken (with Mediterranean Herbs and Spices, served with baked potatoes)		9,00€
½ Oven Roasted Chicken (with Mediterranean Herbs and Spices, served with baked potatoes)		16,00€
Baked Iberian Knuckle in its gravy (with Sage, Rosemary and Baked Potatoes)		14,50€
Iberian Pork Tenderloin seasoned with Provencal herbs		15,00€
Beef Entrecote (300grs) served with Fresh Grilled Veggies and Baked Potatoes		22,00€







## Pasta

Macaroni with Tomato sauce and Emmental Cheese au Gratin	 	9,00€
Spaguetti with Tomato and Basil		9,00€
Macaroni, Spaguetti (Choice of sauces: Bolognese, Green Pesto, Carbonara)	  	9,90€
Mezzelune stuffed with Ricotta Cheese and Basil (Choice of sauces: Bolognese, Green Pesto, Carbonara)	  	11,50€



## Artisan Pizzas

Pizza Margherita (Tomato, Mozzarella, Fresh Oregano)	 	9,50€
4 Cheese Pizza (Tomato, Mozzarella, Edam, Cheddar, Gouda, Blue Cheese, Fresh Oregano)	 	11,25€
Vegan Pizza (Tomato, Vegan Cheese, Aubergine, Courgette, Onion and Pepper)		10,00€
Ham Pizza (Tomato, Mozzarella, Sweet Ham, Fresh Oregano)	 	11,25€
4 Seasons Pizza (Tomato, Mozzarella, York Ham, Artichokes, Black olives, Mushrooms and Green Pizza)	   	11,25€
Pizza Barbecue (Barbecue Meat, Mozzarella, Emmental Cheese and Fresh Basil)	 	11,30€
Pizza Diavola (Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Onion and Black Olives)	 	10,50€
Ham Pizza <b>GLUTEN-FREE</b> (Tomato, Mozzarella, Sweet Ham, Fresh Oregano)		11,25€

## Desserts

Cheesecake with Blueberries Jam	  	6,75€
Fresh Fruit Salad		5,50€
Chocolate and Walnuts Brownie with Vanilla Ice Cream	   	6,75€
Assorted Ice Creams		BY / P

---

Celery  Sesame  Peanuts  Nuts  Lupin  Soy  Gluten  Eggs  Shellfish   
Molluscs  Crustaceans  Milk  Mustard  Sulphur dioxide and sulphites 

Prices with VAT. Included

# RESTAURANT EL MIRADOR

Ona Cala Pi Club

EN

## Drinks Menu

### Soft Drinks / Beers / Sangria

	GLASS	BOTTLE
Soft Drinks	2,95€	
Juices	2,75€	
Monster (250 ml)	3.30€	
Draft Beer (small)	2,60€	
Draft Beer (big)	4,50€	
Sangria glass (small)	3,50€	
Sangria glass (big)	4,50€	
Sangria of Cava (500 ml)	5,60€	
Glass of Wine	3,60€	
Aperol Spritz	6,60€	
Liqueurs	4,25€	

### Coffee / Water

Black coffee	1,60€	
Cafè Macchiato	1,70€	
Coffee with Milk	2,00€	
American coffee	1,85€	
Cappuccino	2,60€	
Latte Macchiato	3,00€	
Perrier Water (330 ml)	3,10€	
Sparkling Water	2,60€	
Mineral Water	2,50€	

### White Wine

ALCANTA Merseguera, Macabeo, <i>Alicante</i>		13,00€
ARI GOITIA Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, <i>D.O. Rioja</i>		15,00€
ARI GOITIA Viura, Verdejo, Sauvignon Blanc, <i>D.O. Rioja</i>	3,60€	
KM.1 Prensall, <i>Mallorca</i>		23,50€
EL COLUMPIO Prensall Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay, <i>Mallorca</i>		23,50€
VI REI BLANC Prensall Blanc, <i>Mallorca</i>		23,00€



VI REI SELECT Prensall Blanc, Chardonnay, <i>Mallorca</i>	23,00€
BLANC PESCADOR Macabeo, Parellada, Xarel-lo, <i>D.O. Catalunya</i>	14,50€
RAMON BILBAO Verdejo, <i>Rueda</i>	17,90€
BICICLETAS Y PECES Sauvignon Blanc, <i>Rueda</i>	18,90€
PAZO BARRANTES Albariño, <i>Rías Baixas</i>	28,50€
NOUNAT Chardonnay, White Prensall, <i>Mallorca</i>	41,00€

## Rosé Wine

ALCANTA Monastrell, <i>Alicante</i>	13,00€
SES NINES ROSAT Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Callet, <i>Mallorca</i>	23,50€
RAMON BILBAO ROSADO Garnacha Tinta, <i>D.O. Rioja</i>	17,90€
THINK PINK BY VILANO Tempranillo, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	18,50€

## Red Wine

ALCANTA Monastrell, <i>Alicante</i>	13,00€
ALCANTA Monastrell, <i>Alicante</i>	3,60€
ARI GOITIA Rioja Joven Tempranillo, Garnacha, <i>D.O. Rioja</i>	14,50€
ARI GOITIA Rioja Joven Tempranillo, Garnacha, <i>D.O. Rioja</i>	3,60€
MARCELINO TINTO Tempranillo, Garnacha, <i>Jaén</i>	15,00€
MARCELINO TINTO Tempranillo, Garnacha, <i>Jaén</i>	3,60€
SES NINES NEGRO Manto Negro, Syrah, Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, <i>Mallorca</i>	23,50€
SA ROTA CRIANZA Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Callet, <i>Mallorca</i>	23,50€
VI REI BARRICA Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shirah, <i>Mallorca</i>	26,00€
YLLERA 9 MESES ROBLE Tempranillo, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	15,50€
VIÑA VILANO CRIANZA 100% Tinta del País, <i>D.O. Ribera del Duero</i>	28,90€
HONORO VERA Monastrell, <i>D.O. Jumilla</i>	16,50€
XIII LUNAS RESERVA, Tempranillo, <i>D.O. Rioja</i>	27,50€

## Cavas / Champagne

BLAU DE MAR BRUT Macabeu, Xarel-lo, Parellada, <i>D.O.Cava</i>	15,00€
BLAU DE MAR BRUT Macabeu, Xarel-lo, Parellada, <i>D.O.Cava</i>	4.60€
BLAU DE MAR ROSE Trepal, Garnacha Tinta, <i>D.O.Cava</i>	15,00€
PARXET BRUT Macabeo, Parellada, White Pansa, <i>D.O.Cava</i>	34,00€
VEUVE CLICQUOT Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, <i>D.O. Champagne</i>	70,00€

## Cocktails

Mojito (Cane Rum, Lemon, Peppermint, Lemonade or Soda and Sugar)	7,00€
Mojito (Strawberry, Passion Fruit, Majorcan)	7,25€
Caipirinha (Brazilian Cachaça, Lime-Lemon, Cane Sugar and Lemon Juice)	7,00€
Love on The Beach (Vodka, Melon liqueur and orange Juice)	7,00€
Vodka Sun (Vodka, Passion Fruit, Mandarin, Banana liqueur and Orange juice)	7,00€
Tequila Sunrise (Tequila, Lemon and Orange Juice with a splash of Grenadine)	7,00€
Piña Colada (Rum, Coconut Milk and Pineapple Juice)	7,00€
San Francisco (Pineapple, Passion Fruit, Lime and Orange Juice with a splash of Grenadine)	6,50€
Long drink of Gin, Vodka, Rum, or Whiskey (with mixer)	7,50€