

RESTAURANTE
BUGAMBILIA
PLAYA CAS CATALA



Carretera de Andratx, 29 Bajos
(07015) Cas Castalà, Mallorca
+34 971 40 27 41



Restaurante bugambilia



Bugambiliarestaurante

BEBIDAS / DRINKS / GETRÄNKE / DRINKER

• Agua SIN gas 1/2	2,95€
• Agua CON gas 1/2	3,25€
• Refresco de botella (cold drink in bottle)	2,95€
• Refresco de lata (can of cold drink)	3,00€
• Laccas (chocolate milk)	3,00€
• Zumos Hero (botella 200 cl) (Juices)	3,00€
• Café solo (little black espresso)	1,95€
• Cortado (espresso with milk)	2,10€
• Café Americano (big black coffee)	2,30€
• Café con leche (white coffee)	2,60€
• Té o infusión (tea or infusión)	2,60€
• Capuchino italiano	3,20€
• Carajillo (small coffee with a little coñac in)	3,50€
• Estrella Damm	3,30€
• Coronita	4,00€
• Estrella Galicia lata	3,50€
• Alhambra	4,00€
• Coñac tipo Soberano	4,00€
• Coñac Magno	4,75€
• Carlos I	7,00€
• Hierbas (Mallorquin licor)	3,80€
• Hierbas secas	4,00€
• Licores tipo Cointreu (imported licors)	5,75€
• Martini rojo o blanco (sweet Martini)	4,50€
• Campari o Ricard	6,00€
• Whisky tipo JB	5,75€
• Whisky Chivas 12	7,50€
• Combinados (Barcardi/coke, gordons/tonic etc.)	8,00€
• Combinados Especiales (Buldog, Habana Club 7, etc.)	10,00€
• Coctails (tipo Mojitos, Daikiri, Piña colada)	9,50€
• Coctails con fresa (with strewberry)	10,00€
• Aperol spritz	8,00€

VINOS / WINES / WEINE / VIN

ESPUMOSO / SPARKLING



• Roger de Flor	4,75€	19,50€
• Anna Blanc de Blancs		22,00€
• Moet Chandon		75,00€

BLANCO / WHITE WINES / WEISSE WEINE / HVIDVIN

• Vivanco Blanco (Tempranillo, Garnacha) (D.O. Rioja)		19,50€
• Puerta Santa (Albariño)	4,50€	22,50€
• José Luis Ferrer Veritas Blanc (Mallorca)		29,50€
• Macia Batle Blanc de Blancs (Mallorca)		24,50€
• Ropiteau Freres (Sauvignon, Francia)		26,50€
• Camioneta (Verdejo)	4,50€	21,50€
• Terras Gaudas (Albariño) (D.O. Reas Baixas)		28,50€
• Otazu (Chardonay) (D.O. Navarra)		21,50€
• Alba de Miros (Verdejo)		25,75€
• A Telleira Parcelas (Godeiro y Treixadura)		26,50€

ROSADO / ROSÉ WINE / ROSÉWEIN / ROSÉ VIN

• Vivanco (Viura, Tempranillo, Maturana Blanca) (D.O. Rioja)		19,50€
• Audentia rosado (Cavernet Sauvignon)	4,50€	22,50€
• Manon (Cotes de Provence) (France)		31,00€
• Viña Pomal Rosado (D.O. Rioja)		22,50€
• Méditéo (Méditerranée) (France)	5,50€	27,50€

TINTO / RED WINE / ROTWEIN / RØDVIN

• Vivanco Rioja (D.O. Rioja)		19,50€
• Legaris Roble (D.O. Rivera Duero)	4,50€	22,50€
• Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja)		21,50€
• Marqués de Riscal (D.O. Rioja)		29,50€
• Ribas "Negre" Vi de la Terra (D.O. Mallorca)		25,00€

SANGRIAS

• Vaso tinto verano	4,75€
• Vaso sangria tinto / Wine Sangria Glass	5,00€
• Jarra mediana tinto / Medium Sangria Jug	15,25€
• Jarra grande tinto / Big Sangria Jug	19,50€
• Vaso sangria cava / Sparkling Sangria Glass	6,00€
• Jarra mediana cava / Medium Sparkling Sangria Jug	18,50€
• Jarra grande cava / Big Sparkling Sangria Jug	23,00€



STARTERS

1/2

- Ribeye kroketter 6,50€ 12,95€
- Sorte kroketter med blæksprutter 6,50€ 12,95€
- Kroketter med Rejer 6,75€ 12,95€
- Friterede rejer (Tempura) 14,50€
- Nachos Bugambilia 15,75€
- Blæksprutteringe med Lima-Mayonaise 17,75€
- Galicien Muslinger med rød kurry, kokosmælk og koriander 18,50€
- Hvidløgsrejer 18,50€
- Brød og hvidløgs mayonaise per person 2,25€

SALATER & POKE

- Gaspacho (kold spansk suppe i glas) 5,00€
- Salat med Gedeost (unge skud, valnødder, 16,75€
- Capresa med Burrata ost og Pesto 14,75€
- Salat med røget laks 16,75€
- Ceseear salat 16,75€
- Poke Bowl med laks, mango, 17,75€
- edamame og wakame med ris

PASTA

- Spaghitti al Pesto 14,50€
- Spaghitti Bolognese 14,25€
- Spaguitti med hvidløgsrejer 18,25€

PAELLA

- Blind mixed Paella per person 21,00€
- (kød og skaldyr uden ben/skaller)
- (Svin og kylling, blæksprutte, muslinger og rejer)
- Skaldyrs Paella per person 22,25€
- (blæksprutte, avtaske, rejer, ongerejer og musling)
- Blind skaldyrs Paella per person 22,25€
- (blæksprutte, rejer, musling og havtaske)
- Sort Paella per person 21,50€
- (blæksprutte, blæksprutteblæk og rejer)

FISKE-RETTER

- Grillet søtunge 27,00€
- Grillet Laksefilet 18,75€
- Grillet Hav-aborre filet 19,75€
- Grillet Blæksprutte arm 22,75€
- Torsk med Sobresada og honning 20,50€
- Grillede blæksprutter 20,75€
- Grillede store Rejer 21,50€
- 2 x 1/2 grillede blæksprutte 21,50€
- og 1/2 grillede store rejer
- Hav-aborre ceviche 19,25€

KØD-RETTER

- Kalve-hamBURGER 16,75€
- med ost og bacon (i håndværksbrioche)
- Kalve-hamBURGER 17,50€
- med gedeost, carameliserede løg og marmelade
- Lamme-BURGER 17,75€
- med gedeost, carameliserede løg og Mint Mayonaise
- Kyllinge filet grillet 16,75€
- Pulled Pork (taco trukket svinekød) 16,00€
- Svinefilet af Iberisk gris med Portvins glace .. 23,75€
- Entrecot 23,50€
- Oksemorbrad 24,75€
- Paneret kylling (Kentucky style) 15,75

BØRNEMENU

- At vælge (Spaghetti, kulmule eller paneret 8,75€
- kylling med chips + drikke)

DESSERTER

- Banoffe 6,50€
- Brownie med is 7,00€
- Coulant med Mango Sorbette 7,00€
- La Viña cheesecake 6,50€
- Kokos- og mangosabel 6,00€
- Mangosorbet 4,75€
- Vaniljeis 4,50€

ENTRANTES

1/2

- Croquetas de chuletón 6,50€ 12,95€
- Croquetas de chipirón en su tinta 6,50€ 12,95€
- Croquetas de carabinero 6,75€ 12,95€
- Gamba tempura con sweet chili 14,50€
- Nachos Bugambilia (mozzarella, guacamole, pico de gallo, salsa agria y pulled pork) 15,75€
- Calamar andaluza con mayo de lima 17,75€
- Mejillones gallegos al curry rojo, leche de coco y cilantro 18,50€
- Gambas al ajillo 18,50€
- Pan con alioli por persona 2,25€

ENSALADAS & POKE

- Gaspacho 5,00€
- Queso de cabra (brotos tiernos, nueces, 16,75€
- Caprese "burrata y pesto" 14,75€
- Ensalada salmón ahumado 16,75€
- Ensalada César 16,75€
- Poke Bowl de salmón, mango, edamame 17,75€
- y wakame con arroz

PASTA

- Espaguettis al pesto 14,50€
- Espaguettis a la bolognese 14,25€
- Espaguettis al ajillo con gambón 18,25€

PAELLA

- Paella mixta ciega/senyoret por persona 21,00€
- (presa, pollo, sepia, mejillón y gambón)
- Paella marisco por persona 22,25€
- (sepia, calamar, rape, gamba, gambón y mejillón)
- Paella marisco ciega por persona 22,25€
- (sepia, calamar, gambón, mejillón y rape)
- Paella negra por persona 21,50€
- (sepia, calamar, gambón tinta de calamar)

PESCADO

- Lenguado plancha (fresco) 27,00€
- Salmón plancha 18,75€
- Lubina fresca 19,75€
- Pulpo a la brasa 22,75€
- Lomo bacalao con sobrasada y miel 20,50€
- Calamar nacional plancha 20,75€
- Gambas alistada pl 21,50€
- Mixto calamar y gambas 21,50€
- Ceviche de lubina 19,25€

CARNE

- Burger original 16,75€
- (ternera madurada, cheddar y bacon en brioche artesano)
- Burger cabra 17,50€
- (ternera madurada, queso de cabra, cebolla y mermelada de pimiento)
- Burger cordero 17,75€
- (cordero balear, queso de cabra, cebolla y mayo de menta)
- Contramuslo de pollo 16,75€
- Tacos pulled pork 16,00€
- Pluma Ibérica a baja temp. al PX 23,75€
- Entrecot madurado 40 días 23,50€
- Solomillo de ternera 24,75€
- Pollo rebozado (estilo Kentucky) 15,75
- Plato a elegir (Espaguetti, merluza 8,75€
- o pollo empanado con patata + bebida)

MENÚ INFANTIL

POSTRES

- Banoffe 6,50€
- Brownie con helado 7,00€
- Coulant con sorbete de mango 7,00€
- Tarta de queso La Viña 6,50€
- Sable de coco y mango 6,00€
- Sorbete de mango 4,75€
- Helado de Vainilla 4,50€





STARTERS

1/2

- Ribeye croquettes..... 6,50€..... 12,95€
- Black croquets with squid..... 6,50€..... 12,95€
- Croquets with prawns..... 6,75€..... 12,95€
- Tempura prawns with bitter sweet sauce..... 14,50€
- Nachos Bugambilia..... 15,75€
- Fried squid rings with lime-mayo..... 17,75€
- Galicia Mussels with red curry, coconut milk and coriander..... 18,50€
- Prawns in garlic oil..... 18,50€
- Bread with garlic mayonaise..... per person 2,25€

SALADS & POKE

- Glass of Gazpacho..... 5,00€
- Salad with goat cheese (young shoots, walnuts, goat cheese, pepper jam and balsamic cream)..... 16,75€
- Salad with Burrato cheese and Pesto..... 14,75€
- Salad with smoked salmon..... 16,75€
- Cesar salad..... 16,75€
- Poke Bowl of salmon, mango, edamame and wakame with rice..... 17,75€

PASTA

- Spaghetti al Pesto..... 14,50€
- Spaghetti Bolagnaise..... 14,25€
- Spaghetti with garlic prawns..... 18,25€

PAELLA

- Mix blind Paella (no bones or shells) ..per person 21,00€ (prey, chicken, cuttlefish, mussels and shrimp)
- Seafood Paella..... per person 22,25€ (cuttlefish, squid, monkfish, shrimp, king prawn and mussel)
- Blind seafood Paella..... per person 22,25€ (cuttlefish, squid, shrimp, mussel and monkfish)
- Black Paella..... per person 21,50€ (cuttlefish, squid, squid ink shrimp)

FISH

- Grilled Sole..... 27,00€
- Grilled Salmon – no bone..... 18,75€
- Grilled sea bass filet..... 19,75€
- Grilled octopus..... 22,75€
- Cod filet with Sobrasada and honey..... 20,50€
- Grilled squid..... 20,75€
- Grilled King Prawns..... 21,50€
- Grill mix 1/2 squid + 1/2 prawns..... 21,50€
- Ceviche of sea bass..... 19,25€

MEAT

- Hamburger (Veal)..... 16,75€ with cheese, bacon and chips in artisan brioche
- Hamburger (Veal)..... 17,50€ with goat chees, caramelized onion and pepper jam
- Chicken thigh fillet grilled..... 16,75€
- Pulled pork taco..... 16,00€
- Iberian pork filet with port reduction..... 23,75€
- Entrecot..... 23,50€
- Beef tenderloin..... 24,75€
- Breaded chicken (Kentucky style)..... 15,75

CHILDREN MENU

- To choose (Spaghetti, hake or breaded chicken with chips + drink)..... 8,75€

DESSERTS

- Banoffe..... 6,50€
- Brownie with ice cream..... 7,00€
- Coulon with Mango Sorbett..... 7,00€
- La Viña cheesecake..... 6,50€
- Coconut and mango saber..... €6,00€
- Mango sorbet..... 4,75€
- Vanilla Ice Cream..... 4,50€



VORSPEISEN

1/2

- Ribeye-Kroketten..... 6,50€..... 12,95€
- Schwarzen Kroketten mit Tintenfisch..... 6,50€..... 12,95€
- Kroketten mit Krabben..... 6,75€..... 12,95€
- Krabben Tempura..... 14,50€
- Nachos BUGAMBILIA..... 15,75€
- Gebratene Tintenfischringe (A la Andaluza) mit Lima Mayo..... 17,75€
- Mussels mit rotes kerrie, Kokosmilch und Koriander..... 18,50€
- Knoblauch Krabben..... 18,50€
- Brot und knoblauchmayonaise..... pro persona 2,25€

SALATEN & POKE

- Gazpacho (Kalte Tomatensuppe im Glas)..... 5,00€
- Salat mit Ziegenkäse (junge Sprossen, Walnüsse, Ziegenkäse, Pfeffermarmelade und Balsamico-Creme)..... 16,75€
- Caprese (mit Burrata käse und Pesto)..... 14,75€
- Salat mit Räucherlachs..... 16,75€
- Cesar Salat..... 16,75€
- Poke Bowl mit Lachs, Mango, Edamame und Wakame mit Reis..... 17,75€

PASTA

- Spaghetti al Pesto..... 14,50€
- Spaghetti Bolognese..... 14,25€
- Spaghetti mit knoblauch Krabben..... 18,25€

PAELLA

- Paella mixta (blindes - ohne Schalen) ..pro persona 21,00€ (Sveinebeute, Huhn, Tintenfisch, Muscheln und Garnelen)
- Paella von Meeresfrüchte..... pro persona 22,25€ (Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen, Riesengarnelen und Muscheln)
- Paella von Meeresfrüchte..... pro persona 22,25€ (Tintenfisch, Tintenfischtinte und Garnelen)
- Paella von Meeresfrüchte..... pro persona 22,25€ BLINDE ohne Schalen (Tintenfisch, Garnelen, Muscheln und Seeteufel)
- Schwarze Paella..... pro persona 21,50€ (Tintenfisch, Tintenfischtinte und Garnelen)

FISCH

- Gegrillte Seezunge..... 27,00€
- Gegrillter Lachs..... 18,75€
- Gegrillter Seebarchs filet..... 19,75€
- Gegrillter Tintenfischarm..... 22,75€
- Dorsch mit Sobrasada und Honig..... 20,50€
- Gegrillter Tintenfisch nacional..... 20,75€
- Gegrillter Krabben..... 21,50€
- 2 x 1/2 Gegrillter Tintenfisch + Krabben..... 21,50€
- Seebarch ceviche..... 19,25€

FLEISCH

- Kalbfleisch Hamburger..... 16,75€ mit Käse, Speck und Pommes in handwerklicher Brioche
- Kalbfleisch Hamburger..... 17,50€ mit Zeigenkäse, karamellierte Zwiebel, aprikamarmelade
- Oberschenkel von Hähnchen..... 16,75€
- Schweinefleisch gezogen..... 16,00€
- Iberisches Schweinefilet..... 23,75€
- Entrecot..... 23,50€
- Rinderfilet..... 24,75€
- Paniertes hähnchen (Kentucky style)..... 15,75

KINDER MENU

- Wählen (Spaghetti, Seehecht oder paniertes Hähnchen mit Pommes + Getränk)..... 8,75€

DESSERTS

- Banoffe..... 6,50€
- Brownie mit Eiscreme..... 7,00€
- Coulon mit Mangosorbete..... 7,00€
- La Viña-Käsekuchen..... 6,50€
- Kokosnuss- und Mangosäbel..... 6,00€
- Mangosorbet..... 4,75€
- Vanilleeis..... 4,50€