

Restaurant

RHEIN

**R
R**

Depuis 1995



Depuis 1995, au cœur de Santa Ponça, vous pouvez trouver notre restaurant familial, un endroit où les familles et les amis se réunissent pour partager des moments et profiter de la meilleure gastronomie méditerranéenne, espagnole et majorquine, unique à Santa Ponça.

Nous préparons nos plats avec la même passion qu'au premier jour et nous nous efforçons toujours d'offrir la meilleure expérience à tous ceux qui nous rendent visite.

En outre, notre restaurant est l'endroit idéal pour célébrer des événements privés pour les familles, les amis et les entreprises. Nous nous adaptons à vos besoins.

Bienvenue chez nous, bienvenue dans l'expérience Rhein.



Juan Rodríguez
Chef executif

R
R

Rations

- ✔ 1 Pimientos de Padrón (mini poivrons verts grillés) 10€
- 2 Croquettes de morue (6 pièces) 12€
- 3 Croquettes de poulet (6 pièces) 12€
- 4 Ailes de poulet (6 pièces) 12€
- 5 Frito mallorquín 14€
Plat typique de Majorque à base de foie, de cœur et de rognons d'agneau frits dans l'huile d'olive avec des pommes de terre, des oignons, des tomates et des poivrons rouges.
- 6 Frito marinero 15€
Plat typique de Majorque composé de fruits de mer frits dans de l'huile d'olive avec des pommes de terre, des oignons, des tomates et du poivre.
- ✔ 7 Mini camembert frit 12€
- 8 Calamars à l'Andalouse 16€
- 9 Calmar à l'andalouse 14€
- 10 Anchois à l'andalouse 13€
- 11 Friture mixte 17€
(Calamars, Chipirons, Anchois, Croquettes de morue)
- 12 Moules marinières 15€
- ✔ 13 Champignons à l'ail 12€
- 🥕 14 Crevettes à l'ail 16€
- 15 Champignons, crevettes et bacon 16€
- 16 Langoustines à la plancha 16€
(Argentine)
- 17 Crevettes « black tiger » à la plancha 18€
- ✔🥕 18 Nachos au fromage et guacamole 11€
- ✔ 19 Frites 3€
- ✔ 20 Pommes de terre « sauce bravas » 6€
- ✔ 21 Frites de patates douces 5€

Salades

- 22 Salade mixte 10€
- ✔ 23 Salade Caprese 13€
- 24 Salade Niçoise (avec thon) 11€
- 25 Salade de poulet et ananas 12€
- 26 Salade de tomates, thon et oignons 13€
- ✔ 27 Salade de fromage de chèvre 15€
- ✔ 28 Salade de tomates cerises, avocat et roquette 15€
- 29 Salade de poulet et d'avocat 13€
- 30 Salade d'avocat et crevettes 15€
- 31 Salade César (poulet croustillant, croûtons parmesan et bacon) 16€
- 32 Carpaccio de bœuf au parmesan 14€
- ✔ 33 Carpaccio de betterave avec mozzarella et pesto rouge 13€
- 34 Tartare de saumon avec guacamole 15€

Soupes et Riz

- 35 Riz crémeux poisson et fruits de mer 18€
- 36 Paella mixte *Minimum 2 personnes 18€ /personne
- 37 Paella de fruits de mer *Minimum 2 personnes 19€ /personne
- 38 Paella "ciega" (mixte ou fruits de mer) ("ciega" signifie à l'aveugle, tout est décortiqué, sans coquilles, sans os) *Minimum 2 personnes 19€ /personne
- ✔ 39 Paella aux légumes *Minimum 2 personnes 18€ /personne

- Pain 0,80€
- Aïoli 1,80€
- Mayonnaise 1,80€
- Beurre 0,50€
- Pain à pizza à l'ail 4€
- Pain pizza au fromage et à l'ail 4,5€

Viandes

40	Longe de porc grillée à la plancha	12€
41	Steak grillé à la plancha	12€
42	Blanc de poulet grillé à la plancha	12€
43	Escalope de porc	12€
44	Escalope de poulet	12€
45	Escalope de veau	12€
46	Cordon Bleu de porc	14€
47	Steak grillé (avec crème de champignons et crème de truffe)	18€
48	Poulet rôti (demi poulet 500gr)	15€
49	Stroganoff de poulet avec du riz	15€
50	Stroganoff de bœuf avec du riz	17€
51	Poulet au beurre (curry) et riz basmati	17€
52	Poulet au curry avec riz basmati	15€
53	Entrecôte de bœuf (250gr)	15€
54	Filet de porc grillé	14€
55	Filet de bœuf (250gr)	25€
56	Surf and turf	31€
Crevettes et filet mignon de veau		
57	Côte de bœuf ou T-Bone (500gr)	25€
58	Entrecôte de bœuf Angus grillée (250gr)	25€
59	Côtelettes de porc BBQ	16€
60	Épaule d'agneau (500gr)	21€
61	Côtelettes d'agneau grillées	21€
62	Assortiment de viandes (1 personne)	23€
63	Assortiment de viandes (2 personnes)	40€

Tous les plats sont servis avec frites et salade

Sauce poivre vert, sauce Roquefort, 2€
sauce champignons, sauce
chimichurri

Sauce piquante . . . 2€ Légume 2€
Riz 2€ Pomme de terre . . 2€
supplémentaire rôti



Poissons

64	Merlu grillé à la plancha	13€
65	Dorade grillée à la plancha	16€
66	Filet de merlu à la romaine	18€
67	Saumon grillé à la plancha	20€
68	Saumon au cava	14€
69	Espadon grillé à la plancha	15€
70	Filet de sole pané	16€
71	Mérou à la mallorquine	19€
72	Calamars à la plancha	21€
73	Morue à la tomate et aux poivrons	16€
74	Morue gratinée à l'aïoli	16€
75	Sole grillée à la plancha	17€
76	Assortiment de poissons (1 personne)	23€
77	Assortiment de poissons (2 personnes)	43€
78	Assortiment de poissons et fruits de mer (2 personnes)	52€
79	Assortiment de fruits de mer (2 personnes) (homard, gambas, couteaux, calamars, palourdes et moules)	70€

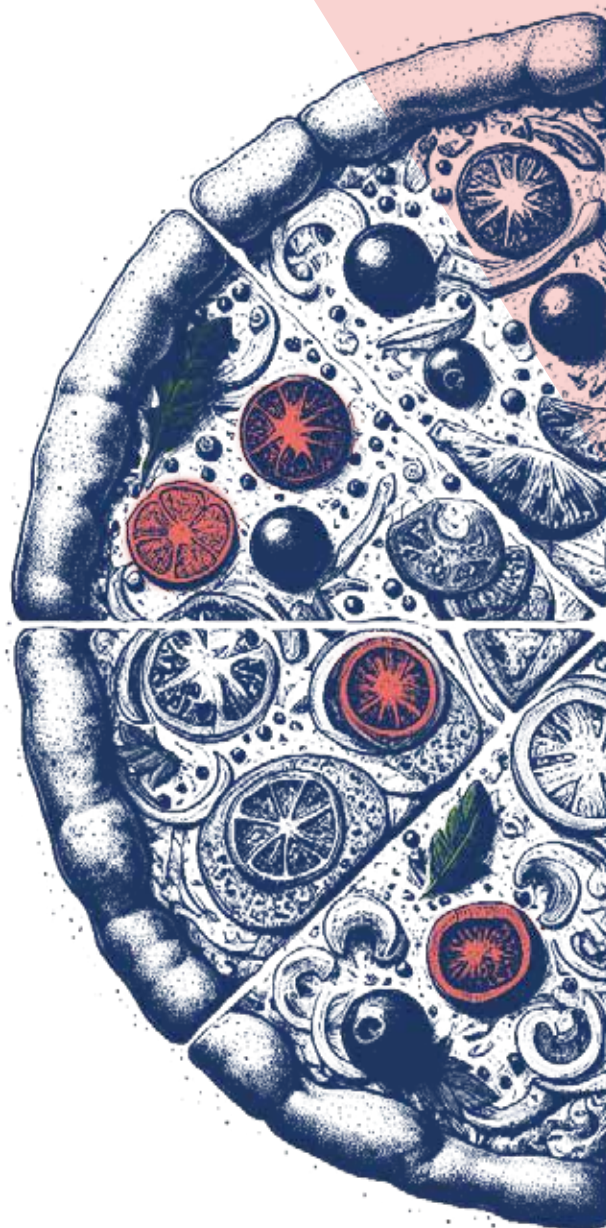
Pizza

✓ 80	Pâte à pizza	4,50€
	Ail et fromage, huile de basilic et d'origan	
🌶️ ✓ 81	Pâte à pizza Rhein	6€
	Ail, sauce tomate, épicé et oignon	
✓ 82	Pizza Margherita	10€
83	Pizza jambon	11€
🌶️ 84	Pizza Pepperoni (salami piquant)	11€
85	Pizza Napoli (anchois, câpres et olives noires)	15€
86	Pizza Prosciutto fungi	12€
87	(jambon, champignons)	
	Pizza Hawaïenne (jambon, ananas)	12€
88	Pizza Sicilienne (thon, oignon)	12€
✓ 89	Pizza Végétarienne	12€
	(légumes de saison)	
90	Pizza Quattro Stagioni	13€
	(jambon, oignon, thon, olives noires)	
91	Pizza BBQ	13€
	(poulet, oignon, bacon, sauce barbecue)	
92	Pizza Frutti di mare	15€
93	Pizza Mer	14€
	(saumon et crevette)	
✓ 94	Pizza Quattro Formaggi (4 fromages)	13€
95	Pizza Paysane	13€
	(poulet, oignon, bacon et œuf frais)	
🌶️ 96	Pizza Rhein (salami piquant, oignon et piment piquant)	13€
97	Pizza Calzone	13€
	(jambon et champignons)	
🌶️ 98	Pizza Cajun	15€
	(Poulet Cajun épicé et guacamole)	
🌶️ 99	Pizza Mexicaine	14€
	(Bolognaise, olive noire, piment vert et piment fort)	

Ingrédients supplémentaires 1,50€



Pâte fraîche et maison avec fermentation entre 24 et 48 heures





Hamburguers



- | | | |
|-------|---|-----|
| 100 | Hamburger de bœuf | 10€ |
| | Sauce burger, tomate, salade et concombre | |
| 101 | Hamburger de poulet croustillant | 12€ |
| | Sauce burger, tomate, salade et concombre | |
| 102 | Hamburger du chef | 15€ |
| | Double steak de bœuf, sauce burger, œuf, fromage cheddar, tomate, salade et concombre | |
| | Servi avec des frites de patates douces | |
| 103 | Hamburguer Rhein | 15€ |
| | Double steack de bœuf, sauce burger, œuf, fromage cheddar, tomate, salade et concombre | |
| ✓ 104 | Hamburger végétarien | 12€ |
| | Sauce burger, mozzarella fraîche, tomate, salade et concombre | |
| 105 | Hamburger BBQ | 16€ |
| | Double viande, bacon, double fromage, tranche d'oignon rouge, tomate, salade et concombre | |
| 106 | Hamburguer Black Angus | 19€ |
| | Double viande, double fromage, bacon, œuf, tomate, salade et concombre | |

Hamburgers servis avec des frites

Ingrédients supplémentaires

Bacon, œuf ou fromage cheddar. . . . 1,50€

Guacamole

Pâtes

- | | | |
|-------|--|-----|
| ✓ 107 | Espaguetis Arrabiata con Rúcula | 12€ |
| 108 | Spaghettis aux fruits de mer | 16€ |
| 109 | Spaghettis aux crevettes à l'ail | 14€ |
| ✓ 110 | Spaghettis à la bolognaise | 12€ |
| ✓ 111 | Spaghettis végétariens | 12€ |
| 112 | Spaghettis Carbonara | 12€ |
| 113 | Spaghettis au saumon et aux | 16€ |
| | crevettes | |
| 114 | Lasagnes à la bolognaise | 13€ |

*Pour toute question sur les allergènes, consultez notre personnel.



Menu Mallorca

Entrées

Salade niçoise (thon)
Salade de poulet et ananas
Croquettes de poulet
Champignons à l'ail
Chipirons à l'andalouse
Anchois à l'andalouse
Spaghettis bolognaise

Plats Principaux

Bifteck grillé
Blanc de poulet grillé
Cabillaud gratiné à l'aïoli
Cabillaud aux tomates et poivrons
Filet de sole pané
Pizza prosciutto (jambon)
Merlu grillée à la plancha
Escalope de porc
Escalope de veau
Escalope de poulet
Poulet au curry avec riz basmati
Lasagne bolognaise

MENU COMPLET 18€

PLAT PRINCIPAL SEUL 15€

Aïoli 1,80€
Mayonnaise 1,80€
Sauces 2,00€
supplémentaires

Pain et dessert inclus.

Une boisson incluse (12:00 à 16:00)
uniquement du lundi au samedi excepté les
jours fériés (national, Îles Baléares et
Mairie de Claviá).

**Tous les plats de la carte sont servis
avec frites et salade**

Le menu inclut une boisson (bière ou verre de vin ou eau ou soda), un petit pain et un dessert au choix par personne. Ce menu sera disponible tous les jours de 12:00 à 22:00. Vous pouvez emporter votre plat, moyennant un coût de 0.50€ par récipient. En aucun cas cette offre de menu ne pourra être partagée, auquel cas une taxe de service de 3€ sera facturée.



Menú Clásico

Entrées

Pimiento de padrón 🌿
Moules à la marinière

Frito marinero

Plat typique de Majorque composé de fruits de mer frits dans de l'huile d'olive avec des pommes de terre, des oignons, des tomates et du poivre.

Frito mallorquín

Plat typique de Majorque à base de foie, de cœur et de rognons d'agneau frits dans l'huile d'olive avec des pommes de terre, des oignons, des tomates et des poivrons rouges.

Croquettes de morue

Champignons, crevettes et bacon

Spaghettis Carbonara

Lasagne bolognaise

Salade de poulet et avocat

Plats Principaux

Entrecôte grillée

(à la plancha ou sauce au poivre)

Filet de porc grillé

Dorade grillée

Langoustine grillée

Hamburger de bœuf

Empereur grillé

Stroganoff de poulet avec du riz

Côtelette barbecue

Pâtes végétariennes 🌿

Mérou majorquin

Pizza hawaïenne

MENU COMPLET 20€

PLAT PRINCIPAL SEUL 16€

Aïoli 1,80€

Mayonnaise 1,80€

Sauces 2,00€
supplémentaires

Pain et dessert inclus.

**Une boisson incluse (12:00 à 16:00)
uniquement du lundi au samedi excepté les
jours fériés (national, Îles Baléares et
Mairie de Claviá).**

**Tous les plats de la carte sont servis
avec frites et salade**

Le menu inclut une boisson (bière ou verre de vin ou eau ou soda), un petit pain et un dessert au choix par personne. Ce menu sera disponible tous les jours de 12:00 à 22:00. Vous pouvez emporter votre plat, moyennant un coût de 0.50€ par récipient. En aucun cas cette offre de menu ne pourra être partagée, auquel cas une taxe de service de 3€ sera facturée.



Menu Sibarita

Entrées

Salade d'avocat et crevettes
Calamars à l'andalouse
Croquettes variées
Langoustine grillée à la plancha
Nachos avec fromage et guacamole 🥑🌶️
Crevettes à l'ail 🌶️
Friture mixte
Mini camembert frit 🌿
Riz moelleux, poisson, fruits de mer

Plats Principaux

Saumon grillé à la plancha
Sole grillée à la plancha
Calamars grillés à la plancha
Assortiment de poisson
Entrecôte d'Angus
Grillé de viande
Épaule d'agneau
T-Bone
Côte de bœuf
Côtelettes d'agneau grillées
Pâtes Frutti di Mare
Poulet au beurre (curry) et riz basmati

MENU COMPLET 31€

PLAT PRINCIPAL SEUL 27€

Aïoli 1,80€
Mayonnaise 1,80€
Sauces 2,00€
supplémentaires

Pain et dessert inclus.

Une boisson incluse (12:00 à 16:00)
uniquement du lundi au samedi excepté les
jours fériés (national, Îles Baléares et
Mairie de Claviá).

**Tous les plats de la carte sont servis
avec frites et salade**

Le menu inclut une boisson (bière ou verre de vin ou eau ou soda), un petit pain et un dessert au choix par personne. Ce menu sera disponible tous les jours de 12:00 à 22:00. Vous pouvez emporter votre plat, moyennant un coût de 0.50€ par récipient. En aucun cas cette offre de menu ne pourra être partagée, auquel cas une taxe de service de 3€ sera facturée.



Carte des boissons

Sodas

Coca cola	2,5
Coca cola zero	2,5
Fanta orange	2,5
Fanta citron	2,5
Nestea	2,7
Sprite	2,5
Aquarius citron	2,8
Aquarius orange	2,8
Eau gazeuse	2,2
Eau plate ½ litre	2,2
Eau plate 1 litre	3,5
Jus	2,8
(pomme, ananas, pêche)	

Rhum, Vodka et Brandys

Bacardi	5
Brugal	5
Barcelo	5
Smirnoff	5
Absolut Vodka	5
Tipo soberano	3,5
Magno	3,5
Carlos I	8,5
Cardenal Mendoza	8,5

Whiskies

Ballantines	5
Red Label	5
J&B	5
Cardhu	8
Chivas	8
Jack Daniel's	6,50

Cocktails

Sangría	5,50
Mojito	8,9
Expreso Martini	8,9
Daiquiri Strawberry	8,9
Aperol Spritz	6,9
Piña colada	8,9

Bières

Bière Mahou 33 cl.	2,4
Bière Mahou 0,5 l	3,9
Alhambra verte	3,3
Estrella Galicia	3,3
Budweiser	2,2
Heineken	3,3
Mahou 5 étoiles	2,9
Coronita	3,9
Mahou sans alcool	2,9

Gin

Gordons	4,5
Larios	4,5
Seagrams	5,6
Tanqueray	5
Bombay Shappire	6,5
Beefeater	5,5
Puerto de India Rosa	5,5

Liqueurs

Baileys	4,6
Amareto	4,6
Anis	3,8
Cointreau	4,6
Hierbas	3,8
Pacharan	3,8
Fernet-Branca	4,2

Cafés

Expresso	1,5
Cortado (expresso avec du lait)	1,6
Café au lait	1,8
Cappuccino	2,2
Latte macchiato	3,2
Infusions	1,9
Carajillo (café avec alcool)	2,5
Café bombón	2,5
Café irlandais	7,2

Carte de vins



Vin Blanc



Vino de la casa

ROMANCERO BLANCO

D.O. CA. RIOJA

Viura.

BOUTEILLE 13.00
VERRE 2.80



ES TREN BLANCO

I.G.P. MALLORCA

Sauvignon blanc,
Premsal blanc,
Malvasia.

BOUTEILLE 18.00
VERRE 4.80



BICICLETAS Y PECES

D.O. RUEDA

Verdejo.

BOUTEILLE 22.00
VERRE 4.80



MELIOR

D.O. RUEDA

Sauvignon blanc.

BOUTEILLE 19.00



MONOPOLE

D.O. CA. RIOJA

Viura.

BOUTEILLE 19.00



VIÑAS DEL VERO

D.O. SOMONTANO

Chardonnay.

BOUTEILLE 23.00



LUSCO

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño.

BOUTEILLE 28.00



ORNELLA BELLIA

D.O. VENETO

Pinot grigio.

BOUTEILLE 24.00



VIÑA SOL

D.O. CATALUNYA

Parellada,
Garnacha blanca.

BOUTEILLE 19.00

Vin Rosé



Vino de la casa

ROMANCERO ROSADO

D.O. CA. RIOJA

Garnacha tinta.

BOUTEILLE 13.00
VERRE 2.80



ES TREN

I.G.P. MALLORCA

Callet, Syrah,
Cabernet sauvignon.

BOUTEILLE 18.00
VERRE 4.80



LAMBRUSCO CONTADINI

D.O. ITALIA

Autóctonas del país.

BOUTEILLE 16.50



CUATRO PASOS

D.O. BIERZO

Mencia.

BOUTEILLE 18.00



MATEUS

D.O. PORTUGAL

Autóctonas del país.

BOUTEILLE 19.00



WHISPERING ANGEL

D.O. PROVENZA

Garnacha tinta,
Rolle, Cinsault,
Syrah, Monastrell.

BOUTEILLE 34.00



VIÑA REAL

D.O. CA. RIOJA

Viura,
Tempranillo.

BOUTEILLE 19.00

Vin Rouge



Vino de la casa
ROMANCERO TINTO
D.O. CA . RIOJA

Coupage de variedades.

BOUTEILLE 13.00
VERRE 2.80



ES TREN NEGRO
I.G.P. MALLORCA

*Merlot, Callet,
Manto negro.*

BOUTEILLE 25. 50
VERRE 5.50



ÀNIMA NEGRA II
I.G.P. MALLORCA

*Callet, Manto negro,
Fogoneu, Syrah.*

BOUTEILLE 35. 00



EL COTO CRIANZA
D.O. CA . RIOJA

Tempranillo.

BOUTEILLE 19. 00



RAMON BILBAO
D.O. CA . RIOJA

Tempranillo.

BOUTEILLE 23.00



MUGA CRIANZA
D.O. CA . RIOJA

*Tempranillo,
Garnacha tinta,
Mazuelo,
Graciano.*

BOUTEILLE 39.00



PROTOS 
D.O. RIBERA DEL DUERO

*Tinto fino
(Tempranillo).*

BOUTEILLE 23.00



PESQUERA CRIANZA
D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo.

BOUTEILLE 33.00



SEPTIMA
D.O. MENDOZA

Malbec.

BOUTEILLE 25.00



DOPPIO PASSO
D.O. PUGLIA

Primitivo.

BOUTEILLE 21.00



MARQUES DE CÁCERES
D.O. CA. RIOJA

Tempranillo.

BOUTEILLE 25.00

Mousseux et champagne



CAVA BLAU DE MAR
CAVA

*Macabeu,
Xarel·lo,
Parellada.*

BOUTEILLE 18.00
VERRE 3. 50



CANELLA PROSECCO
PROSECCO

Glera.

BOUTEILLE 23.00



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

*Pinot noir,
Chardonnay,
Pinot meunier.*

BOUTEILLE 60.00

Restaurant **RHEIN**

Vos commentaires et suggestions sont précieux, n'hésitez pas à nous en faire part.

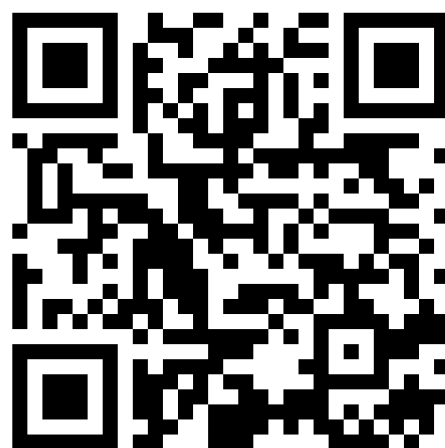
- Nous vous remercions sincèrement de votre visite. Au plaisir de vous revoir prochainement dans notre établissement.

- Que Dieu vous bénisse et que votre voyage soit un succès !





Nous serions ravis que vous
laissiez un avis sur Google!



Scannez ce code pour
laisser un avis.



RHEIN

Santa Ponça

R

Réservations
971 69 40 40

rheinsantaponça.com

Avenida del Rey Jaime I, 93
Santa Ponça

*Voir les allergènes sur l'étiquette. Si vous êtes allergique, informez-en le serveur.
*Retrouvez les allergènes sur l'étiquette. Si vous êtes allergique, prévenez le serveur.
*Trouver des allergènes sur l'étiquette. Si vous êtes allergique, évitez de le servir.



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustacés



Moluscos
Mollusques



Pescado
Poisson



Huevos
Œufs



Altramucos
Lupins



Mostaza
Moutarde



Cacahuètes
Cacahuètes



Frutos de
cáscara
Fruits de
peler



Soja
Soya



Sésamo
Sésame



Apio
Céleri



Leche
Lait



Sulfitos
Sulfites