







RESTAURANTE

Ona Garden Lago







Ensaladas

Ensalada Templada de Queso de Cabra con Vinagreta de Miel y Frutos Secos		10,00€
Lechuga de Roma a la Cesarina (Tomates Cherry, Pollo Asado, Crutones de Pan, Lascas de Parmesano y Salsa César)		9,95€
Ensalada Verde de la Casa (Surtido de Tomates, Pimiento, Cebolla Tierna, Zanahoria, Huevo Duro, Atún y Semillas)		9,95€


Entrantes










Carpaccio de Buey al Vitello Tonnato (Tomates Cherry asados, Parmesano, Rúcula y Aromas de Tartufo)		13,00€
Cazuelita de Gambones al Ajillo		12,50€
Tabla de Jamón Serrano y Queso Mallorquín		11,50€
Setas de la Huerta (Setas rebozadas acompañadas con Salsa)		11,50€

Tradición Italiana

Spaghettoni Pomodoro e Basilico (Espaguetis con Salsa de Tomate Natural, Albahaca y Parmesano).		9,50€
Garganelli a la Puttanesca Picante (Tomate Fresco, Aceitunas, Alcaparras, Guindilla y Albahaca Fresca)		11,50€
Lasaña Casera (Lasaña de Pasta Fresca, Boloñesa de Carne, Salsa Tomate y Bechamel)		10,50€
Pappardelle con Solomillo Salteado (Solomillo, suave Crema de Foie, Champiñones salteados y Sal Maldon)		14,50€
Gran Tortellone Verde (Relleno de Ricotta de Búfala y Espinacas Baby salteadas con Mantequilla)		13,00€
Ravioli de la Bahía Mediterránea (Rellenos de Gambas y Lubina)		14,50€






Pizzaiolo

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 Barbacoa (Carne Barbacoa, Mozzarella, Queso Emmental y Albahaca Fresca)	 	11,30€
Pizza Diavola (Tomate, Mozzarella, Salami Picante, Cebolla y Aceitunas Negras)	 	10,50€
Pizza Prosciutto e Funghi (Tomate, Mozzarella, Champiñones y Jamón curado)	 	11,25€
Pizza de Rúcula & Serrano (Tomate, Mozzarella, Rúcula y Jamón Serrano)	 	12,00€
Pizza de Jamón Dulce SIN GLUTEN (Tomate, Mozzarella, Jamón Dulce, Orégano Fresco)		11,25€
*Ingrediente Extra		0,60€




Delicias del Mar

***Las Guarniciones serán la Sugerencia del Chef**



Sepia de Costa a la Plancha		16,75€
Suprema de Bacalao a la Plancha		17,50€
Gambones a la Plancha con Aceite de Ajo y Perejil Suave		17,50€
Lomo de Lubina Salvaje con Aromas Mediterráneos		20,20€
Lomo de Lubina Salvaje a la Mallorquina		20,60€










Nuestras Carnes

***Las Guarniciones serán la Sugerencia del Chef**

Entrecot de Ternera a la Parrilla		20,50€
Solomillo Ibérico con Salsa de Funghi Porcini y Trufa Blanca		17,50€
Chuletas de Cordero (Glaseado en su Jugo y Romero)		21,60€
Solomillo de Ternera a la Parrilla		22,60€
Tagliatta de Ternera Chateaubriand al Puro Estilo Florentino (Rúcula, Parmesano y Glaseado de Vinagre Balsámico)	 	20,00€
**Salsas (Pimienta Verde, Roquefort, Champiñones)		2,10€

Postres

Tarta del Día	  	6,70€
Macedonia de Frutas Naturales		6,50€
Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla	   	6,80€
Helados variados		S/P

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


Precios con I.V.A. incluido

RESTAURANT




Ona Garden Lago

EN

Salads

Warm Goat Cheese Salad with Honey Vinaigrette and Nuts		10,00€
Romaine Lettuce Caesar Style (Cherry Tomatoes, Roast Chicken, Croutons, Parmesan Slices, and Caesar Dressing)		9,95€
House Green Salad (Mixture of Tomatoes, Peppers, Spring Onions, Carrots, Hard-Boiled Eggs, Tuna, and Seeds)		9,95€

Starters

Beef Carpaccio with Vitello Tonnato (Roasted Cherry Tomatoes, Parmesan, Rocket, and Tartufo Aromas)		13,00€
Garlic Prawn Casserole		12,50€
Serrano Ham and Mallorcan Cheese Platter		11,50€
Mushrooms from the Vegetable Garden (Mushrooms in Batter with Sauce)		11,50€

Italian Traditions

Spaghettoni al Pomodoro e Basilico (Spaghetti with Fresh Tomato Sauce, Basil, and Parmesan).		9,50€
Spicy Garganelli alla Puttanesca (Fresh Tomato, Olives, Capers, Chilli, and Fresh Basil)		11,50€
Homemade Lasagne (Fresh Lasagne Sheets, Meat Bolognese Sauce, Tomato Sauce, and Bechamel)		10,50€
Pappardelle with Sautéed Sirloin Steak (Sirloin Steak, Soft Foie Cream, Sautéed Mushrooms, and Maldon Salt)		14,50€
Gran Tortellone Verde (Stuffed with Buffalo Ricotta and Baby Spinach Sautéed in Butter)		13,00€
Mediterranean Bay Ravioli (Stuffed with Prawns and Sea Bass)		14,50€

Pizzaiolo

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, Eggplant, Courgette, Onion, and Pepper)		10,00€
Barbecue Pizza (Barbecue Meat, Mozzarella, Emmental Cheese, and Fresh Basil)	 	11,30€
Pizza Diavola (Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Onion, and Black Olives)	 	10,50€
Prosciutto e Funghi Pizza (Tomato, Mozzarella, Mushrooms, and Cured Ham)	 	11,25€
Rocket & Serrano Pizza (Tomato, Mozzarella, Rocket, and Serrano Ham)	 	12,00€
Ham Pizza GLUTEN-FREE (Tomato, Mozzarella, Sweet Ham, Fresh Oregano)		11,25€
*Extra Ingredient		0,60€

Delicacies From The Sea

***Garnishes will be the Chef's Suggestions**







Grilled Cuttlefish from the Coast		16,75€
Grilled Cod Supreme		17,50€
Grilled Prawns with Garlic and Mild Parsley Oil		17,50€
Wild Sea Bass Fillet with Mediterranean Aromas		20,20€
Mallorcan Style Wild Sea Bass Fillet		20,60€

Our Meats

***Garnishes will be the Chef's Suggestions**

Grilled Veal Entrecote		20,50€
Iberian Sirloin Steak with Porcini Mushroom and White Truffle Sauce		17,50€
Lamb Chops (Glazed in its own Juices and Rosemary)		21,60€
Grilled Veal Sirloin Steak		22,60€
Pure Florentine Style Chateaubriand Steak Tagliata (Rocket, Parmesan, and Balsamic Vinegar Glaze).	 	20,00€
**Sauces (Green Pepper, Roquefort, Mushroom)		2,10€

Desserts

Cake of the Day	  	6,70€
Fresh Fruit Salad		6,50€
Chocolate and Walnuts Brownie with Vanilla Ice Cream	   	6,80€
Assorted Ice Cream		B / P

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

Prices with VAT. Included

RESTAURANTE

Ona Garden Lago

ES EN

Carta de Vinos · Wine List

Vino Blanco · White Wine

Vino de la Casa (Botella) · House wine (bottle)	15,00€
Sebastian Pastor <i>D.O. Mallorca</i>	19,00€
Miguel Oliver Muscat Sec <i>D.O. Mallorca</i>	23,00€
Vinya Taujana <i>D.O. Mallorca</i>	18,50€
Finca Os Covatos Godello <i>D.O. Monterrei (Galicia)</i>	19,00€

Vino Rosado · Rosé Wine

Vino de la Casa (Botella) · House wine (bottle)	15,00€
Vinya Taujana <i>D.O. Mallorca</i>	18,50€
Ca Sa Padrina (Mallorca) <i>D.O. Mallorca</i>	19,00€
Las Fincas Chivite Arzak <i>D.O. Navarra</i>	24,00€

Vino Tinto · Red Wine

Vino de la Casa (Botella) · House wine (bottle)	15,00€
Vino de la Casa (Copa) · House wine (glass)	4,00€
Sebastian Pastor <i>D.O. Mallorca</i>	19,00€
Miquel Oliver Mont Ferrutx Crianza <i>D.O. Mallorca</i>	23,00€
Santa Clara <i>D.O. Mallorca</i>	18,00€
Taus Syrah <i>D.O. Jumilla</i>	17,50€
Vinya Taujana <i>D.O. Binissalem (Mallorca)</i>	19,00€
El Perdido <i>D.O. Mallorca</i>	18,50€
Sangría 1 Lt	13,00€
Copa de Sangría · Sangria glass	4,60€

Cavas

Brut Nature Blanc de Blancs	20,00€
Copa de Cava · Cava glass	4,50€

Carta de Bebidas • Drinks Menu

Cafés & Infusiones • Coffee & Teas

Café sólo • Espresso coffee	1,50€
Café solo & Hielo • Espresso coffee with Ice	1,60€
Cortado • Espresso with Milk	1,70€
Café con Leche • Coffee with Milk	1,90€
Café Descafeinado • Decaffeinated coffee	2,00€
Café Americano • American coffee	1,90€
Cappuccino	2,60€
Latte Macchiato	3,00€
Frapuccino	5,50€
Infusiones • Teas	2,00€
Carajillo • Coffee with liquor	2,30€
Irish Coffee	6,00€

Refrescos & Zumos • Soft Drinks & Juices

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Nestea, Tónica	2,60€
Zumos (Naranja, Melocotón, Piña, Manzana) Juices (Orange, Peach, Pineapple, Apple)	2,50€
Monster (250ml)	3,30€
Agua Mineral (50cl) • Still Mineral Water (50cl)	2,30€
Agua Mineral con Gas (50cl) • Sparkling Water (50cl)	2,50€

Cervezas

Caña de Cerveza • Small Beer	2,50€
Jarra de Cerveza • Pint of Beer	3,60€
Clara • Shandy	2,60€
Jarra Clara • Pint of Shandy	3,70€
Sidra • Small Cider	3,60€
Jarra de Sidra • Pint of Cider	4,60€

Combinados con Refrescos • Mixed drinks with Soft drinks

Smirnoff, Ballantines, Malibu, Bacardi, Havana 3, Bombay	7,75€
--	-------

Whisky

Ballantines	6,00€
Cardhú, Knockando	7,75€

Ron · Rum

Bacardi, Havana Club 3 6,50€

Ginebra · Gin

Bulldog, Martin Miller, Citadelle 10,00€

Ginebra Mallorca 8,00€

Cócteles & Batidos · Cocktails & Smoothies

Mojito (Ron de Caña, Limón, Hierbabuena, Limonada o Soda y Azúcar)
Mojito (Sugar Cane, Mint, Lemonade or Soda and Sugar) 7,50€

Piña Colada (Ron, Leche de Coco y Zumo de Piña)
Piña Colada (Rum, Coconut Milk and Pineapple Juice) 7,50€

Daiquiri de Fresa (Ron, Fresas, Zumo de Limón y Azúcar)
Strawberry Daiquiri (Rum, Strawberries, Lemon Juice and Sugar) 7,50€

Margarita (Tequila, Triple Seco, Zumo de Lima y Sal)
Margarita (Tequila, Triple Sec, Lime Juice and Salt) 7,50€

Sex on The Beach (Vodka, Zumo de Melocotón, Zumo de Naranja y Zumo de Arándanos)
Sex on the Beach (Vodka, Peach Juice, Orange Juice, and Cranberry Juice) 7,50€

Tequila Sunrise (Tequila, Limón y Zumo de Naranja con un Toque de Granadina)
Tequila Sunrise (Tequila, Lemonade and Orange Juice with a splash of Grenadine) 7,50€

San Francisco (Piña, Maracuyá, Lima y Zumo de Naranja con un Toque de Granadina) SIN ALCOHOL
San Francisco (Pineapple Juice, Passion Fruit, Lime and Orange Juice with a splash of Grenadine) ALCOHOL FREE 6,00€

Smoothies SIN ALCOHOL · ALCOHOL FREE 6,25€

Batidos · Milk Shakes 6,25€

Aperitivos · Liquors

Aperol Spritz 7,00€

Baileys 6,00€

Campari 6,25€

Martini 4,50€

Hierbas Mallorquinas · Majorcan Herbs Liqueur 3,10€

Tía María 5,00€