

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Aquí arriba, entre el mar y las terrazas de Banyalbufar, aprendí que las mejores mesas son contemplativas. Buenos productos, gente que siente pasión por su oficio y tiempo para alargar la sobremesa mientras cae el sol.

Joan Escalas, Sebastian Longo y sus queridos equipos, han dado forma a esa manera de recibir que ya es muy nuestra: pescados, carnes y verduras que pedimos a diario a los payeses, vinos cuidadosamente seleccionados y cenas que empiezan tranquilas pero rara vez terminan pronto, dicen que es por la calidez del momento.

Después de tantos viajes, si hay algo con lo que siempre me quedo, es con la magia que ocurre alrededor de una buena mesa en cualquier parte del mundo: una botella abierta a tiempo y algo extraordinario sucediendo aparentemente sin esfuerzo. Y si me preguntas, si, este enclave es mi favorito de todos.



Entrantes

Puerros confitados con vichyssoise de vainilla y trufa	22 €
Vitello tonnato con caviar	24 €
Steak tartar “Margalida”	32 €
Croquetas cremosas de carabinero	24 €
Atún rojo acompañado de “trampó”, aguacate a la brasa y caviar	25 €

Principales

Dentól brasa à la beurre blanc	38 €
Salmonete mediterráneo y su caldereta	36 €
Lubina y su pil pil, salsa verde y tirabeques	36 €
Carabinero, lentejas, papada ibérica y umbelíferas	45 €
“Porc negre” confitado, col, camaiot y piñones	34 €
Solomillo de vaca brasa, setas de temporada, yema de huevo y trufa	46 €
Magret de pato y su jugo con verduras confitadas y puré de chirivía	34 €

Pregunte por nuestros fuera de carta. El mar y el mercado nos traen algo cada día.



Guarniciones

Patatas fritas	9 €
Parmentier de patata trufada	12 €
Ensalada verde fresca ecológica	9 €
Pimientos piquillo asados	12 €
Mac and Cheese de queso de Sa Vinya y tomillo	14 €
Verduras de temporada salteadas	12 €

Postres

Tatín de melocotón brasa con helado de yogur ecológico	14 €
Bizcocho de tomillo, cítricos y helado de lavanda	12 €
Flan de vainilla, toffee de chirivía y mantequilla noisette	14 €
Coulant de chocolate negro con licor de Palo	12 €

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Up here, between the sea and the terraces of Banyalbufar, I learned that the best tables are contemplative ones. Great produce, people who are passionate about their craft, and time to linger over lunch as the sun slowly sets.

Joan Escalas and Sebastian Longo, together with their beloved teams, have shaped this way of hosting that already feels very much our own: fish, meats and vegetables that we source daily from local farmers, carefully selected wines, and dinners that begin quietly but rarely end early—people say it's because of the warmth of the moment.

After so many journeys, if there is something I always take with me, it is the magic that happens around a good table anywhere in the world: a bottle opened at the right time and something extraordinary unfolding seemingly without effort. And if you ask me, yes, this enclave is my favorite of all.



Starters

Confit leeks with vanilla and truffle vichyssoise	22 €
Vitello tonnato with caviar	24 €
“Margalida” steak tartare	32 €
Creamy red prawn croquettes	24 €
Bluefin tuna with “trampó”, grilled avocado and caviar	25 €

Main Courses

Grilled dentex with beurre blanc	38 €
Mediterranean red mullet with its traditional stew	36 €
Sea bass with pil pil, green sauce and snow peas	36 €
Red prawn, lentils, Iberian jowl and wild aromatic herbs	45 €
Confit black pork, cabbage, camaïot and pine nuts	34 €
Grilled beef tenderloin, seasonal mushrooms, egg yolk and truffle	46 €
Duck magret with its jus, confit vegetables and parsnip purée	34 €

Ask about our off-menu specials. The sea and the market bring us something new every day.

Prices include VAT



Sides

French fries	9 €
Truffled potato parmentier	12 €
Fresh organic green salad	9 €
Roasted piquillo peppers	12 €
Mac and cheese with Sa Vinya cheese and thyme	14 €
Sautéed seasonal vegetables	12 €

Desserts

Grilled peach tarte Tatin with organic yogurt ice cream	14 €
Citrus, thyme and lavender	12 €
Vanilla flan, parsnip toffee and brown butter	14 €
Dark chocolate coulant with Palo liqueur	12 €

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Ici, entre la mer et les terrasses de Banyalbufar, j'ai appris que les meilleures tables sont contemplatives. De beaux produits, des personnes passionnées par leur métier, et le temps de prolonger le déjeuner tandis que le soleil décline doucement.

Joan Escalas et Sebastian Longo, ainsi que leurs équipes chères, ont façonné cette manière de recevoir qui est déjà très nôtre : poissons, viandes et légumes que nous achetons chaque jour aux paysans locaux, vins soigneusement sélectionnés, et dîners qui commencent tranquillement mais se terminent rarement tôt — on dit que c'est à cause de la chaleur du moment.

Après tant de voyages, s'il y a bien une chose que je garde toujours avec moi, c'est la magie qui opère autour d'une bonne table partout dans le monde : une bouteille ouverte au bon moment et quelque chose d'extraordinaire qui se produit sans effort apparent. Et si vous me demandez, oui, cet endroit est mon préféré de tous.



Entrées

Poireaux confits avec vichyssoise à la vanille et à la truffe	22 €
Vitello tonnato au caviar	24 €
Tartare de bœuf “Margalida” assaisonné à table	32 €
Croquettes crémeuses de crevette rouge	24 €
Thon rouge accompagné de trempó, avocat grillé et caviar	25 €

Plats principaux

Denté grillé, beurre blanc	38 €
Rouget méditerranéen et sa caldereta	36 €
Bar et son pil-pil, sauce verte et pois gourmands	36 €
Crevette rouge, lentilles, joue ibérique et herbes aromatiques	45 €
Porc noir confit, chou, camaïot et pignons	34 €
Filet de bœuf grillé, champignons de saison, jaune d’œuf et truffe	46 €
Magret de canard et son jus, légumes confits et purée de panais	34 €

Demandez nos suggestions hors carte. La mer et le marché nous apportent chaque jour quelque chose de nouveau.

Prix TTC (toutes taxes comprises)



Garnitures

Frites	9 €
Parmentier de pommes de terre à la truffe	12 €
Salade verte fraîche biologique	9 €
Poivrons piquillo rôtis	12 €
Mac and cheese au fromage Sa Vinya et thym	14 €
Légumes de saison sautés	12 €

Desserts

Tarte Tatin de pêche grillée avec glace au yaourt biologique	14 €
Agrumes, thym et lavande	12 €
Flan à la vanille, toffee de panais et beurre noisette	14 €
Coulant au chocolat noir avec liqueur de Palo	12 €

GRAN HOTEL
MARGALIDA
MALLORCA

Hier oben, zwischen dem Meer und den Terrassen von Banyalbufar, habe ich gelernt, dass die besten Tische jene sind, die zum Verweilen einladen. Gute Produkte, Menschen, die mit Leidenschaft ihrem Handwerk nachgehen, und Zeit, um das Mittagessen zu verlängern, während die Sonne langsam untergeht.

Joan Escalas und Sebastian Longo sowie ihre geschätzten Teams haben diese Art der Gastfreundschaft geprägt, die sich bereits sehr nach uns anfühlt: Fisch, Fleisch und Gemüse, die wir täglich von den lokalen Bauern beziehen, sorgfältig ausgewählte Weine und Abendessen, die ruhig beginnen, aber selten früh enden – man sagt, es liege an der Wärme des Moments.

Nach so vielen Reisen ist es etwas, das ich immer mit mir nehme: die Magie, die sich an einem guten Tisch überall auf der Welt entfaltet – eine zur richtigen Zeit geöffnete Flasche und etwas Außergewöhnliches, das scheinbar mühelos geschieht. Und wenn du mich fragst, ja, dieser Ort ist mein liebster von allen.



Vorspeisen

Geschmorte Lauch mit Vanille- und Trüffel-Vichyssoise	22 €
Vitello Tonnato mit Kaviar	24 €
„Margalida“ Rindertatar, am Tisch gewürzt	32 €
Cremige Croquetas mit Carabineros-Garnelen	24 €
Blauflossenthunfisch mit Trepmpó, gegrillter Avocado und Kaviar	25 €

Hauptgerichte

Gegrillter Zahnbrasse mit Beurre blanc	38 €
Mediterrane Meerbarbe und ihre Caldereta	32 €
Wolfsbarsch mit Pil-Pil, grüner Sauce und Zuckerschoten	32 €
Carabineros-Garnele, Linsen, iberisches Backenfleisch und aromatische Kräuter	45 €
Confierter schwarzer Schweinebauch, Kohl, Camaiot und Pinienkerne	34 €
Gegrilltes Rinderfilet, saisonale Pilze, Eigelb und Trüffel	42 €
Entenbrust mit Jus, konfiertes Gemüse und Pastinakenpüree	34 €

Fragen Sie nach unseren Gerichten außerhalb der Speisekarte. Das Meer und der Markt bringen uns jeden Tag etwas Neues.

Preise inklusive MwSt.



Beilagen

Pommes frites	9 €
Kartoffel-Parmentier mit Trüffel	12 €
Frischer Bio-Grüner Salat	9 €
Geröstete Piquillo-Paprika	12 €
Mac and Cheese mit Sa Vinya Käse und Thymian	14 €
Gebratenes Saisongemüse	12 €

Desserts

Gegrillte Pfirsich-Tarte Tatin mit Bio-Joghurteis	14 €
Zitrusfrüchte, Thymian und Lavendel	12 €
Vanilleflan, Pastinaken-Toffee und Nussbutter	14 €
Schokoladen-Lava-Kuchen mit Palo-Likör	12 €