Desayunos

Desayuno

Hasta las 12 horas

Le Petit Paris 7,50
1 croissant, toastadas con mermelada y mantequilla

El Mallorquín 6,90
Tostada de sobrasada y queso con miel

The London Time 9,00
Bacon, huevo frito, tomate plancha, champiñones, salchichas con pan tostado

El Fitness 7,50
1 yogurt con fruta fresca y frutos secos, avena y miel

Unidad

Croissant 1,80
Croissant con jamón y queso 3,50
Tostadas de tomate o mantequilla 2,60
Croque Monsieur 5,50
(Bechamel ,queso rallado fundido y jamón)

Crêpes y Gofres caseros dulces y gofres (carta de postres)

Tostada clásica 3,00
Tomate y aceite de oliva

Tostada "El Nórdico" 9,00
Queso Philadelphia, salmón ahumado, aguacate y aceite de oliva

Croque-Monsieur 5,50
Bechamel, queso rallado fundido y jamón

Breakfasts

Until 12 hours

Le Petit Paris 7,50
1 croissant, toasts with jam and butter

El Mallorquín 6,90
Toast of sobrasada with cheese and honey

The London Time 9,00
Bacon, egg fried, tomato, mushrooms, sausages, toast

El Fitness 7,50
1 yoghurt with fresh fruits and dry fruits, oats, honey

Units

Croissant 1,80
Croissant with ham and cheese 3,50
Toasted bread with tomato or butter 2,60

"The Nordic" toast 9,00
Philadelphia cream cheese, smoked salmon, avocado, and olive oil

Classic toast 3,00
Tomato and olive oil

Croque-Monsieur 5,50
Béchamel sauce, grated melted cheese and ham



Crepes dulces "Bretonne"

Mantequilla y azúcar 4,50
Azúcar y limón exprimido 5,50
Mermelada 5,50
Fresa o frutas del bosque
Chocolate 5,90
Caramelo 5,90
Especial «Gato Loco» 7,50
Chocolate, nata montada, frutos secos
La Golosa 7,50
Plátano, chocolate, nata montada
La Isla 7,50
Bola vainilla, chocolate, nueces

Suplemento de nata montada 1,00

Crepes salados "Bretonne" franceses (Sin Gluten)

Clásica 10,50
Huevo, jamón, queso rallado

Vegetariano Vegan & Veggie 11,00
Salsa de tomate, champiñones, cebolla plancha, huevo y queso rallado

Sweet Crepes "Bretonne"

Butter and sugar 4,50
Sugar and freshly squeezed lemon juice 5,50
Jam 5,50
Strawberry or mixed berries
Chocolate 5,90
Caramel 5,90
Special «Gato Loco» 7,50
Chocolate, whipped cream, nuts
The Sweet Tooth 7,50
Banana, chocolate, whipped cream
The Island 7,50
Scoop of vanilla ice cream, chocolate, walnuts

Add whipped cream 1,00

Savory Crepes "Bretonne" French (Gluten free)

Classic 10,50
Egg, ham, grated cheese

Vegetarian or Vegan Vegan & Veggie 11,00
Tomato sauce, mushrooms, grilled onion, egg, and grated cheese

Desayunos

Frühstück

Bis 12 Uhr

Le Petit Paris 7,50
Ein Croissant, Toast mit konfiture und Butter

El Mallorquín 6,90
Toast mit Sobrasada, Käse mit Honig

The London Time 9,00
Speck, Eier in der pfanne, tomaten, pilze, wurst, toast

El Fitness 7,50
Jogurt mit Trockenfrüchten und frischen Früchten, Haferflecken mit Honig

Einheiten

Croissant 1,80
Croissant mit Schinken und Käse 3,50
Mallorcas Toast mit Tomate oder Butter 2,60

Klassischer Toast 3,00
Tomateund Olivenöl

"Nordischer" Toast 9,00
Philadelphia-Frischkäse, Räucherlachs, Avocado und Olivenöl

Croque-Monsieur 5,50
Béchamelsauce, geriebener geschmolzener Käse und Schinken



Petit Déjeuner

Jusqu'à midi

Le Petit Paris 7,50
1 croissant, tartines avec beurre et confiture

El Mallorquín 6,90
Tartine de sobrasada (chorizo) et fromage avec du miel

The London Time 9,00
Bacon, oeuf au plat, tomates grillées, champignons, saucisses, pain grillé

El Fitness 7,50
1 yaourt avec fruits frais et fruits secs, flocon d'avoine avec miel

à L'unité

Croissant 1,80
Croissant jambon-fromage 3,50
Tartine avec tomate ou beurre 2,60

Tartine classique 3,00
Tomate et huile d'olive

Tartine nordique 9,00
Fromage frais Philadelphia, saumon fumé, avocat et huile d'olive

Croque-Monsieur 5,50
Sauce béchamel, fromage fondu râpé et jambon



Süße Crêpes „Bretonne"

Butter und Zucker 4,50

Zucker und frisch gepresster Zitronensaft 5,50

Marmelade 5,50
Erdbeeren oder gemischte Beeren

Schokolade 5,90

Karamell 5,90

Spezial «Gato Loco» 7,50
Schokolade, Schlagsahne, Nüsse

Naschkatze 7,50
Banane, Schokolade, Schlagsahne

Insel 7,50
Kugel Vanilleeis, Schokolade, Walnüsse

Zusätzliche Schlagsahne 1,00

Herzhafte Crêpes (glutenfrei) "Bretonne" Französische

Klassisch 10,50
Ei, Schinken, geriebener Käse

Vegetarisch oder Vegan Vegan & Veggie 11,00
Tomatensauce, Champignons, gegrillte Zwiebeln, Ei und geriebener Käse

Crêpes Bretonnes Sucrées

Beurre et sucre 4,50

Sucre et jus de citron frais 5,50

Confiture 5,50
Fraises ou fruits rouges

Chocolat 5,90

Caramel 5,90

Spéciale «Gato Loco» 7,50
Chocolat, crème fouettée, noix

La Gourmandise 7,50
Banane, chocolat, crème fouettée

L'Île 7,50
Boule de glace vanille, chocolat, noix

Supplément crème fouettée 1,00

Crêpes Salées Bretonnes (Sans Gluten)

Classique 10,50
Œuf, jambon, fromage râpé

Végétarienne ou Vegan Vegan & Veggie 11,00
Sauce tomate, champignons, oignon grillé, œuf et fromage râpé

Comidas

Tapas

	euro
Pan y alioli Veggie	4,00
Tabla mixta (quesos, jamón y verduras)	18,00
Patatas bravas Vegan	8,00
Croquetas ibérico	6,50
Pimientos de Padrón Vegan Veggie	9,00
Chipirones fritos	11,00
Nachos con guacamole Veggie (tomate y queso fundido)	9,50
Pollo crujiente con salsa Gato Loco	11,00
Pulpo a la gallega	12,00
Gyozas de pollo con salsa de soja	9,00
Gyozas de verdura con salsa de soja Veggie	8,00
Gambas en tempura con salsa chili suave.	13,00

Ensaladas

Caprese Veggie 11,00
Tomate, mozzarella, nueces, uva, rúcula y salsa pesto

César 15,00
Pollo, lechuga, tomates cherry, queso parmesano, costrones de pan, salsa César

La Mediterránea Veggie 14,00
Pasta tricolor, aceitunas negras, feta, aguacate y tomate seco

Perlas Mallorquinas Sin Gluten 15,00
Garbanzos, cebolla, pimiento, atún, huevo duro, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre y tomate

Waldorf 16,00
Salmón ahumado, mézclum, manzana, tomate cherry, apio, piña y nueces





Pasta

Lasaña boloñesa	13,00
Lasaña vegetal Veggie	14,00
Mezzaluna negra al salmón con queso Robiola Cipollina	16,00
Tagliatelle a la carbonara	13,00
Casarece Sin Gluten Pasta a la boloñesa	13,00
Risotto de gambas Sin Gluten	16,00
Risotto de champiñones Sin Gluten Veggie	14,00

Hamburguesas

Opcional pan sin gluten Sin Gluten +1,00

Vegetariana: Vegan Veggie 12,00
garbanzos, mézclum, tomate, cebolla, guacamole y patatas fritas

USA: bacon, queso cheddar, mézclum, cebolla, tomate, salsa barbacoa y patatas fritas 14,00

Pollo: pollo crujiente, cheddar, tomate, mézclum, cebolla, salsa chipotle y patatas fritas 14,00

Smoked: Ternera, bacon, sal ahumada, cebolla caramelizada, pepinillos, tomate, queso cheddar, mézclum y patatas fritas 16,00

Mallorquino: ternera, sobrasada, miel, mézclum, queso Grimalt y patatas fritas 18,00

Pa amb oli

Clásico con jamón serrano, aceite de oliva y tomate 6,90

Mixto con jamón serrano, tomate, queso de oveja y aceite de oliva 7,50

Vegetariano con queso de oveja, tomate, aguacate y aceite de oliva Veggie 6,00

El Mallorquín con sobrasada y aceite de oliva 6,50

Comidas

Carne

Entrecot de ternera angus 26,00
con patatas fritas y verduras salteadas

Magret de pato 25,00
con patatas y verduras

Pescados

Bacalao confitado 22,00
con alioli, fondue de puerros y patatas

Pata de pulpo al ajillo 25,00
con puré de boniato

Fish and chips 18,00
con salsa tartar y ensalada verde

Menú niños

(Hasta 10 años) 10,00
Incluye:
Bebida, burger o nuggets con patatas fritas y una bola de helado.

Crepes dulces "Bretonne"

Mantequilla y azúcar 4,50

Azúcar y limón exprimido 5,50

Mermelada 5,50
Fresa o frutas del bosque

Chocolate 5,90

Caramelo 5,90

Especial «Gato Loco» 7,50
Chocolate, nata montada, frutos secos

La Golosa 7,50
Plátano, chocolate, nata montada

La Isla 7,50
Bola vainilla, chocolate, nueces

Suplemento de nata montada 1,00

Crepes salados "Bretonne" franceses (Sin Gluten)

Clásica 10,50
Huevo, jamón, queso rallado

Vegetariano o vegan Vegan o Veggie 11,00
Salsa de tomate, champiñones, cebolla plancha, huevo y queso rallado

Ibérico 14,00
Jamón ibérico, queso, tomate, ajo, hierbas provenzales, mantequilla y perejil

3 quesos 13,00
Emmental, salsa roquefort, cabra y nueces

Salmón 14,00
Salmón ahumado, fondue de puerro, queso y nata



Helados

1 bola / 2 bolas / 3 bolas 2,00 / 3,90 / 5,50

Copa "Dame blanche" 8,50
3 bolas de vainilla, salsa de chocolate chantilly y almendras

Copa fresca 7,50
Limón, fresa, mango y chantilly

Copa El Gato Loco 8,90
2 bolas de menta-chocolate, 1 bola de nata, 1 shot de Get 27 y nata

Suplemento de nata montada 1,00

Postres caseros

Gató de almendras 7,00
con bola de vainilla

Brownie con nueces 6,00

Tarta "Tatin" con bola de vainilla 7,50

Café Gourmand 7,50
3 mini postres y café solo

Gofre de azúcar 5,00

Gofre chocolate y chantilly 7,00

Gofre XL chocolate, fresas, chantilly y bola de helado de vainilla 8,00

Precios en euros/ IVA incluido

** Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte el camarero.*

EL GATO LOCO



DRINKS

BEBIDAS | DRINKS | BOISSONS

ZUMO NATURAL DE NARANJA **3.50**

Fresh orange juice
Gepresster Orangensaft
Jus d'orange presse

OTROS ZUMOS | OTHER FRUIT JUICE 0,20CL **2.70**

Piña | Melocotón | Manzana | Naranja
Pinneapple | Peach | Apple | Orange
Ananas- | Pfirsich- | Apfel- | Orangensäfte
Ananas | Pêche | Pomme | Orange

ICE TEA MADE IN THE GATO LOCO **5.90**

Té negro, sirope de sauco, zumo de limón
Black tea, elderberry syrup, lemon juice
Schawartz Tee, Holundersirup, Zitronensaft
Thé npir, sirop de sureau, jus de citron



SMOOTHIES

SMOOTHIE VITAMINA **6.50**

Zumo de naranja, plátano, mango
Orange juice, banana, mango
Orangensaft, Banane, Mango
Jus d'orange, banane, mangue

SMOOTHIE HEALTHY **8.50**

Zumo de piña, trozos de piña, albahaca, lima, gengibre
Pineapple juice, pieces of pineapple, basil fresh, limon, gingenbre
Saft und Scheiben von Ananas, Basilikum, Zitrone, Ingwer
Jus et tranches d'ananas, basilic, citron, gingembre

SMOOTHIE CALIFORNIA **7,50**

Fresas frescas, zumo de naraja, sirope de caña de azúcar y cilantro
Fresh Strawberries, orange juice, sugar cane syrup and coriander
Frische Erdbeeren, Orangensaft, Zuckerrohrsirup und Koriander
Fraises fraîches, jus d'orange, sirop de sucre de canne et coriandre

COFFEE



Espresso (Solo)	1.80
Doble Espresso	2,40
Cortado	1.90
Americano	2.00
Café con leche	2.00
Café Bombón	2.00
Latte Macchiato	3.50
Cappuccino	3.50
Moca	3.50
Carajillo	3.00
Café Frappé Frío	5.50
Café Irlandés	5.90
Café Affogato	6.90
Infusiones o Té	2.50
Suplemento Leche Vegetal *Extra for vegetal milk*	+0.30

SOFT DRINKS

AGUA NATURAL	2.70
AGUA CON GAS	3.00
COCACOLA | COCACOLA ZERO	2.70
FANTA NARANJA | FANTA LIMÓN	2.70
AQUARIUS NARANJA | AQUARIUS LIMÓN	3.00
NESTEA	3.00
RED BULL	4.50
THOMAS HENRY GINGER BEER	3.50
THOMAS HENRY TÓNICA	3.50
ZUMO NARANJA NATURAL	2.70
ZUMO NARANJA | MELOCOTÓN | PIÑA	2.70

COCKTAILS

Cocktails tropicales básicos y clásicos con mucho estilo: estas son nuestras propuestas



SANGRÍA DEL GATO LOCO — VASO **6.90** / JARRA **17.00**
Vinos, brandy, sirope fruta de la pasión
Wines, brandy, passion fruit syrup

SANGRÍA BLANCA — VASO **7.50** / JARRA **17.00**
Vinos, brandy, sirope fruta de la pasión
Wines, brandy, passion fruit syrup

APEROL SPRITZ SPECIAL — **8.00**
Aperol, cava, soda cítrica
Aperol, cava, citrus soda

CAIPIRINHA — **8.50**
Cachaça, lima, azúcar
Cachaça, lime, sugar

CAIPIROSKA — **8.50**
Vodka, lima, azúcar
Vodka, lime, sugar

DAIQUIRI: BANANA | STRAWBERRY — **9.00**
Plátano o fresa, ron blanco, limón, azúcar
Banana or strawberry, white rum, lemon, sugar

EXPRESSO MARTINI — **9.00**
Vodka de vainilla, licor de café, expresso, azúcar
Vanilla vodka, coffee liqueur, espresso, sugar

MOJITO — CLÁSICO **7.50** / MANGO **8.50**
Ron blanco, lima en trozos, menta, azúcar, soda
White rum, lime wedges, mint, sugar, soda

RED FRUIT FROZEN MARGARITA — **9.00**
Tequila, triple seco, frutos rojos, lima
Tequila, triple sec, red fruits, lime

PORN STAR — **10.00**
Vodka vainilla, limón, sirope maracuyá, fruta de la pasión
Vanilla vodka, lemon, maracuya syrup, passion fruit

Bebidas

WHISKY SOUR 11.00
Whisky, limón, agua azucarada, clara de huevo
Whiskey, lemon, sugar water, egg white

MOSCOW MULE 13.00
Vodka, zumo de limón, lima, pepino, jugo fresco de gengibre, ginger beer
Vodka, lemon juice, lime, cucumber, fresh ginger juice, ginger beer

PIÑA COLADA DEL GATO LOCO CLÁSICA 10.00 / CARNIVAL 11.00
Ron blanco, sirope de coco, leche condensada, zumo de piña
White rum, coconut syrup, condensed milk, pineapple juice

BLUE LAGOON 10.00
Vodka, curaçao, limón, zumo de piña
Vodka, curaçao, lemon, pineapple juice

ZOMBIE 13.00
Ron dorado, ron blanco, apricot brandy, lima, granadina, piña, azúcar
Golden rum, white rum, apricot brandy, lime, grenadine, pineapple, sugar

GIN FIZZ 9.00
Ginebra, limón, azúcar, clara de huevo
Gin, lemon, sugar, white egg

BLOODY MARY 9.00
Vodka, zumo de tomate, limón, salsa Worcestershire, tabasco, sal y pimienta
Vodka, tomato juice, lemon, Worcestershire sauce, Tabasco, salt and pepper

BELLINI 8.50
Cava, melocotón
Cava, peach

HUGO 8.00
Cava, agua con gas, limón, sirope saúco
Cava, sparkling water, lemon, elderberry syrup

PAMPLEMUSSE COLLINS 9.00
Ginebra, lima, zumo de pomelo, sirope de pomelo, soda
Gin, lime, grapefruit juice, grapefruit syrup, soda

APEL SOUR 10.00
Amareto, zumo de limón, zumo de manzana, sirope manzana, clara
Amaretto, lemon juice, apple juice, apple syrup, egg white

DARK'N'STORMY 12.00
Ron kraken, lima, ginger beer
Kraken rum, lime, ginger beer

PISCO SOUR 12.00
Pisco, limón, lima y clara de huevo
Pisco, lemon, lime and egg white

MARGARITA 8.00
Cointreau, lima, azúcar, tequila
Cointreau, lime, sugar, tequila

CUBA LIBRE 9.00
Ron diplomático, Coca Cola, trozo limón
Diplomatic rum, coca cola, lemon wedge

GIN TONIC SPECIAL 10.00
Ginebra, agua tónica
Gin, tonic water

JAKI COLA 9.00
Jack Daniel's, Coca Cola

KIWI TIKI 9.50
Gebra, zumo de piña, sirope melón, zumo de limón
Gin, pineapple juice, melon syrup, lemon juice

MOCKTAILS

SIN ALCOHOL

VIRGIN MOJITO 5.50
Menta, azúcar, soda cítrica
Mint, sugar, citrus soda

VIRGIN MOJITO: FRESA | MANGO 6.50
Fresa o mango, azúcar, soda cítrica
Strawberry or mango, sugar, citrus soda

GIN TONIC 0'0 8.00
Ginebra, limón y tónica
Gin, lemon and tonic

MANDARINA SMASH 8.00
Puré maracuyá, zumo naranja, lima, sirope mandarina, hojas albahaca, ginger beer
Passion fruit puree, orange juice, lime, mandarin syrup, basil leaves, ginger beer

TIKI S.A 7.00
Puré de mango, zumo de naranja, zumo de piña, sirope sandía, soda cítrica
Mango puree, orange juice, pineapple juice, watermelon syrup, citrus soda

PIÑA COLADA 0'0 8.50
Zumo de piña y leche de coco
Pineapple juice and coconut milk

LIMONADA HOMEMADE 5.50
Limón, sirope de azúcar, agua
Lemon, sugar syrup, water

PINK PINEAPPLE 7.00
Piña, agua con gas, limón, clara de huevo, sirope de granadina
Pineapple, sparkling water, lemon, egg white, grenadine syrup

COPA DE...



HIERBAS TÚNEL DE MALLORCA: DULCES | MIXTAS | SECAS 5.00
LICOR 43 6.00
GET 27 7.00
WHISKY: JOHNNIE WALKER | JB | BALLANTINES 7.00
BAILEYS 7.00
RICARD 5.00
MARTINI O VERMOUTH 5.50
BRANDY 6.00

CERVEZAS

BEERS



DE GRIFO

PINTA	**4.00**
CAÑA	**3.00**

BOTELLA 0'33CL

CORONA	**4.50**
LEFFE	**4.50**
1906 RESERVA	**3.60**
ESTRELLA GALICIA	**3.50**
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN	**3.50**
ESTRELLA GALICIA 0'0 SIN ALCOHOL	**3.50**

VINO

BLANCO



SES NINES SELECCIÓ ECO
I.GP. Mallorca
Prensal blanc, Chardonnay
30.00 €



PAZO DAS BRUIXAS
D.O. Rias Baixas
Albariño
27.00 €



JAVIER SANZ
D.O. Rueda
Sauvignon blanc
25.00 € 6.50 €



CHABLIS LOUIS LATOUR
A.O.C. Borgoña
Chardonnay
55.00 €



LES ARGELIERS
A.O.C. Pays d'Oc
Chardonnay
25.00 € 6.00 €



DUO DES MERS
A.O.C. Pays d'Oc
Sauvignon blanc, Viognier
22.00 € 6.00 €

Bebidas

TINTO



PM 1
I.G.P. Mallorca
Syrah
29.00 €



TIANA BOCCHORIS ECO
I.G.P. Mallorca
Syrah, Manto negro, Merlot, Callet
35.00 € 6.50 €



PROTOS 9 MESES ECO
D.O. Ribera del Duero
Tempranillo
24.00 €



DOÑA ISABELLA
D.O. Navarra
Garnacha
22.00 €



VIÑA REAL CRIANZA
D.O. Ca. Rioja
Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha titnta
27.00 €



CHÂTEAU BRUN
SAINT EMILION GRAND CRU
A.O.C. Burdeos
Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon
49.00 €

ROSADO



CASTILLO MONJARDÍN
D.O. Navarra
Cabernet sauvignon, Garnacha tinta
22.00 € 6.50 €



L'ESCARELLE PALM ECO
A.O.C. Provenza
Syrah, Grenache, Cinsault
25.00 € 6.50 €

ESPUMOSOS



BLAU DE MAR BRUT
D.O. Cava
Macabeu, Xarel·lo, Parellada
22.00 € 6.50 €



FRANÇOIS SECONDÉ
A.O.C. Champagne
Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier
89.00 €



JACQUES PICARD ROSÉ
A.O.C. Champagne
Chardonnay, Pinot noir
80.00 €