



SAVANTRY

TAPAS



Carta



Speisekarte



Menu



Menu

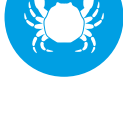
Postres | Nachspeisen
Desserts | Desserts

Bebidas | Getränke list
Drink list | Boissons

Vinos | Weine
Wines | Vins



Especialidades de bogavante

Cóctel de bogavante	46 p.p	 
Ensalada de bogavante con frutos tropicales	45 p.p	
Cazuela de bogavante	46 p.p	
Bogavante a la plancha flambeado	45 p.p	
Bogavante con huevos fritos	49 p.p	
Paella de bogavante	49 p.p	
Arroz meloso de bogavante	49 p.p	
Caldereta de bogavante	49 p.p	  
Tagliatelle con bogavante	33,95 p.p	   



Tapas

1. Jamón Ibérico	17,95€
2. Dátiles con bacon	9,90€ 
3. Chipirones	12,12€  
4. Croquetas caseras de jamón y pollo	8,70€   
5. Pimientos de padrón	8,50€
6. Boquerones fritos	8,90€  
7. Albóndigas caseras	9,90€   
8. Mejillones rellenos de bacalao y verduras	10,90€     
9. Gambas al ajillo	16,95€ 
10. Mejillones marinera al vapor o al vino blanco	14,95€  
11. Pan de ajo gratinado	7,45€  
12. Camarones fritos con chilli rojo y cebolla frita	16,95€  
13. Calamar andaluza	17,95€  
14. Alcachofas naturales fritas	12,12€  
15. Pulpo a la gallega	18,95€ 
16. Huevos rotos	16,95€ 



Entrantes y ensaladas

17. Verduras a la plancha	15,90€	
18. Milhojas relleno de queso de cabra con higos y miel	13,50€	   
19. Aguacate con gambas y salsa cocktail	18,50€	  
20. Carpaccio de solomillo con rúcula y parmesano	15,95€	
21. Tartar de salmón con aguacate y vinagreta de lima	18,95€	  
22. Tartar de solomillo de ternera (Especialidad de la casa)	23,50€	  
23. Ensalada César	14,50€	   
24. Ensalada de queso de cabra con berenjena y tomate confitado	14,90€	
25. Ceviche de lubina	24,95€	 



Sopas y cremas

26. Sopa de pescado y marisco	17,50€	   
27. Crema de tomate	11,90€	
28. Minestrone	12,95€	
29. Arroz Marinera	18,95€	  

Pescados y Mariscos

30. Parrillada de pescado	45,95€	 
31. Gambas frescas del Puerto de Andratx	36,95€	
32. Calamar a la plancha	24,99€	
33. Filete de gallo San Pedro a la mallorquina	24,99€	  
34. Lenguado relleno de gambas	28,95€	 
35. Salmón a la plancha	18,95€	
36. Lenguado fresco a la plancha	33,95€	
37. Lubina a la sal (mínimo 2 personas)	32,95 p.p	
38. Lubina a la plancha	28,95€	



39. Lubina rellena de setas con salsa de mantequilla y alcaparras

26,95€


40. Filete de rodaballo a la plancha

31,95€


41. Parrillada de pescado y marisco con bogavante

61,95€



Arroces

42. Paella de verdura.s (mínimo 2 personas)

17,95 p.p


43. Paella mixta (mínimo 2 personas)

19,99 p.p


44. Paella ciega de chipirones, gambas y sepia (mínimo 2 personas)

19,99 p.p


45. Paella de pescado y marisco con bogavante (mínimo 2 personas)

28,45 p.p


46. Paella de pollo y verduras (mínimo 2 personas)

17,95 p.p


47. Arroz de calamar de Potera (mínimo 2 personas)

24,95 p.p





Pastas

48. Lasaña boloñesa con ensalada	15,90€	   
49. Espaguetis a la boloñesa	15,90€	 
50. Espaguetis con ajo y gambas con rúcula y tomates cherrys	18,95€	 
51. Espaguetis a la carbonara	17,95€	  
52. Espaguetis frutti di mare	18,95€	   
53. Tagliatelle con salmón	18,50€	   

Carnes a la parrilla (primera calidad)

54. Apolo 20 (Chateaubriand con foie salsa Oporto y cola de bogavante)	46,95€	 
55. Carré a la provenzal y salsa de romero	27,95€	 
56. Pollo relleno de setas con queso de cabra y salsa de higos	18,95€	
57. Pollo al curry con piña	17,95€	  
58. Solomillo de ternera a la parilla	28,95€	



59. Chuletas de cordero con ajos fritos	27,95€	
60. Wok de solomillo de ternera con verduras salteados y soja	23,90€	  
61. Solomillo al foie con salsa oporto	28,50€	
62. Strogonoff de ternera con arroz	23,95€	 
63. Escalope de cerdo	17,95€	 

Salsas

Roquefort	3,50€	
Pimienta negra o rosa	3,50€	  
Ajos fritos	3,50€	
Oporto	3,50€	  
Guarniciones extras: Arroz, patatas fritas, verduras	3,50€	



Menú de niños

Fish and chips	10,50€
Nuggets con patatas	8,95€
Espaguetis napolitana	8,95€

Pan, aceitunas y ali-oli	2,99 p.p
--------------------------	----------

NOTA: Por favor, comuniquen al camarero si es alérgico a algún tipo dealimento, att: Restaurante Savantry.
IVA incluido



Alérgenos

Reglamento (UE) no 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Por favor, en caso de alergia o intolerancia solicite información a nuestro personal.

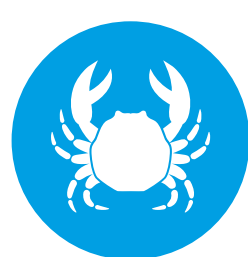
Real Decreto 1420/2006

En este establecimiento el pescado que empleamos ha sido previamente congelado a una temperatura igual o inferior a -20oC, durante un periodo de al menos 24 horas.

Muchas gracias



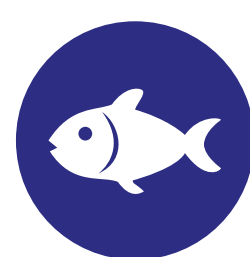
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos con
cáscara



Apio



Mostaza



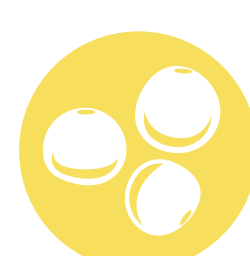
Granos de
sésamo



*Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces



Hummer Spezialitäten

Hummer Cocktail

46 p.p.  

Hummer Salat mit tropischen
Früchten

45 p.p. 

Hummer Kasserolle

46 p.p. 

Gegrillter und flambierter Hummer

45 p.p. 

Hummer mit Spiegeleier

49 p.p. 

Hummer Paella

49 p.p. 

Milder Hummer Reis Eintopf

49 p.p. 

Hummereintopf

49 p.p.   

Hummer Tagliatelle

33,95 p.p.    



Tapas

1. Iberischer Schinken	17,95€
2. Datteln mit Speck	9,90€ 
3. Kleine Tintenfische	12,12€  
4. Hausgemachte Schinken und Hühnchen Kroketten	8,70€   
5. Padron Paprika	8,50€
6. Frittierte Anchovis	8,90€  
7. Hausgemachte Hackbällchen	9,90€   
8. Miesmuscheln, gefüllt mit Kabeljau und Gemüse	10,90€     
9. Garnelen mit Knoblauch	16,95€ 
10. Miesmuscheln marinera Art, gedämpft, Weißwein Art	14,95€  
11. Gratinirtes Knoblauchbrot	7,45€  
12. Frittierte Garnelen mit rotem Chilli und frittierte Zwiebel	16,95€  
13. Tintenfisch andalusische Art	17,95€  



14. Frittierte Artischocken	12,12€	 
15. Tintenfisch galizischer Art	18,95€	
16. Zerbrochene Eier	16,95€	

Vorspeisen und Salate

17. Gegrilltes Gemüse	15,90€	
18. Blätterteig gefüllt mit Ziegenkäse mit Feigen und Honig	13,50€	   
19. Avocado mit Garnelen und Cocktail Soße	18,50€	  
20. Rinderfilet Carpaccio mit Rucula und Parmesan	15,95€	
21. Lachs Tartar mit Avocado und Limetten-Vinaigrette	18,95€	  
22. Rinderfilet Tartar (Spezialität des Hauses)	23,50€	  
23. Cesar's Salat	14,50€	   
24. Ziegenkäse Salat mit Aubergine und Tomaten-Confit	14,90€	
25. Wolfsbarsch ceviche	24,95€	 



Suppen und Cremes

26. Fisch-und-Meeresfrüchte Suppe	17,50€	   
27. Tomaten Creme	11,90€	
28. Minestrone	12,95€	
29. Meeresfrüchte Eintopf	18,95€	  

Fisch und Meeresfrüchte

30. Gegrillte Fischplatte	45,95€	 
31. Frische Garnelen von Port de Andratx	36,95€	
32. Gegrillter Tintenfisch	24,99€	
33. Sanktpetersfisch mallorquinische Art	24,99€	  
34. Seezunge gefüllt mit Garnelen	28,95€	 
35. Gegrillter Lachs	18,95€	
36. Frische gegrillte Seezunge	33,95€	
37. Wolfsbarsch in Salzkruste (min 2p)	32,95 p.p	



38. Gegrillter Wolfsbarsch	28,95€	
39. Wolfsbarsch gefüllt mit Pilzen, Butter Soße und Kapern	26,95€	
40. Gegrilltes Steinbutt Filet	31,95€	
41. Gegrillte Fisch-und-Meeresfrüchte Platte mit Hummer	61,95€	

Reis

42. Gemüse Paella (min 2p)	17,95 p.p	
43. Gemischte Paella (min 2p)	19,99 p.p	
44. Kleine Tintenfische, geschälte Garnelen und Tintenfisch Paella (min 2p)	19,99 p.p	
45. Fisch-und-Meeresfrüchte Paella mit Hummer (min 2p)	28,45 p.p	
46. Hühnchen Paella mit Gemüse (min 2p)	17,95 p.p	
47. Potera Tintentfisch Paella (min 2p)	24,95 p.p	



Pasta

- | | | |
|--|--------|---|
| 48. Bolognese Lasagne mit Salat | 15,90€ |     |
| 49. Spaghetti Bolognese | 15,90€ |   |
| 50. Spaghetti mit Knoblauch, Rucula
Cherry Tomaten und Garnelen | 18,95€ |   |
| 51. Spaghetti Carbonara | 17,95€ |    |
| 52. Spaghetti Frutti di Mare | 18,95€ |     |
| 53. Bandnudeln mit Lachs | 18,50€ |     |

Gegrilltes Flesch (erste Qualität)

- | | | |
|---|--------|---|
| 54. Apolo 20 (Chateaubriand mit Foia
Oporto Soße und Hummer
Schwanz | 46,95€ |   |
| 55. Lammkaree mit provinzalische
Rosmarinsoße | 27,95€ |   |
| 56. Hühnchen gefüllt mit Pilzen,
Ziegenkäse und Feigen Soße | 18,95€ |  |
| 57. Curry Hühnchen mit Ananas | 17,95€ |    |



58. Gegrilltes Rinderfilet	28,95€	
59. Lammkoteletts mit Knoblauch	27,95€	
60. Rinderfleisch Wok mit gegrilltes Gemüse und Soja	23,90€	  
61. Lendensteak mit Gänseleberpastete mit Porto-Sauce	28,50€	
		 
62. Rinderfleisch Strogonoft mit Reis	23,95€	
		 
63. Schweine Schnitzel mit Pommes und Salat	17,95€	

Soben

Roquefort	3,50€	
Schwarze oder rosa Pfeffer Soße	3,50€	  
Frittierte Knoblauch	3,50€	
Oporto	3,50€	  
Extra beilagen: Reis, Pommes, Gemüse	3,50€	



Kinder Menü

Fisch und Pommes	10,50€
Nuggets mit Pommes	8,95€
Spaghetti Napolitana	8,95€

Brot, Oliven und Alioli 2,99 p.p

Hinweis: bitte bei Allergien an das personal wenden,
att Restaurante Savantry.

Mehrwertsteuer inklusive



Allergene

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011

Informationen über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind verfügbar.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte bei unserem Personal.

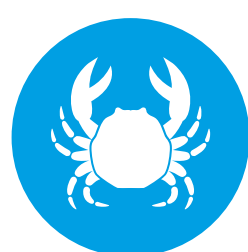
Königlicher Erlass 1420/2006

In diesem Betrieb wurde der von uns verwendete Fisch zuvor mindestens 24 Stunden lang bei einer Temperatur von -20oC oder niedriger eingefroren.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.



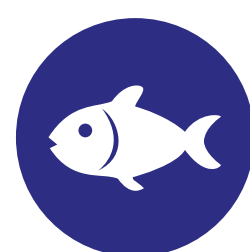
Gluten



Krebstiere



Eier



Fische



Erdnüsse



Soja



Milchprodukte



Walnüsse



Sellerie



Senf



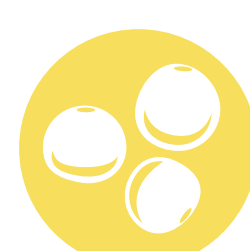
Sesamsamen



* Schwefeldioxid
und Sulfite



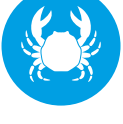
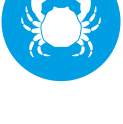
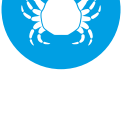
Weichtiere



Lupinen



Lobster specialty

Lobster cocktail	46 p.p		
Lobster salad with tropical fruits	45 p.p		
Lobster casserole	46 p.p		
Grilled and flamed lobster	45 p.p		
Lobster with fried eggs	49 p.p		
Lobster Paella	49 p.p		
Lobster rice (Mellow)	49 p.p		
Lobster Stew	49 p.p		 
Lobster tagliatelle	33,95 p.p		  



Tapas

1. Ibérico Ham	17,95€	
2. Dates with bacon	9,90€	
3. Fried baby squid	12,12€	
4. Homemade ham and chicken croquettes	8,70€	
5. Green peppers	8,50€	
6. Fried anchovies	8,90€	
7. Homemade meatballs	9,90€	
8. Mussels filled with cod and vegetables	10,90€	
9. Garlic prawns	16,50€	
10. Mussels marinera style, steamed or white wine	14,95€	
11. Garlic bread gratin	7,45€	
12. Fried shrimps with red chili and fried onion	16,95€	
13. Andaluza style squid	17,95€	
14. Fried artichokes	12,12€	
15. Octopus Galician style	18,95€	
16. Broken eggs	16,95€	



Starters & Salads

17. Grilled vegetables	15,90€	
18. Homemade millefeuille stuffed with goat cheese with figs and honey	13,50€	   
19. Avocado with prawns and cocktail sauce	18,50€	  
20. Sirloin carpaccio with rucola and parmesan	15,95€	
21. Salmon tartar with avocado and lime vinaigrette	18,95€	  
22. Sirloin tartar (house specialty)	23,50€	  
23. Cesar salad	14,50€	   
24. Goat cheese salad with aubergine and tomato confit	14,90€	
25. Sea-bass ceviche	24,95€	 



Soups and Creams

26. Fish and seafood soup	17,50€	   
27. Tomato cream	11,90€	
28. Minestrone	12,95€	
29. Seafood stew	18,95€	  

Fish and Seafood

30. Fish grilling	45,95€	 
31. Fresh prawns from Puerto de Andratx	36,95€	
32. Grilled squid	24,99€	
33. John dory fillet Mallorcan style	24,99€	  
34. Sole stuffed with prawns	28,95€	 
35. Grilled salmon	18,95€	
36. Grilled fresh sole	33,95€	
37. Sea-bass in salt (min 2 pers)	32,95 p.p	
38. Grilled sea-bass	28,95€	



39. Sea-bass stuffed with mushrooms
with butter and caper sauce

26,95€  

40. Grilled turbot

31,95€ 

41. Fish and seafood grill with lobster

61,95€  

Rices

42. Vegetables paella (min 2 pers)

17,95 p.p 

43. Mixed paella (min 2 pers)

19,99 p.p   

44. Blind paella with baby squid,
prawns and cuttlefish (min2 pers)

19,99 p.p  

45. Fish and seafood paella with
lobster (min 2 pers)

28,45 p.p   

46. Chicken and vegetables paella
(min 2 pers)

17,95 p.p 

47. Potera squid paella (min 2 pers)

24,95 p.p 



Pasta

48. Lasagne bolognese with salad	15,90€				
49. Spaghetti bolognese	15,90€				
50. Spaghetti with garlic, rucola, cherry tomatoes and prawns	18,95€				
51. Spaghetti carbonara	17,95€				
52. Spaghetti frutti di mare	18,95€				
53. Tagliatelle with salmon	18,50€				

Meats (Top quality)

54. Apolo 20 (Chateaubriand with foie, lobster tail and Oporto sauce)	46,95€				
55. Lamb's carre with rosemary sauce	27,95€				
56. Chicken stuffed with mushrooms with goat cheese and fig sauce	18,95€				
57. Curry chicken with pineapple	17,95€				
58. Grilled beef tenderloin	28,95€				



59. Lamb chops with fries garlic	27,95€	
60. Beef tenderloin Wok with sautéed vegetables and soya	23,90€	  
61. Sirloin steak with foie gras with Porto sauce	28,05€	
62. Beef stroganoff with rice	23,95€	 
63. Pork escalope with salad and chips	17,95€	 

Sauces

Roquefort	3,50€	
Black pepper or pink pepper	3,50€	  
Garlic	3,50€	
Oporto	3,50€	  
Extra garnish: rice, chips, vegetables	3,50€	



Children's menu

Fish and chips	10,50€
Nuggets with chips	8,95€
Spaghetti Napolitana	8,95€

Bread, olives and alioli 2,99 p.p

NOTE: Please in case of any allergy, contact the staff.

Yours sincerely ; Restaurante Savantry

Vat Included



Allergens

Regulation (EU) No 1169/2011

Establishment with information available on food allergies and intolerances.

Please, in case of allergy or intolerance, ask our staff for information.

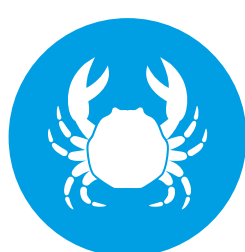
Royal Decree 1420/2006

In this establishment the fish we use has been previously frozen at a temperature equal to or lower than -20oC, for a period of at least 24 hours.

Thank you very much



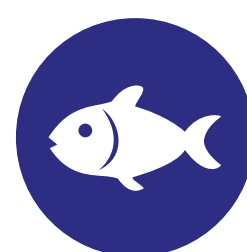
Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soy



Dairy products



Walnuts



Celery



Mustard



Sesame seeds



*Sulfur dioxide and sulphites



Mollusks



Lupins



Spécialités de homard

Cocktail de homard	46 p.p	 
Salade de homard aux fruits tropicaux	45 p.p	
Casseroles de homard	46 p.p	
Homard grillé et flambé	45 p.p	
Homard avec oeufs au plat	49 p.p	
Paella au homard	49 p.p	
Riz au homard	49 p.p	
Ragoût de homard	49 p.p	  
Tagliatelle au homard	33,95 p.p	   



Tapas

1. Jambon ibérique	17,95€	
2. Dattes au bacon	9,90€	
3. Petits calmar	12,12€	
4. Croquettes maison de jambon et de poulet	8,70€	
5. Piments Padron	8,50€	
6. Anchois frits	8,90€	
7. Boulettes de viande faites maison	9,90€	
8. Moules farcies à la morue et aux légumes	10,90€	
9. Crevettes à l'ail	16,95€	
10. Moules à la vapeur ou au vin blanc	14,95€	
11. Pain à l'ail gratiné	7,45€	
12. Crevettes frites avec piment rouge et oignon frit	16,95€	
13. Calmar andalou	17,95€	
14. Artichauts naturels frits	12,12€	
15. Poulpe à la galicienne	18,95€	
16. Huevos rotos	16,95€	



Entrées et salades

17. Légumes grillés avec vinaigrette aux fruits secs

15,90€
18. Millefeuille farci de fromage de chèvre aux gues et au miel

13,50€
19. Avocat avec crevettes et sauce cocktail

18,50€
20. Carpaccio de steak d'aloyau avec roquette et parmesan

15,95€
21. Tartare de saumon avec avocat et vinaigrette au citron vert

18,95€
22. Tartare d'aloyau de boeuf (spécialité de la maison)

23,50€
23. Salade César

14,50€
24. Salade de fromage de chèvre avec aubergines et tomates confites

14,90€
25. Ceviche de bar

24,95€



Soupes et crèmes

26. Soupe de poisson et de fruits de mer	17,50€	   
27. Soupe crémeuse à la tomate	11,90€	
28. Minestrone	12,95€	
29. Riz aux fruits de mer	18,95€	  

Poissons et fruits de mer

30. Poisson grillé	45,95€	 
31. Crevettes fraîches du Port de Andratx	36,95€	
32. Calamar grillé	24,99€	
33. Filet de saint-pierre à la majorquine	24,99€	  
34. Sole farcie aux crevettes	28,95€	 
35. Saumon grillé	18,95€	
36. Grillé sole	33,95€	
37. Bar en sel (minimum 2 personnes)	32,95 p.p	
38. Loup de mer grillé	28,95€	



39. Loup de mer farci aux champignons avec unW sauce au beurre et aux câpres

26,95€  

40. Fillet de turbot grillé

31,95€ 

41. Poissons et crustacés grillés avec homard

61,95€  

Nos Riz

42. Paella aux légumes (minimum 2 personnes)

17,95 p.p 

43. Paella mixte (minimum 2 personnes)

19,99 p.p   

44. Paella aveugle aux petits calamars, crevettes et seiches (minimum 2 personnes)

19,99 p.p  

45. Paella aux poissons et fruits de mer avec homard (minimum 2 personnes)

28,45 p.p   

46. Paella au poulet et aux légumes (minimum 2 personnes)

17,95 p.p 

47. Riz aux calamars (minimum 2 personnes)

24,95 p.p 



Pâtes

48. Lasagnes bolognaises avec salade	15,90€	   
49. Spaghetti bolognaise	15,90€	 
50. Spaghetti à l'ail et aux crevettes avec roquette et tomates cerises	18,95€	 
51. Spaghetti carbonara	17,95€	  
52. Spaghetti frutti di mare	18,95€	   
53. Tagliatelles au saumon	18,50€	   

Viandes grillées
(première qualité)

54. Apollo 20 (Chateaubriand au foie gras et sauce porto et queue de homard)	46,95€	 
55. Steak à la provençale, sauce au romarin	27,95€	 
56. Poulet farci aux champignons avec fromage de chèvre et sauce aux figues	18,95€	
57. Curry de poulet à l'ananas	17,95€	  
58. Steak d'aloyau de boeuf grillé	28,95€	



59. Côtelettes d'agneau à l'ail frit	27,95€	
60. Wok d'aloyau de boeuf avec légumes sautés et soja	23,90€	  
61. Entrecôte de boeuf au foie gras sauce porto	28,50€	
62. Boeuf Stroganoff avec riz	23,95€	 
63. Escalope de porc	17,95€	 

Sauce

Roquefort	3,50€	
Poivre noir ou rose	3,50€	  
Ail frit	3,50€	
Porto	3,50€	  
Garnitures supplémentaires: Riz, frites, légumes	3,50€	



Menu enfant

Fish and chips	10,50€
Nuggets avec frites	8,95€
Spaghetti Napolitana	8,95€

Pain, olives et aioli	2,99 p.p
-----------------------	----------

REMARQUE : Veuillez informer le serveur si vous êtes allergique à tout type de nourriture, à l'attention du restaurant Savantry.

TVA incluse	37
-------------	----



Allergènes

Règlement (UE) n°1169/2011

Conformément au Règlement UE 1169/2011, l'information relative à la présence des allergènes à déclaration obligatoire est disponible dans cet établissement.

Veuillez informer notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

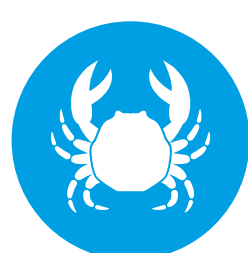
Décret Royal 1420/2006

Le poisson proposé dans cet établissement a été préalablement congelé à une température de -20°C ou moins pendant une période d'au moins 24 heures.

Merci beaucoup.



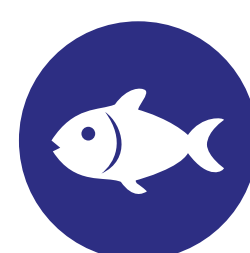
Contient du
gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Arachides



Soja



Produits
laitiers



Fruits à coque



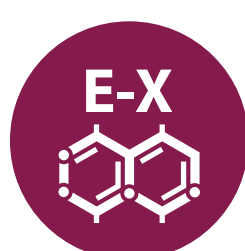
Celeri



Moutarde



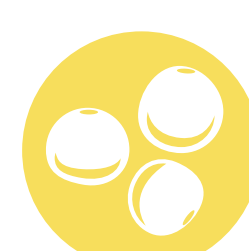
Graines de
sesame



*Dioxyde de soufre
et sulfites



Mollusques



Lupin



Nuestros postres caseros

Tiramisú	8,50€  
Coulant de chocolate	9,90€   
Crema Catalana	7,95€  
Crêpes Suzette	7,90€   
Pannacotta	7,50€ 
Tarta de queso	7,95€  
<i>Helados y sorbetes</i> (A elegir 3 bolas)	6,95€
Helado de vainilla	
Helado de chocolate	
Sorbete de limón	
Sorbete de frambuesa	



Hauseigene Desserts

Tiramisú	8,50€  
Schokoladencoulant	9,90€   
Crème Brûlée	7,95€  
Crêpes Suzette	7,90€   
Pannacotta	7,50€ 
Käse Kuchen	7,95€  
<i>Eis und Sorbet</i> (3 Kugeln nach Wahl)	6,95€
Vanille Eis	
Schokoladen Eis	
Zitronen Sorbet	
Himberen Sorbet	



Our homemade desserts

Tiramisu	8,50€			
Chocolate coulant	9,90€			
Crème brûlée	7,95€			
Crêpes Suzette	7,90€			
Pannacotta	7,50€			
Cheese cake	7,95€			

Ice creams and sorbets

(To choose 3 scoops)

6,95€

- Vainilla ice cream
- Chocolate ice cream
- Lemon sorbet
- Raspberry sorbet



Nos desserts faits maison

Tiramisu	8,50€	 
Chocolate coulant	9,90€	  
Crème catalane	7,95€	 
Crêpes Suzette	7,90€	  
Pannacotta	7,50€	
Gâteau au fromage	7,95€	 
Crèmes glacées et sorbets <i>(Choix de 3 boules)</i>	6,95€	
Crème glacée à la vanille		
Crème glacée au chocolat		
Sorbet citron		
Sorbet à la framboise		

Bebidas | Getränke list
Drink list | Boissons

CAFÉ

Expresso	1,99€
Doble expresso	3,50€
Cortado	2,40€
Café con leche	2,95€
Café americano	2,60€
Carajillo	3,90€
Capuchino	4,90€
Latte macchiato	5,60€
Irish coffee	6,95€
Infusiones	2,60€

CERVEZAS

Caña 0,33 cl	3,10€
Jarra de 0,50 cl	5,50€
Estrella Damm	3,60€
Estrella Damm sin alcohol	3,50€
Daura Damm free gluten	3,80€

VERMUT Y MÁS

Martini	7,50€
Campari	7,95€
Campari Naranja/Soda	9,95€
Tio Pepe	3,50€
Kir royal	4,99€
Weinschorle	7,50€

Cócteles | Cocktails

Cocktails | Cocktails

Copa Sangria de tinto	9,95€	LICORES	
Copa Sangria de cava	10,95€	Tía María	4,90€
Sangria de tinto 1/2	14,95€	Amaretto	4,90€
Sangria cava 1/2	15,95€	Baylis	4,70€
Sangria de tinto litro	22,95€	Pacharan	4,50€
Sangria de cava litro	23,95€	Hierbas	4,50€
Oporto	3,50€	Ramazotti	4,95€
Tinto de verano	8,95€	Averna	4,95€
Tinto de verano litro	18,95€	Contrau	4,95€
		Licor 43	4,95€
		Grappa	3,40€
		Orujo blanco	4,75€
		Tequila	4,50€

Cócteles | Cocktails

Cocktails | Cocktails

Shot tequila	3,00€	COMBINADOS	
Jägermeister	4,95€	Combinado	10,50€
Shot Jägermeister	3,50€	Combinado Especial	12,50€
		Combinado Premium	14,95€

REFRESCOS

Agua sin gas 0,50	3,80€
Agua con gas 0,50	3,99€
Coca cola, sprite, fanta	2,99€
Nestea	3,20€
Spezi	5,80€
Tónica	2,99€
Soda	2,99€
Zumos botellín	2,90€
Zumo de naranja natural	4,50€
Red bull	3,99€



APERITIVS, DIGESTIVES & REFRESHING

SAVANTRY COCKTAILS

Special selection of cocktails
to start or finish your meal experience.

NEGRONI MEDITERRANEO	11,50 €	PORNSTAR MARTINI	13,95 €
Mediterranean gin, sweet vermouth & campari		Vodka, passion fruit, vanilla & lime	
APPLE SOUR	12,50 €	CLOVER CLUB	12,50 €
Bourbon, apple, vanilla & lemon		Gin, raspberries & lime	
NAKED & FAMOUS	12,50 €	ESPRESSO MARTINI	13,50 €
Mezcal, aperol, chartreuse & lime		Vodka, vanilla & coffe	
MARGARITA	12,50 €	MOJITO	11,50 €
Tequila 100% agave, orange liquor & lime		White cuban rum, suggar & lime	
MOSCOW MULE	12,50 €	WHISKY SOUR	13,50 €
Vodka, ginger & lime		Bourbon, lemon, suggar & egg white	
APEROL SPRITZ	11,50 €	TIKI SMASH	12,50 €
Aperol, cava & soda		Mediterranean gin, ginger beer, basil & lemon	
HUGO SPRITZ	11,50 €	PIÑA COLADA	12,50 €
Elder flower, cava, soda & lime		Blend of cubans rums, jerez wine, coconut & lime	

By:

Danny Hernández



Vinos | Weine
Wines | Vins

VINOS DE ALTA CALIDAD -
HIGH QUALITY WINES -
HOCHWERTIGE WEINE

Vega Sicilia cosecha 2003 “Único” - <i>Ribera del duero</i>	777€
Vega Sicilia cosecha unico - <i>Ribera del duero</i>	385€
Vega Sicilia Valbuena - <i>Ribera del duero</i>	222€
Pingus - <i>Ribera del duero</i>	1.390€
Malleulus de valderamiro - <i>Ribera del duero</i>	155€
Pago de Carroveja - <i>Ribera del duero</i>	73€
Faustino Gran Reserva - <i>Rioja</i>	90€
Campillo 57 Gran Reserva (medalla de oro 2021)	66€
Marques de Murrieta (cosecha 2007) Gran reserva especial	350€
Valduero 6 años Reserva premium	79€

Vinos | Weine
Wines | Vins

CAVAS

Dibon blanco y rosado	25,95€
Juve camps gran reserva	39,95€

CHAMPAGNE

Moët Chandon Ice	105€
Moët Chandon	85€
Ruinart Rose	135€
Don Perignon vitage (2010)	345€
Laurent-Perrier Rose	135€

Vinos | Weine
Wines | Vins

VINO DE LA CASA	COPA	BOTELLA
Blanco	5,99€	23,95€
Rosado	5,99€	23,95€
Tinto	5,99€	23,99€
Cava	6,59€	25,99€

VINOS BLANCOS

Mallorca

Nounat Prensall - Blanc y Chardonnay	48€
Macia Batle - Prensall blanc, Chardonnay y Moscatel	35€
Jose Luis Ferrer Prensall - Chardonnay y Viognier	26,95€
Can vidalet - Blanc de blancs	28,95€

Galicia

Lagar de cervera - Albariño	31,95€
Terras Gauda - Albariño	33,95€

Francia

Albert Bichot Chardonnay	44,95€
--------------------------	--------

Vinos | Wine
Wines | Vins

Rueda

Excellens - Verdejo	27,95€
La Granadilla - Verdejo	26,95€

Rioja

Faustino V - Chardonnay	26,99€
Marqués de Cáceres - Blanco seco de uva viura	26,95€

VINOS ROSADOS

Mallorca

Ribas - Mantonegro, Gorgollassa, Callet	33,95€
Ca'n Vidalet - Merlot,Cabernet, Syrah	31,95€
Margalida Llompart Macia - Batle - Mantonegro cabernet sauvignon	39,95€
Binigrau - Mantonegro Y merlot	45,95€
Veritas Roig - Mantonegro	38,95€

Vinos | Weine
Wines | Vins

Rioja

Faustino V - <i>Tempranillo</i>	26,95€
Marques de Cáceres - <i>Tempranillo, garnacha</i>	25,95€
Excellens - <i>Garnacha, tempranillo</i>	27,95€

Francia

Whispering Angel - <i>Sacha lichine</i>	45€
---	-----

VINOS TINTOS

Mallorca

Macia batle 1856 - <i>Cabernet, Merlot, Syrah, Montenegro</i>	35€
AN 2 Calles - <i>Mantonegro, Fotoneu</i>	39,95€
Anima Negre - <i>Callet</i>	64,95€
Son Prim - <i>Cabernet sauvignon</i>	40,95€
Jose Luis Ferrer Crianza - <i>Mantonegro, Cabernet, Syrah, Callet</i>	28,95€
Binigrau bi-negre - <i>Mantonegro, Callet y Merlot</i>	45€

Vinos | Weine
Wines | Vins

Rioja

Marqués de Victoria - <i>Tempranillo</i>	32,95€
Faustino art collection crianza - <i>Tempranillo</i>	29,95€
Cerro Añon Reserva - <i>Tempranillo, garnacha y mazuela</i>	45€
Muga - <i>Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano</i>	35,95€

Ribera del Duero

Emilio Moro Autor - <i>Tinto fino</i>	45,95€
Cepa 21 - <i>Tempranillo tinto fino</i>	34,95€

SAVANTRY TAPAS

savantryrestaurante.com

+34 871 11 61 02

Avinguda Almirante Riera Alemany, 12

07157 Port d'Andratx

