






# ST. AMBROS

Trattoria  
Pizzeria - Tapas  
Café





## APERITIF

 SPRITZ APEROL (APEROL, PROSECCO, SODA, SLICE OF ORANGE)	8,50
 SPRITZ CAMPARI (CAMPARI, PROSECCO, SODA, SLICE OF ORANGE)	8,50
 PROSECCO EXTRA DRY DOC	6,00
MARTINI WHITE OR RED	6,00
VERMUT " LA SIFONERIA" BENISSALEN (MALLORCA)	5,50
BELLINI (1/2 PROSECCO, 1/2 PEACH JUICE)	7,00
AMERICANO (1/3 CAMPARI, 1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 SODA, SLICE OF ORANGE)	10,00
GARIBALDI (1/2 CAMPARI, 1/2 ZUMO DE NARANJA, SLICE OF ORANGE)	10,00
NEGRONI (1/3 MARTINI ROSSO, 1/3 GIN, 1/3 CAMPARI, SLICE OF ORANGE)	10,00



## COCKTAIL

MOJITO	10,00
PINA COLADA	10,00
SEX ON THE BEACH	10,00
SAN FRANCISCO	10,00
GIN TONIC, CUBA LIBRE, VODKA LEMON	FROM 10,00

## COCKTAIL ALCOHOL FREE

VIRGIN MOJITO	10,00
PINA COLADA	10,00
SAN FRANCISCO	10,00

## EXTRAS





























PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI / BREAD, OLIVES AND ALIOLI SAUCE / BROT, OLIVEN UND ALIOLI	4,90
PAN / BREAD / BROT	1,50
ACEITUNAS / OLIVES / OLIVEN	1,50
ALIOLI / ALIOLI SAUCE / ALIOLI	2,00
EXTRA PARMIGIANO RALLADO / EXTRA PARMIGIANO	2,00
PATATA FRITAS / FRENCH FRIES / POMMES FRITES	6,50

# Tapas

PATATAS BRAVAS	8,00
CROQUETAS CASERAS DE POLLO O ESPINACAS 	7,50
CHORIZOS AL VINO TINTO 	7,50
PIMIENTOS DE PADRÓN	8,50
ALBONDIGAS CASERAS CON SALSA DE TOMATE 	8,50
TORTILLA DE PATATA 	8,00
CHAMPIÑONES AL AJILLO	8,50
 GAMBAS AL AJILLO 	16,50
CALAMARES ANDALUSA  	9,50
ALITAS DE POLLO ADOBADAS	8,50
BOQUERONES FRITOS   	9,00
 GRAN VARIADO DE 6 TAPAS (para 2 personas)          	38,00
(LAS PRIMERAS 6 DE LA LISTA)	



# Paella

MIXTA       	23,50
POLLO, CALAMAR, LANGOSTINO, MEJILLONES, PIMIENTOS, GUISANTES	
MARQUÉS      	26,00
MARISCO PELADO CON, PESCADO, GAMBAS, MEJILLONES, PIMIENTO, GUISANTES	
VERDURAS    	21,00
VERDURAS, VARIADAS, PIMIENTO, GUISANTES	
VALENCIANA     	22,50
POLLO, "GARRAFÒ", JUDIAS VERDES, PIMIENTO, GUISANTES	
MARISCO      	25,00
LANGOSTINO, CIGALA, MEJILLONES, CALAMAR, PIMIENTO, GUISANTES	

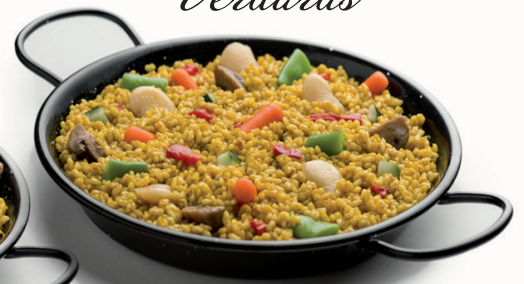
Marisco



Valenciana









Verduras










## ENTRANTES

- "VITELLO TONNATO" - FINAS LONAS DE TERNERA AL HORNO CUBIERTAS**     16,00  
**CON CREMA SALSA A BASE DE ATÚN A LA MAYONESA, CON ALCAPARRAS Y ANCHOAS**
- CARPACCIO DE BRESAOLA CON RUCOLA Y QUESO PARMIGIANO**  16,00
- JAMÓN PARMA Y MOZZARELLA "BUFALA" D.O.P.**  18,00

## BRUSCHETTE

- "PAN DE AJO" - PAN TOSTADO CON AJO FROTADO Y ABUNDANTE E.V.O**  7,00
-  **"BRUSCHETTA DE LA CASA" - PAN TOSTADO, CON TOMATE FRESCO,**  9,00  
**AJO FROTADO, ALBAHACA Y ABUNDANTE E.V.O**
- BRUSCHETTA - PAN TOSTADO, CON TOMATE FRESCO, Y ANCHOAS**   10,00



## ENSALADAS

- ENSALADA VERDE**  7,00
- ENSALADA MIXTA** 8,50  
 LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA ROJA
-  **"CAPRESE DE BUFALA" (125 GR.)**  15,00  
 TOMATE, MOZZARELLA DE BUFALA D.O.P. Y ALBAHACA
- CAPRI**   13,00  
 ENSALADA MIXTA, OLIVAS, ATÚN Y TOMATE
- CESAR SALAD**    17,00  
 POLLO FRITO, ENSALADA ROMANA, PARMESANO ARCHIVADO, ADEREZO DE TOCINO Y CRUTTONS
-  **ENSALADA DE ESPINACAS**    17,00  
 CON PERAS, NUECES, PARMIGIANO, SPECK CRUJIENTE Y CHAMPYGNON
- FRANCESA**   17,00  
 ENSALADA MIXTA, OLIVAS NEGRAS, TOMATES, PIMIENTOS ASADOS,  
 QUESO DE CABRA Y VINAGRETA DE ARÁNDANOS
- ENSALADA DE TOMATE**  8,50





# PIZZE



























<b>0. FOCACCIA AL ROSMARINO, SAL Y ACEITE</b> 🍷	7,50
<b>1. MARINARA</b> 🍷 TOMATE, AJO, ACEITE Y ORÉGANO	8,00
<b>2. MARGHERITA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y ORÉGANO	9,50
<b>3. PROSCIUTTO</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN DE YORK	11,00
<b>4. PROSCIUTTO E FUNGHI</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK Y CHAMPIÑONES	13,00
<b>5. QUATTRO STAGIONI</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS Y ORÉGANO	14,00
<b>6. PUGLIESE</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y CEBOLLA	10,00
<b>7. TONNO</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA Y ATÚN	11,00
<b>8. CALABRESE</b> 🍷 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y SALAMI PICANTE	11,50
<b>9. NAPOLETANA</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOAS, AJO Y ORÉGANO	11,50
<b>10. TONNO E CIPOLLE</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, CEBOLLA Y ATÚN	11,50
<b>11. BUFALA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA D.O.P. Y ALBAHACA	14,00
<b>12. ROMANA</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOAS, ALCAPARRAS Y ORÉGANO	12,30
<b>13. QUATTRO QUESOS</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, BRIE Y PARMESANO	15,00
<b>14. VEGETARIANA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y VERDURAS	12,00
<b>15. RIPARO</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, SCAMORZA Y PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	15,50
<b>16. ROMAGNOLA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA Y PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	14,50
<b>17. DIAVOLA</b> 🍷 🍷 TOMATE, MOZZARELLA, PIMIENTOS Y SALAMI PICANTE	15,00
<b>18. CAPRICCIOSA</b> 🍷 🍷 🐟 TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK, CHAMPIÑONES, ALCACHOFAS, ACEITUNAS, ANCHOAS, ALCAPARRAS Y ORÉGANO	15,00





<b>19. APPIANO</b>  	<b>14,50</b>
TOMATE, MOZZARELLA, PANCETA Y QUESO GORGONZOLA	
<b>20. GAMBERETTI E ZUCCHINE</b>   	<b>16,50</b>
TOMATE, MOZZARELLA, CALABACINES, GAMBAS	
<b>21. ITALIA</b>  	<b>15,50</b>
TOMATE, MOZZARELLA, RÚCULA, PARMESANO, ACEITE DE OLIVA, Y PROSCIUTTO DI PARMA	
<b>22. VIGEVANO</b>  	<b>15,50</b>
TOMATE, MOZZARELLA, BOLETUS, JAMÓN SPECK Y PATÈ DE TRUFA	
<b>23. MALLORQUINA</b>  	<b>15,00</b>
TOMATE SALSE, MOZZARELLA, QUESO CABRA, SOBRASADA Y MIEL	
<b>24. CALZONE</b>  	<b>14,00</b>
TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN YORK	
<b>25. CALZONE FARCITO</b>  	<b>15,00</b>
TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN YORK Y CHAMPIGNON	
<b>26. PIZZA "BLANCA"</b>  	<b>14,50</b>
MOZZARELLA, GORGONZOLA, BRIE Y PARMESANO	
<b>27. JAMES COOK</b>  	<b>15,00</b>
MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, JAMON YORK Y PIÑA	
<b>28. "ST. AMBROS"</b>  	<b>15,50</b>
MOZZARELLA, SALSA DE TOMATE, BERENJENAS FRITAS, PARMESAN, BURRATA, SALAME MILANO	
<b>29. BARBECUE</b>  	<b>15,50</b>
TOMATE SALSE, MOZZARELLA, SETES CHAMPIGNON, POLLO ASADO CON SALSA BARBECUE CASERA	
<b>30. PIZZA "AI FUNGHI"</b>  	<b>12,50</b>
TOMATE, MOZZARELLA Y CHAMPIÑONES	











## PASTA

<b>LASAÑA CASERA DE CARNE</b>    	<b>16,50</b>
<b>RAVIOLI "ALLA SORRENTINA"</b>   	<b>16,50</b>
RELLENO DE ESPINACAS Y MOZZARELLA DE BUFALA CON SALSA DE TOMATE	
<b>"SPAGHETTI ALLE VONGOLE" CON ALMEJAS Y PEREJIL</b>   	<b>18,50</b>
<b>"FETTUCCHINI" CON SETAS Y PORCINI (BOLETS) EN SALSA LIGERA DE PARMIGIANO</b>   	<b>16,50</b>
<b>"SPAGHETTI" AL PESTO FRESCO GENOVESE DE ALBAHACA</b>   	<b>15,00</b>
<b>"SPAGHETTI" AL RAGÚ BOLOGNESE CASERO</b>   	<b>15,00</b>
<b>"SPAGHETTI ALLA CARBONARA "CON "PANCETTA", HUEVOS , PEREJIL, PARMESANO Y PIEMENTA NEGRA</b>   	<b>16,00</b>
<b>"SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO"</b>  	<b>10,00</b>
<b>"PENNE ALL'ARRABBIATA" SALSA DE TOMATE CASEROS Y GUIDILLA FRESCA</b>  	<b>12,50</b>











## PASTA

GNOCCHI CASEROS 4 QUESOS   	16,50
PENNE A LA "NORMA" CON BERENJENAS, TOMATE, REQUESON DURO Y ALBAHACA 	15,00
SPAGHETTI AJO, ACEITE, GAMBAS Y TOMATES CHERRY"    	17,00
SPAGHETTI "CACIO E PEPE"  	16,50

### GLUTEN FREE...








TODAS LAS PASTAS SE PUEDEN PEDIR CON PASTA "SIN GLUTEN" (EXTRA 2,00 € + 20 MIN TIEMPO)

## CARNE

MILANESA DE POLLO CON ENSALADA MIXTA O PATATAS FRITAS  	20,00
ENTRECOTE DE TERNERA ANGUS IRLANDESA CON PATATAS Y ENSALADA	25,00
 POLLO SALTEADO À LA SOJA CON VERDURAS DE TEMPORADA 	17,00
HAMBURGUESA DE TERNERA CASERA CON PATATAS FRITAS Y ENSALADA  	15,50



## PESCADO

 GRAN FRITURA MIXTA: CALAMARES, BOQUERONES, GAMBAS  	25,00
LUBINA AL "CARTOCCIO" CON PATATAS, TOMATE CHERRY Y ACEITUNA NEGRA 	24,00
 GAMBAS AL AJILLO (TAPAS) 	16,50
FILETE DE SALMON A LA PLANCHA CON ENSALADA 	24,00





# POSTRE

-  **ORIGINALE TIRAMISU' ITALIANO**    7,50
- MOUSSE DE CHOCOLATE CASERA**   6,00
- "PANNACOTTA" CASERA NATURAL CON RALLADURA DE LIMON**  6,00
- PIDE PRO NUESTRA POSTRE DEL DIA**  7,50



PRECIOS EN EUROS, IVA INCLUIDO



Best Seller



Gluten Free



Vegan



Vegetarian

**Agradecemos a los clientes que presentan algun tipo de alergia informen el camarero**

## TABLA DE ALÉRGENOS



GLUTEN



HUEVO



CRUSTÁCEOS



PEZ



LECHE



APIO



MOSTAZA



SOJA



MISERIA



SULFITOS



LUPINI



ALMEJAS







## BEBIDAS/DRINKS



REFRESCOS (400 CL.) CHILLED SOFT DRINKS GEKÜHLTE ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	4,00
ZUMO DE FRUTA FRUIT JUICE FRUCHTSAFT	4,00
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH NATURAL ORANGE JUICE FRISCHER GEPRESSTER ORANGENSAFT	5,80
AGUA (500 CL.) STILL WATER STILLES WASSER	3,00
AGUA CON GAS (500 CL.) SPARKLING WATER WASSER MIT KOHLENSÄURE	3,00
€ SANGRIA 1 LT	17,50
€ SANGRIA DE CAVA 1 LT	19,50
COPA DE SANGRÍA GLASS OF SANGRÍA EIN GLAS SANGRÍA	5,50
COPA DE SANGRIA DE CAVA GLASS OF CAVA SANGRIA EIN GLASS SANGRIA CAVA	6,50
COPA DE SANGRIA SIN ALCOOL GLASS OF SANGRIA WITHOUT ALCOHOL GLAS SANGRIA OHNE ALKOHOL	6,00
COPA DE VINO DELLA CASA TINTO, BLANCO, ROSADO GLASS OF VINE RED, WHITE, ROSÉ EIN GLAS ROT - WEISS - ROSÉ	5,00
COPA DE TINTO DE VERANO GLASS OF "TINTO DE VERANO" EIN GLASS "TINTO DE VERANO"	5,00
VASO DE LIMONADA CASERA CON LIMONES DE SOLLER GLASS OF HOMEMADE LEMONADE WITH SOLLER LEMONS GLAS HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT SOLLER-ZITRONEN	5,00
JARRA DE LIMONADA CASERA CON LIMONES DE SOLLER PITCHER OF HOMEMADE LEMONADE WITH SOLLER LEMONS KRUG MIT HAUSGEMACHTER LIMONADE MIT SOLLER-ZITRONEN	17,00





## VINOS/WINES/WEINE

### VINOS TINTOS | RED WINES | ROTWEINE

		
PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (PUGLIA)	5,50	25,00
ARNEGUI CRIANZA (RIOJA)	5,00	23,00
PONTORNO CHIANTI (CHIANTI D.O.C.G.)	5,50	25,00
CONDADO ORIZA CRIANZA (D.O. RIBERA DEL DUERO)		30,00
PRIMITIVO DI PUGLIA "SANTORO" (I.G.T. PUGLIA)		25,00
BELVENTO SIRENO (I.G.T. TOSCANA)		30,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA (I.G.T. VENETO)		67,00

### VINOS BLANCOS | WHITE WINES | WEIBWEINE

PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (MALLORCA)	5,50	25,00
FERRERET MOLL (MALLORCA)		35,00
LA CAMIONETA (D.O. RUEDA)	5,00	22,00
ANALIVIA (SAUVIGNON BLANC)		27,00
PUERTA SANTA (D.O. RIAS BAIXAS)	6,00	28,00
GIÒ PINOT GRIGIO (VENEZIE DOC)	5,50	26,00
LUGANA BULGARINI (POZZOLENGO - BRESCIA)		35,00


### VINOS ROSADOS | ROSE WINES | ROSÉWEINE

PEDRA DE BINISSALEM ECOLÒGIC (MALLORCA)	5,50	25,00
MUCHO MÁS (VINO DE LA TIERRA)	5,00	22,00
BARDOLINO CHIARETTO (VALPOLICELLA - VENETO)	5,50	26,00

### VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING WINES | SEKT

RIGOL BRUT NATURE (D.O. CAVA)	5,50	25,00
PROSECCO MARSURET (D.O. PROSECCO)	6,00	27,00

## CERVEZAS/BEER

CERVEZA PEQUEÑA SMALL BEER KLEINES BIER VOM FASS	3,50
 CERVEZA GRANDE 0,5L PINT OF BEER GROBES BIER VOM FASS	6,00
MEDIANA - BOTTLE 33 CL. BOTTLE BIER 33 CL. FLASCHENBIER 33 CL.	5,00
CERVEZA 0/0 - FREE ALCHOOL BEER - ALKOHOLFREIE ALCOHOL-FREE BEER ALKOHOLFREIES BIER	4,00
CERVEZA ITALIANA ITALIAN BOTTLE BIER 33 CL. ITALIENISCHES FLASCHENBIER 33 CL.	6,00





## CAFÉS Y INFUSIONES/COFFEE AND TEA

<b>CAFÉ SOLO</b> <b>ESPRESSO</b>	<b>2,00</b>
<b>CAFÉ DOUBLE</b> <b>DUBBLE COFFE</b>	<b>4,00</b>
<b>CAFÉ CORTADO/MACCHIATO</b> <b>ESPRESSO WITH MILK FOAM</b> <b>ESPRESSO MIT MILCHSCHAUM</b>	<b>2,50</b>
<b>CAFÉ CON LECHE</b> <b>MILK WITH COFFEE</b> <b>MILCH MIT KAFFEE</b>	<b>3,00</b>
<b>CAPPUCCINO ITALIANO</b> <b>ITALIAN CAPPUCCINO</b> <b>ITALIENISCHER CAPPUCCINO</b>	<b>3,00</b>
<b>CARAJILLO</b> <b>ESPRESSO WITH LICOR</b> <b>ESPRESSO MIT LICOR</b>	<b>3,50</b>
<b>CAFÉ AMERICANO</b> <b>BLACK COFFEE</b> <b>SCHWARZER KAFFEE</b>	<b>4,00</b>
<b>TÉS E INFUSIONES</b> <b>TEAS &amp; INFUSIONS</b> <b>SCHWARZER + AROMATISIERTER TEE</b>	<b>3,00</b>

## LICORES/LIQUORS

<b>LICORES NACIONALES ESPAÑOLES</b>	
<b>BRANDY (NACIONAL)</b>	<b>6,50</b>
<b>BRANDY SUAU (MALLORCA) 15 AÑOS</b>	<b>9,00</b>
<b>BRANDY CARDENAL MENDOZA</b>	<b>9,00</b>
<b>HIERBAS DE MALLORCA/DULCE, MESCLADA, SECA</b>	<b>4,50</b>
<b>PALO DE MALLORCA</b>	<b>4,50</b>
<b>PACHARÁN</b>	<b>4,50</b>
<b>LICORES ITALIANOS</b>	
<b>SAMBUCA "MOLINARI"</b>	<b>6,00</b>
<b>RAMAZZOTTI</b>	<b>6,00</b>
<b>AVERNA</b>	<b>6,00</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	<b>6,00</b>
<b>CYNAR (DE ALCACHOFAS)</b>	<b>6,00</b>
<b>AMARETTO DI SARONNO "ORIGINALE"</b>	<b>6,00</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>5,00</b>
<b>WHISKEY</b>	
<b>J&amp;B</b>	<b>7,00</b>
<b>JONNY WALKER RED LABEL</b>	<b>7,00</b>
<b>SINGLE MALT (SCOTCH)</b>	<b>8,00</b>
<b>BAILEYS (CREMA AL CAFFÈ)</b>	<b>6,50</b>
<b>NUESTRA SELECTION DE GRAPPA</b>	
<b>GRAPPA BIANCA DE LA CASA</b>	<b>6,50</b>
<b>GRAPPA AMARILLA DE LA CASA</b>	<b>7,00</b>
<b>COCKTAIL/COMBINADOS</b>	<b>10,00</b>

# ST. AMBROS



Plaza d'en Coll 4,7,11  
07001 Palma de Mallorca  
Tel. 971 72 52 26  
info@st-ambros.com

Review us on Google!  
Just visit:

