

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	18 €
Vitello tonnato con caviar	20 €
Steak tartar “Margalida” aliñado al momento	25 €
Croquetas cremosas de carabinero	18 €
Atún rojo acompañado de trempó, aguacate a la brasa y caviar	25 €

Principales

Dentón brasa, beurre blanc	38 €
Salmonete mediterraneo y su caldereta	32 €
Lubina y su pil pil, salsa verde y tirabeques	32 €
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	42 €
Magret de pato y su jugo con verduras confitadas y puré de chirivía	34 €



Guarniciones

4 €

Patatas fritas

Parmentier de patata trufada

Ensalada verde fresca ecológica

Pimientos piquillo asados

Mac and Cheese de queso Sa Vinya y tomillo

Verduras de temporada salteadas

Postres

Tatín de melocotón brasa con helado de yogur ecológico

12 €

Cítricos, tomillo y lavanda

10 €

Flan de vainilla, toffee de chirivía y mantequilla noisette

12 €

Coulant de chocolate negro con licor de Palo

8 €

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	18 €
Vitello tonnato with caviar	20 €
“Margalida” steak tartare, seasoned at the table	25 €
Creamy red prawn croquettes	18 €
Bluefin tuna with trempó, grilled avocado and caviar	25 €

Main Courses

Grilled dentex with beurre blanc	38 €
Mediterranean red mullet with its traditional stew	32 €
Sea bass with pil pil, green sauce and snow peas	32 €
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	42 €
Duck magret with its jus, confit vegetables and parsnip purée	34 €



Sides

4 €

French fries

Truffled potato parmentier

Fresh organic green salad

Roasted piquillo peppers

Mac and cheese with Sa Vinya cheese and thyme

Sautéed seasonal vegetables

Desserts

Grilled peach tarte Tatin with organic yogurt ice cream

12 €

Citrus, thyme and lavender

10 €

Vanilla flan, parsnip toffee and brown butter

12 €

Dark chocolate coulant with Palo liqueur

8 €

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	18 €
Vitello tonnato au caviar	20 €
Tartare de bœuf “Margalida” assaisonné à table	25 €
Croquettes crémeuses de crevette rouge	18 €
Thon rouge accompagné de trempó, avocat grillé et caviar	25 €

Plats principaux

Denté grillé, beurre blanc	38 €
Rouget méditerranéen et sa caldereta	32 €
Bar et son pil-pil, sauce verte et pois gourmands	32 €
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	42 €
Magret de canard et son jus, légumes confits et purée de panais	34 €



Garnitures

4 €

Frites

Parmentier de pommes de terre à la truffe

Salade verte fraîche biologique

Poivrons piquillo rôtis

Mac and cheese au fromage Sa Vinya et thym

Légumes de saison sautés

Desserts

Tarte Tatin de pêche grillée avec glace au yaourt biologique 12 €

Agrumes, thym et lavande 10 €

Flan à la vanille, toffee de panais et beurre noisette 12 €

Coulant au chocolat noir avec liqueur de Palo 8 €

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	18 €
Vitello Tonnato mit Kaviar	20 €
„Margalida“ Rindertatar, am Tisch gewürzt	25 €
Cremige Croquetas mit Carabineros-Garnelen	18 €
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 €



Beilagen

4 €

Pommes frites

Kartoffel-Parmentier mit Trüffel

Frischer Bio-Grüner Salat

Geröstete Piquillo-Paprika

Mac and Cheese mit Sa Vinya Käse und Thymian

Gebratenes Saisongemüse

Desserts

Gegrillte Pfirsich-Tarte Tatin mit Bio-Joghurteis

12 €

Zitrusfrüchte, Thymian und Lavendel

10 €

Vanilleflan, Pastinaken-Toffee und Nussbutter

12 €

Schokoladen-Lava-Kuchen mit Palo-Likör

8 €