



A P O
S N
D E R

HOLA

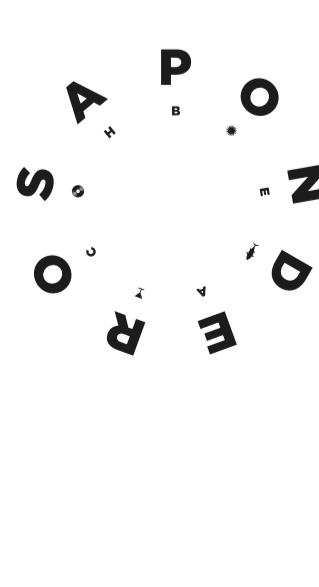
En 1967 se fundó lo que hoy es
Ponderosa Beach.

La visión de nuestros abuelos junto
a la dedicación y pasión de nuestros
padres, sentaron las bases que hoy
en día seguimos preservando.

Nuestra propuesta gastronómica se basa
principalmente en la cocina mediterránea
contemporánea, el cuidado al producto
y en la atención en la selección de
los ingredientes.

Tu confianza nos anima a seguir
mejorando día a día.

Gracias.



Entrantes

Tartar de pescado del día 17€

Marinado con aceite de oliva, sal y pimienta, emulsión con base de crema de coliflor, berros, apio y cebolleta.



Mejillones 16€

Con sofrito de cebolla, jengibre, tomates cherry y albahaca fresca.



Ostras 19€

Fritas en tempura servidas con mayonesa de ostras, apio al limón y brotes de rábano.



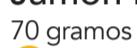
Tiradito de corvina 17€

Pescado crudo cortado muy fino macerado en cítricos y ají amarillo, servido con guacamole y naranja "kumquat".



Navajas 22€

Con tomate macerado y especiado, mayonesa de alga nori y cilantro.



Jamón ibérico 100% Bellota 24€

70 gramos de jamón extremeño cortado a cuchillo.



Calamar 15€

Del mediterráneo rebozado, acompañado de all-i-oli suave de naranja y almendra.



Croquetas 12€

De estofado de pulpo con jamón ibérico y salsa ligera de pimentón de la Vera.



Ensaladas

Trempó 14€

Ensalada típica mallorquina con garbanzos, tomate, cebolla, pimiento, acompañada de hummus y yogur casero.



Col y algas 15€

Col rizada, algas agar agar, pipas fritas, queso mahonés curado y aliño de tomates secos.



Ensalada cítrica 16€

Pescado curado y marinado en casa, radicchio, hinojo, zanahoria y cebolla con un aliño de cítricos un poco picante.



Arroces y Paellas

mín. 2 personas

Sopas mallorquinas 17€ p/p

Col blanca, tomates de "ramallet", hinojo fresco y pan moreno crujiente.



(opción sin gluten)

"Rebentat" de conejo y calabaza 19€ p/p

Conejo encebollado con calabaza y espárragos flambeados al ron mallorquí.

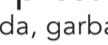
Al horno de mollejas y codornices 21€ p/p

Servido en cazuela de barro con mollejas de ternera, codornices, morcilla y caracoles.



Fideuá de cigalas y camperos 25€ p/p

Pollo campero, sepia y cigalas.



Bacalao y presa ibérica 23€ p/p

Con sobrasada, garbanzos y ajos tiernos.



Meloso de pulpo y cangrejo 🦀 22€ p/p

Servido en cazuela de barro con tomates de "Ramallet" y ajitos tiernos.



Pollo y conejo 18€ p/p

Con judía plana, garrofón, romero y pollo campero.

Aristócrata y barroco 30€ p/p

Con cigala, carabinero, gamba roja, vieiras, almejas y sepia.



Arroz "Del señorito" 19€ p/p

Con gamba pelada, mejillón sin concha y sepia.



Sepia y gamba roja 22€ p/p

Con almejas y mejillones.



Arroz Negro 21€ p/p

Con almejas, mejillones, sepia, gambas y espárragos trigueros.

Acompañado de all-i-oli de azafrán.



Del Mar

Rape 22€

Al horno rebozado en galleta picada, con salteado de espinacas, tomates "Ramallet", pasas y piñones. Servido con all-i-oli de ajo negro.



Gallo de San Pedro 19€

Con aderezo de almendra tostada y cebollino, crema de puerro a la parrilla y ensalada de maíz fresco y frito.



Lubina 25€

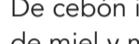
A la plancha con salsa de manzana ácida, crema de guisantes y lima servida con acelgas salteadas.



De la Tierra

Costilla 20H. 20€

De cerdo "Duroc" cocinado a baja temperatura durante 20 horas y glaseada con nuestra salsa barbacoa, servido con ensalada de piña, pico de gallo y cilantro.



Solomillo 24€

De cebón irlandés a la parrilla, acompañado con berenjena asada, salsa de miel y mostaza y puerro crujiente.



Ponde Fried Chicken 16€

Hamburguesa de muslo de pollo campero crujiente, coleslaw, tomate, cilantro y pepino encurtido. Servida con nuestras patatas fritas "deluxe".



Burger "La Ponde" 17€

Ternera nacional marinada en casa, con queso curado de oveja, cebolla confitada, tomate y pepino encurtido. Servida con nuestras patatas fritas "deluxe".



Postres

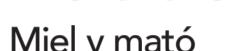
Chocolate, cerveza y café 8€

Pastel de chocolate, crema de cerveza negra y helado de café blanco y limón.



Lime Pie* 8€

Bizcocho de moringa, crema de lima, nueces caramelizadas y sorbete de limones a la parrilla.



Miel y mató 8€

Requesón casero, galleta de miel y canela, miel de tomillo, piñones garrapiñados y helado de aceite de oliva y miel.



Crumble de manzana 8€

Crumble de almendra tostada y jengibre, compota de manzana y "chicha morada".



Helado artesanal (1 /2 bolas) 3€ / 6€

Sorbete de chocolate.



Nata y caramelo salado.



Sorbete de manzana, lima y hierbabuena.

*Postre solidario

Lime Pie es nuestro postre solidario. Colaboramos en un proyecto humanitario en Ghana (África) ayudando a la granja-casa de acogida "Country Side". Parte de los beneficios de la venta de nuestro postre van destinados al desarrollo del cultivo y la producción sostenible y ecológica de Moringa por parte de los productores locales.

Niños

Nuggets de pollo con patatas fritas 8€

Bocaditos caseros de pechuga de pollo rebozado con nuestras patatas fritas "deluxe".



(opción sin gluten)

Complementos

Pan, all-i-oli y aceitunas 2,5€ p/p



Patatas fritas "deluxe" 6€

Con mayonesa de lima y cebollino.



(opción sin gluten)

Ensalada verde 6€

Hojas frescas aliñadas con vinagreta, tomate, cebolla tierna y zanahoria.



Pan sin gluten 2€



ALÉRGENOS



Gluten



Huevo



Soja



Frutos secos



Pescado



Leche



Sésamo



Crustáceos



Sulfitos



Apio



Moluscos



Mostaza



Cacahuete



Altramuces

HELLO

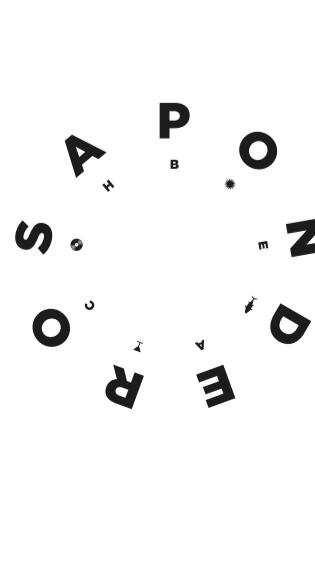
What today is Ponderosa Beach,
was founded in 1967.

The vision of our grandparents,
along with the dedication and
passion of our parents, laid to the
foundations that we continue to
preserve today.

Our gastronomic proposal is mainly
derived from contemporary
Mediterranean cuisine,
focused on the quality and attentive
selection of ingredients.

Your trust encourages us to
continue to improve day by day.

Thank you.



Starters

Fresh fish Tartar 17€

In olive oil, salt and pepper marinated, cauliflower cream, watercress, celery and chives.



Mussels 16€

Cooked in onions, ginger, cherry tomatoes and fresh basil mixture.



Oysters 🌣 19€

Breaded in tempura dough served with radish sprouts, lemon celery and oyster mayonnaise.



Croaker fish "Tiradito" 🌣 17€

Raw fish marinated in citrus and yellow "ají" pepper, served with guacamole and "Kumquat" orange.



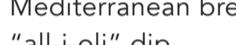
Razor clams 22€

With marinated and spiced tomato, Nori seaweed mayonnaise and coriander.



100% Iberian "Bellota Jamón" 24€

70 grams of acorn fed Iberian pork ham from Extremadura.



Squid 15€

Mediterranean breaded squid with a soft orange-almond-garlic "all-i-oli" dip.



Croquettes 12€

Octopus and iberian ham croquettes, with a light sauce of smoked paprika "de la Vera".



Salads

"Trempó" 14€

Typical majorcan salad, with chickpeas, tomato, onion and pepper, served with hummus and homemade yogurt.



Kale and seaweed 15€

Kale, agar agar seaweed, fried seeds, matured menorcan cheese and dried tomato dressing.



Citrus salad 🌣 16€

Cured and marinated fish, radicchio, fennel, carrot and onion with a light spicy citrus dressing.



Rice & "Paellas"

min. 2 PEOPLE PRICE is PER PERSON

"Sopas Mallorquinas" 17€ p/p

With cabbage, "Ramallet" tomato, topped with dark crunchy bread and fresh fennel.



(gluten-free option)

Rabbit and pumpkin "Rebentat" 19€ p/p

Rabbit cooked with onion, pumpkin, asparagus finished with Majorcan Rum flambé.

Veal sweetbreads and quails 21€ p/p

Served in clay pot with Spanish "Morcilla" (blood sausage) and snails.



"Fideuá" (Noodle-paella) 25€ p/p

Thin noodles with cuttlefish, crayfish and free range chicken.



Codfish and Iberian pork 23€ p/p

With majorcan "Sobrasada", chickpeas and young garlic.



Octopus & crab 22€ p/p

Creamy rice served in clay pot with "Ramallet" tomato and young garlic.



Chicken and rabbit 18€ p/p

With flat green bean, lima bean and rosemary.

Aristocrat and Baroque 30€ p/p

King prawn, crayfish, red prawn, cuttlefish, scallops and clams.



Rice "del Señorito" 19€ p/p

Peeled shrimp, shell free mussel and cuttlefish.



Cuttlefish and red shrimp 22€ p/p

With clams and mussels.



Black Rice 21€ p/p

Clams, mussels, cuttlefish, shrimps and wild asparagus. Served with saffron "all-i-oli" sauce.



From the Sea

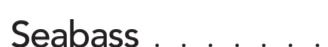
Monkfish 22€

Oven cooked and breaded in crackers. Served with sautéed spinach, "ramallet" tomato, raisins and pine nuts, with a black garlic sauce.



John Dory fish 19€

With a toasted almond and chives marinade, with roasted leek cream served with corn salad.



Seabass 25€

With sour apple sauce, pea & lime puree and sautéed chard.

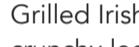


From the Land

Rib 20H. 20€

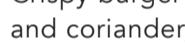
"Duroc" pork slow cooked for 20 hours, glazed with our bbq sauce.

Served with pineapple salad and "pico de gallo" (tomato, onion and coriander).



Sirloin beef steak 24€

Grilled Irish beef, roasted eggplant, honey and mustard sauce and crunchy leeks.



Ponde Fried Chicken 16€

Crispy burger from free range chicken thighs. Tomato, pickles and coriander, served with coleslaw and our Seasoned potato wedges "deluxe".



Burger "La Ponde" 17€

Marinated spanish beef, with matured sheep cheese, onion confit, tomato and pickles. Served with our seasoned potato wedges "deluxe".



Desserts

Chocolate, beer and coffee 8€

Chocolate sponge cake, black beer cream with white-coffee and lemon ice cream.



Lime Pie* 8€

Moringa sponge cake, lime cream, candied walnuts, and grilled lemon sorbet.



"Miel y mató" 8€

Homemade curd, cinnamon and honey biscuit, thyme honey, sugared pine nuts served with olive oil and honey ice cream.



Apple Crumble 8€

Toasted almonds and ginger crumble, apple compote and "chicha morada".



Home-made ice cream (1 / 2 scoops) 3€ / 6€

Chocolate sorbet.



Cream and salted caramel.



Apple, lime and mint.

*Supportive dessert

Lemon Pie is our supportive dessert. We collaborate in a humanitarian project in Ghana (Africa) helping the shelter farm-house "Country Side". Part of the profits from the sale of our dessert are destined to the development of the cultivation and the sustainable and ecological production of Moringa by local producers.

Kids

Chicken Nuggets and fries 8€

Breaded chicken breast and our seasoned potato wedges "deluxe".



Sides

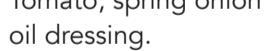
Bread, "all-i-oli" (soft garlic sauce)

and olives 2,5€ p/p



Seasoned potato wedges "deluxe" 6€

Served with a lime and chive mayonnaise.



Green salad 6€

Tomato, spring onion and carrot. Served with vinegar and olive oil dressing.



Gluten free Bread 2€



ALLERGENS



Gluten



Egg



Soya



Nuts



Fish



Milk



Sesame



Crustaceans



Sulphites



Celery



Shellfish



Mustard



Peanut



Lupin beans

HALLO

Das Restaurant Ponderosa Beach
wurde 1967 gegründet.

Die Vision unserer Großeltern,
die Leidenschaft und das Engagement
unserer Eltern sind der Grundstein für
diesen wunderbaren Ort, den wir sowohl

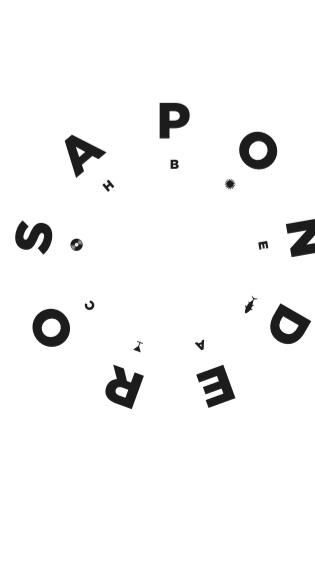
heute als auch für morgen bewahren.

Mit höchster Priorität auf Auswahl
und Qualität der Produkte gestaltet
sich unser Gastronomisches Angebot
der dem Zeitgeist angepassten
mediterranen Küche.

Euer Vertrauen animiert uns, um immer

perfekter zu werden.

Danke.



Vorspeisen

Tartar vom Tagesfisch 17€

mit Olivenöl, Salz und Pfeffer, dazu eine Blumenkohlcreme, Tomaten, Sellerie und Frühlingszwiebeln



Miesmuscheln 16€

gekocht in Zwiebeln, Ingwer, Cherry-Tomaten und Basilikum



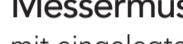
Austern 19€

in Temurateig frittiert dazu eine Austernmayonnaise, Rettichsprossen und Stangensellerie



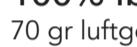
„Tiradito“ vom Adlerfisch 17€

in Zitrusfrüchte und Aji-Chili marinierte Fischfilets, serviert mit Guacamole und Kumquat (Zwergorangen)



Messermuscheln 22€

mit eingelegten Tomaten, Nori Algen Mayonnaise und Koriander



100% Iberiko „Bellota Jamón“ 24€

70 gr luftgetrockneter, handgeschnittener iberischer Rohschinken.
(Schweine ausschließlich mit Eicheln gefüttert)



Tintenfisch 15€

in Pankobrot (Japanische Brot Spezialität) gebackener Mittelmeer-Tintenfisch dazu zarte Orangen-Mandel-“Ai-i-Oli” Soße



Kroketten 12€

mit einer Füllung aus gedünstetem Oktopus und iberischem Schinken, dazu „pimentón de la Vera-Sauce“ (aus geräucherter Paprika)



Salate

„Trempó“ 14€

ein klassischer, mallorquinischer Salat mit Kichererbsen, Tomaten, Zwiebeln und Paprika. Serviert mit Hummus und hausgemachtem Joghurt-dressing



Grünkohl und Algen 15€

Grünkohlsalat mit “Agar Agar” Algen, gerösteten Sonnenblumenkernen, gereiftem Käse aus Menorca und Dressing aus getrockneten Tomaten



Zitrussalat 16€

fisch mit hausgemachter Marinade gebeizt, mit Radicchio, Karotten, Zwiebeln, Fenchel und zart, würzigen Zitrusdressing



Reisgerichte, und „Paellas“

Mind. 2 PERSONEN
PREIS PRO PERSON

„Sopas mallorquinas“ 17€ p/p

mit Weisskohl, „Ramallet“- Tomaten, dunklem Brot und frischer Fenchel

 (auch glutenfrei möglich)

„Kaninchen und Kürbis „Rebentat“ 19€ p/p

Kaninchen in Zwiebel gekocht mit Kürbis und grüner Spargel flambiert in mallorquinischem Rum

„Kalbsbries und Wachtel“ 21€ p/p

saftiger Reis serviert im Tontopf , dazu „Morcilla“ (spanische Blutwurst) und Schnecken



„Fideuá“ (Nudelpaella) 25€ p/p

dünne Nudeln gekocht mit Tintenfisch, Kaisergarnelen und Freilandhuhn



„Kabeljau und Iberiko“ 23€ p/p

mit „Sobrassada“ (mallorquinische Paprikawurst), Kichererbsen und junger Knoblauch



„Oktopus und Krabbe“ 22€ p/p

saftiger Reis serviert im Tontopf mit „Ramallet-Tomaten“ und jungem Knoblauch



Huhn und Kaninchen 18€ p/p

mit Rosmarie, Grüne und weiße Bohnen

Aristokratisch Barock 30€ p/p

Kaisergranat, rote Riesengarnele, Tiefseegarnele, Jakobsmuscheln und Venusmuschel



„Del Señorito“ 19€ p/p

geschälte Garnelen, Muscheln ohne Schale und Tintenfisch



Tintenfisch und rote Garnelen 22€ p/p

mit Venusmuschel und Miesmuscheln



Schwarzer Reis 21€ p/p

Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und grüner Spargel dazu eine Safran-“Ai-i-Oli”-Soße



Vom Meer

Seeteufel 22€

Im Backofen gegart und in Zitruskekspanade, dazu sautierter Spinat mit "Ramallet" Tomaten, Rosinen und Pinienkernen, serviert mit einer Schwarzknochenblausauße



Sankt Peterfisch 19€

mariniert mit gerösteten Mandeln und Schnittlauch, dazu eine Creme aus gegrilltem Lauch und Mais-Salat



Wolfsbarsch 25€

gebraten mit leicht säuerlicher Apfelfoße, Erbsen-Limettencreme und sautiertem Mangold



Fleischgerichte

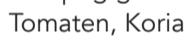
Rippchen 20H. 20€

ein 20-Stunden niedertemperaturgegartes Gustostück vom Duroc-Schwein, mit unserer Barbecue-Sauce glasiert, serviert mit Ananassalat und „Pico de Gallo“ (Tomaten, Zwiebel und Koriander)



Rinderfilet 24€

gegrilltes irisches Rinderfilet serviert mit gegrillten Auberginen, einer Senf-Honigsauce und knusprigem Lauch



Hamburger „Ponde Fried Chicken“ 16€

knusprig gebraten aus die Keulen von Freilandhähnern, mit Krautsalat, Tomaten, Koriander und Essiggurken, dazu frittierte Kartoffelpalten



Hamburger „La Ponde“ 17€

aus mariniertem Rinderfilet, mit gereiftem Schafskäse und karamellisierten Zwiebeln, Tomaten und Essiggurken dazu frittierte Kartoffelpalten



Nachtisch

Schokoladekuchen, Biercreme und Kaffeeeis . . . 8€
Schokolade mit Tonkabohne, dunkle Biercreme, weißer-Kaffee mit Zitrone Eis



Lime Pie* 8€

Moringabiskuit, Limettencreme, karamellisierte Walnüsse, Sirup aus Limetten und Olivenöl dazu gegrillte Zitronensorbet



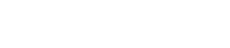
„Miel y mató“ 8€

hausgemachter Frischkäse, mit Zimt Keks, Thymianhonig und karamellisierte Pinienkerne dazu ein Olivenöl-Honig-Eis



Apfel Crumble 8€

Streusel aus getoasteten Mandeln und Ingwer, Apfelkompott und „Chicha morada“ (Lila-Mais)



Speiseeis der Ponderosa (1 oder 2 Kugeln) 3€ / 6€

Schokoladensorbet



Sahneis mit salzigem Karamell



Apfel, Limette und Minze Sorbet

*Solidaritätsnachtisch

Lime Pie ist unser Solidaritätsnachtisch. Wir kooperieren mit einem Humanitätsprojekt in Ghana (Afrika). Wir unterstützen den Waisenhaus-Bauernhof „Country Side“. Teil der Einkünfte des Verkaufs dieses Nachtisches werden vorort für den Anbau und nachhaltige Entwicklung und Erhaltung von Moringa verwendet.

Kinder

Nuggets mit frittierten Kartoffeln 8€

hausgemachte panierte Hühnchennuggets mit frittierten Kartoffelpalten



Beilagen

Brot, All-i-oli (zarte Knoblauchsauce)

und Oliven 2,5€ p/p



Frittierte Kartoffelpalten 6€

serviert mit einer Limetten-Schnittlauch Mayonnaise



Grüner Salat 6€

frische Salatblätter mit Vinaigrette, Tomaten, Jungzwiebeln und Karotten



Glutenfreies Brot 2€



ALLERGENE



Gluten



Ei



Soja



Nüsse



Fisch



Milchprodukte



Sesam



Krustentiere



Sulfite



Sellerie



Schalentiere



Senf



Erdnuss



Lupinen



Caseta des Capellans
Platja De Muro - Mallorca
T +34 971 18 41 18

/ponderosabeach

#ponderosabeach

ponderosabeach.com



Wifi abierta para nuestros clientes

Navega y disfruta de nuestra red wifi desde cualquier rincón de Ponderosa Beach. Para conectarte tienes que acceder a la red "Free Ponderosa Beach". Abre tu navegador y entra a través de tu cuenta de Facebook.

Free Wi-Fi for all our guests

Enjoy surfing the web at every corner of Ponderosa Beach. To connect just access "Free Ponderosa Beach". Open your browser and log in through your Facebook account.

Offenes WLAN für unsere Kunden

Navigieren Sie in unserem WLAN-Netz in jeder Ecke des Ponderosa Beach. Um sich zu verbinden, müssen Sie in das Netz "Free Ponderosa Beach" gehen. Öffnen Sie Ihren Browser und melden Sie sich mit Ihrem Facebook-Konto an.