

MENU

ENTRANTES

OSTRAS GILLARDEAU – 48€

Media docena al natural.

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA – 42€

Cortado a cuchillo.

PAN DE CRISTAL – 9.5€

Con tomate de ramallet y flor de sal de Es Trenc.

CAVIAR OSCIETRA PERLITA – 230€/320€

(Francia. Alto nivel Oscieta Grano de 2,7mm)

Servido con blinis y brioche casero 30gr./50gr.

GAZPACHO ANDALUZ – 18€

(vegano)

Sopa fría de tomates de temporada en su receta original.

TARTAR DE ATÚN – 35€

Emulsión de siracha, aguacate y mango.

TARTAR DE TERNERA SIMMENTAL – 38€

Tartar de solomillo servido con tostas.

CROQUETAS – 18€

Croquetas caseras.

ENSALADAS

BURRATA – 45€

(Para 2 personas)

Con ensalada de tomates, rúcula y albahaca de nuestro huerto.

ENSALADA MEDITERRÁNEA – 23€/28€

(Opción vegana)

Con pollo campero, aliño de albahaca y vinagre de sidra

ENSALADA DE VERANO – 25€

(Cambiará en función de las temporadas y la cosecha)

Con ingredientes de nuestro huerto y queso mallorquín.

ARROCES

DE MAR – 42/75€

(Para una o dos personas)

Arroz de gamba, rape y pica pica de sepia mallorquina.

DE TIERRA – 42/75€

(Para una o dos personas)

Arroz con presa ibérica, pollo campero, cuatro especias y verdura de nuestro huerto.



Arroces y platos principales disponibles solo de 13.00 a 16.00.

SANDWICHES

KATSUSANDO DE POLLO – 22€

Con ensalada de col china y salsa de kimchie.

SON CLARET CLUB SANDWICH – 26€

Triple sandwich con panceta, pavo y mayonesa, servido con patatas fritas.

LOBSTER ROLL (1 unidad) – 42€

Con pan de brioche, ensalada Waldorf y patatas fritas.

BAO DE PATO (2 unidades) – 28€

Con salsa hoisin y ensalada fresca de cilantro y guindilla.

CASTELL BURGUER – 28€

De carnes mallorquina, cebolla confitada, queso mahones, bacon y salsa brava. Servido con patatas fritas

WRAP VEGETAL – 25€

Wrap con falafel y salsa tzatziki. Servido con patatas fritas.

PRINCIPALES

CALAMAR NACIONAL A LA BRASA – 42€

Calamar asado en horno de carbon y servido con alioli negro.

TAGLIATA – 50€

(350/400 gr.) Tagliata de ternera.

PASTA FRESCA – 25€

Caserecci a la boscaiola, Con salsa de tomate, ternera picada y setas cultivadas.

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS – 10€

VERDURAS GLASEADAS CON COMINO – 12€

ENSALADA MIXTA – 11€

POSTRES

TARTA DE LIMÓN – 18€

Nuestra versión renovada elaborada con limones de nuestro jardín.

CHOCOLATE, ALMENDRAS Y RON AMAZONAS – 18€

Lingote fundente de chocolate 70% con crema de café tostado.

SELECCIÓN DE QUESOS – 22€

Oveja, cabra y vaca. Acompañado de pan de higos, membrillo y tostas.

HELADOS Y SORBETES – 9€

Helado casero. Chocolate, vainilla, fresa, limón.

POOL BAR

DRINKS

BEBIDAS

Agua todo el día – 8€
Agua aromatizada – 9€
Granizado de almendra – 12€
Refresco – 9€
Té frío – 9€
Café helado con vainilla – 12€
Limonada Son Claret – 12€
Cerveza – 9€
Pinta de cerveza – 12€
Copa de vino – 9€
Copa de cava – 18€
Copa de champán – 24€
Copa de sangría – 19€
Jarra de sangría – 60€

SMOOTHIES (100% Vegan & Gluten free)

TRAMUNTANA – 14€
Espinacas, apio, manzana, col, albahaca

SA ROQUETA – 14€
Mango, piña, melón, kiwi, manzana, mostaza

MENORCA – 14€
Fresa, plátano, leche, canela

FORMENTERA – 14€
Piña, mango, papaya, pomelo, menta

IBIZA – 14€
Fresa, frambuesa, arándano, manzana

BATIDOS

CHOCOLATE – 14€
PLÁTANO – 14€
VAINILLA – 14€
FRESA – 14€

CÓCTELES (El arte del Km. 0)

SUN OF MALLORCA – 19€

(Bitter & citric)

Gin de Mallorca, licor de naranja local, bitter de Mallorca, zumo de piña, sirope de miel, calamondín.

BASIL BRAMBLE – 19€

(Cítrico y afrutado)

Gin de Mallorca, licor de frutos rojos, zumo de limón, albahaca, azúcar de caña.

CHAMPAGNE MOJITO – 22€

(Burbujeante y afrutado)

Champagne, Ron de Mallorca, fresas, zumo de limón verde, molasas azúcar, hojas de menta.

POOL PALOMA – 19€

(Fresco, salado y afrutado)

Tequila, zumo de limón, sal de Es trenc, zumo de pomelo, agua de soda.

MATCHA LA VISTA – 19€

(Natural y floral)

Matcha en polvo, vodka de Mallorca, zumo de manzana, sirope de flor de saúco, zumo de lima.

TAMBIÉN LOS CLÁSICOS...

APEROL SPRITZ, HUGO, MOJITO, DAIQUIRI,
MARGARITA, BLOODY MARY, CAIPIRINHA,
ESPRESSO MARTINI & PIÑA COLADA.

GIN TONICS

GIN EVA – 19,50 €

(Aromático y cítrico)

Cáscara de limón, cáscara de naranja, enebro, cardamomo.

GIN MARE – 21,50 €

(Herbácea)

Cáscara de limón, romero, albahaca.

HENDRICK'S – 21,50 €

(Floral y cítrico)

Cáscara de pomelo rosa, pétalos de rosa, pepino.



POOL BAR

DRINKS

BUBBLE TEA

VALLDEMOSSA BUBBLE TEA - 16€

(Floral y dulce)

Té de flores de hibisco, sirope de fresa, perlas de arándanos

SOLLER BUBBLE TEA- 16€

(Cítrico y afrutado)

Camomille, zumo de limón fresco, zumo de naranja fresco, sirope de miel, perlas de fruta de la pasión

DEIA BUBBLE TEA - 16€

(Floral y cítrico)

Té verde de jazmín, sirope de flor de saúco, zumo de limón fresco, perlas de arándanos y perlas de fruta de la pasión.

SANT ELM BUBBLE TEA- 16€

(Tropical y cremoso)

Hasam té negro, sirope de coco, leche de almendras, perlas de fruta de la pasión y perlas de arándanos

KIDS MENU



ENTRANTES

CROQUETAS - 18€

SOPA DEL DÍA - 16€

CALAMARES - 22€

VERDURITAS - 12€

MOCKTAILS

LIMONADA CASTELL - 12€

SPRITZ MEDITERRÁNEO - 14€

REFRESCOS - 9€

PLATOS PRINCIPALES

HAMBURGUESA INFANTIL - 28€

Hamburguesa con queso con patatas fritas

MERLUZA REBOZADA - 28€

Merluza rebozada servida con patatas fritas

PASTA A LA BOLOÑESA- 25€

Pasta casera

PECHUGA DE POLLO - 22€

Pechuga de pollo empanada servida con patatas fritas

DESSERTS

HELADOS Y SORBETES- 14€

2 bolas de helado casero o sorbete

POOL BAR

WINE CARD

RECOMENDACIÓN SOMMELIER

TIANNA BOCCHORIS BLANC - 70€

Sauvignon Blanc, Premsal Blanc, Giró Ros

Es un blanco gastronómico, con volumen donde el peso del Giró ros se compensa con la acidez del Sauvignon blanc.

Bocchoris es el nombre que recibió la parte norte de Mallorca cuando fue conquistada por los romanos

CAVA

GRAMONA IMPERIAL 2017 - 90€

Brut, gran reserva

CAVA ROSADO

INTENS ROSE 2018 - 80€

Brut natur, gran reserva

CHAMPAGNE

TAITTINGER - 154€

Brut reserve

RUINART - 179€

Brut

CHAMPAGNE ROSE

BILLECART-SALMON - 194€

Rose, Brut

RUINART ROSE - 250€

Brut

VINO BLANCO

MOSAIC 2022 - 38 €

Malvasia y Giro Ros

ATTIS SOBRE LIAS 2021 - 60 €

Albariño

MACABEU TONI GELABERT 2023 - 60 €

Viura

ORNELLA BELLIA - 62 €

Pinot Griggio

NEU 2023 - 79 €

Sauvignon Blanc

ROURE MIQUEL GELABERT 2022 - 85 €

Chardonnay

TORRE DES CANONGE 2021 - 88 €

Giro Ros

VINO ROSADO

CANGREJO 2022 - 80€

Mantonegro

VINO TINTO

VERÁN, FINCA BINIAGUAL - 64€

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah

