

ENTRANTES/STARTERS

PATATAS BRAVAS CON ALIOLI 	9.50€
POTATOES BRAVAS & ALIOLI	
PIMIENTOS DE PADRÓN  (TAPAS)	7.95€
PADRON PEPPERS	
ALITAS CASERAS CON SALSA BARBACOA	12.50€
CHICKEN WINGS WITH BBQ SAUCE	
DÁTILES CON BACON (TAPAS)	7.90€
DATES & BACON	
ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE	12.95€
MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE	
TUMBET MALLORQUÍN 	11.50€
MAJORCAN TUMBET	
GAMBAS AL AJILLO	16.95€
GARLIC PRAWNS	
MEJILLONES A LA MARINERA	14.95€
MUSSELS "MARINERA STYLE"	
CALAMARES A LA ROMANA	15.95€
SQUID RINGS IN BUTTER	
QUESO MANCHEGO (TAPAS)	6.95€
SPANISH CHEESE	
JAMÓN IBÉRICO (TAPAS)	12.95€
CURED IBERIAN HAM	
CHAMPIGNONES AL VINO 	11.25€
MUSHROOMS IN WINE	
CROQUETAS DE POLLO	10.95€
CHICKEN CROQUETTES	

RACIONES EXTRAS/ EXTRA PORTION

PATATAS FRITAS CASERAS	3.95€
HOMEMADE FRENCH FRIES	
ARROZ BLANCO HERVIDO	3.50€
BOILED RICE	
PATATA AL HORNO	3.95€
(MANTEQUILLA O ALIOLI)	
JACKED POTATO (BUTTER OR ALIOLI)	
VERDURAS SALTEADAS	4.50€
SAUTEED VEGETABLES	

ENSALADAS/SALADS

ENSALADA CAPRESSE 	12.50€
CAPRESSE SALAD	
ENSALADA MIXTA 	9.50€
MIXED SALAD	
ENSALADA MIXTA CON ATÚN	12.50€
MIXED SALAD WITH TUNA	
ENSALADA CON POLLO O GAMBAS Y SALSA ROSA	12.50€
SALAD WITH CHICKEN OR PRAWNS & PINK SAUCE	15.50€

PASTAS

SPAGUETTI BOLOGNESA	14.95€
SPAGUETTI CARBONARA	16.95€
SPAGUETTI NAPOLITANA 	12.95€
SPAGUETTI FRUTTI DE MAR	17.95€

PAELLAS (P.P)

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	20.50€
FISH & SEAFOOD PAELLA	
PAELLA DE POLLO	17.50€
CHICKEN PAELLA	
PAELLA MIXTA (CARNE Y PESCADO)	18.50€
MIXED PAELLA (BEEF & FISH)	
PAELLA CIEGA	22.00€
PAELLA WITHOUT SHELLS	
PAELLA DE VERDURAS 	16.95€
VEGETABLE PAELLA	

ALÉRGENOS/ALLERGENS:



Opción de platos sin gluten en toda la carta, por otras intolerancias, carta de alérgenos a su disposición.

Gluten-free options available throughout the menu, for other intolerances, an allergen menu is available.



PESCADOS/FISH DISHES

FILETE DORADA 25.50€

Con gambón pelado y alioli gratinado

GRILLED GILT-HEAD BREAM FILLET

With peeled shrimp & grated alioli

SALMÓN A LA PLANCHA 23.50€

Patata hervida, cebolla caramelizada y tomate a la plancha

GRILLED SALMON FILLET

Boiled potato, caramelized onion & grilled tomato

CALAMAR A LA PLANCHA 24.50€

Con verduras salteadas

GRILLED SQUID

With sauteed vegetables

TARTAR DE SALMÓN 19.50€

Con guacamole: aguacate, cebolla, tomate y lima

SALMON TARTARE

With guacamole: avocado, fresh onion, tomato & lime

LOMO DE ATÚN 17.95€

Rebozado en sésamo, acompañado de arroz salvaje y salsa de soja

TUNA LOIN

Battered in sesame, with wild rice & soy sauce

POLLO/CHICKEN DISHES

PECHUGA DE POLLO AL CURRY 18.95€

CON ARROZ

CURRY CHICKEN BREAST & BOILED RICE

ESCALOPE DE POLLO CASERO 13.50€

Con patatas salteadas con cebolla o ensalada mixta

HOMEMADE CHICKEN ESCALOPE

With stir-fried potatoes & onions or mixta salad

FAJITAS DE POLLO (OPC. VEG) 18.50€

CHICKEN FAJITAS (VEGGIE OPTION 15.95€)

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 12.95€

Con patatas salteadas con cebolla o ensalada mixta

GRILL CHICKEN BREASTS

With stir-fried potatoes & onions or mixta salad

HAMBURGUESA DE POLLO 13.90€

CON FRITAS

CHICKEN BURGER WITH CHIPS

CARNES/MEAT DISHES

ENTRECOT DE GALICIA 26.95€

SIRLOIN STEAK OF GALICIA BEEF

SOLOMILLO DE ANGUS 29.95€

ANGUS FILLET STEAK

CHULETÓN DE GALICIA 33.50€

GALICIA BEEF CHULETON

Guarnición: Patata al horno con alioli y verduras salteadas

Served with: Baked potatoes with alioli & sauteed vegetables

ESTROGONOFF DE SOLOMILLO 23.50€

Acompañado de arroz hervido

ANGUS BEEF FILLET STEAK

STROGONOFF

With boiled rice

MAXIBURGER CON QUESO Y 16.95€

BACON (200GRS)

BIG BURGER WITH CHEESE & BACON (200GRS)

CODILLO DE JAMÓN DE CERDO 20.50€

ASADO

Acompañado de patata asada con alioli y champignones

ROASTED PORK HAM KNUCKLE

With roasted potato with alioli & mushrooms

COSTILLAS DE CERDO ASADA 18.50€

OVEN-BAKED PORK RIBS

EN SALSA DE MIEL 19.95€

HONEY FLAVOUR

EN SALSA DE BARBACOA 19.95€

BBQ FLAVOUR

EN SALSA MEXICANA 19.95€

MEXICAN FLAVOUR

Guarnición: Patatas panaderas con cebolla o verduras salteadas

Served with: Slice potatoes with onion or sauteed vegetables

ALÉRGENOS/ALLERGENS:



Opción de platos sin gluten en toda la carta, por otras intolerancias, carta de alérgenos a su disposición.

Gluten-free options available throughout the menu, for other intolerances, an allergen menu is available.



VEGGIE

Regina

RESTAURANTE



PIZZAS

MARGARITA

14.75€

Salsa de tomate, mozzarella y orégano
Tomato sauce, mozzarella & oregano

JAMÓN Y QUESO

15.50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y orégano
Tomato sauce, mozzarella, ham & oregano

PROSCIUTTO & FUNGHI

17.50€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y orégano
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms & oregano

VEGETARIANA

16.50€

Salsa de tomate, mozzarella, calabacín, espinaca y orégano
Tomato sauce, mozzarella, courgette, spinach & oregano

MARINERA

18.25€

Salsa de tomate, mozzarella, gambas, atún, mejillones y orégano
Tomato sauce, mozzarella, prawns, tuna, mussels & oregano

MENÚ NIÑOS/KIDS MENU

MINIPIZZA

8.50€

ESCALOPE DE POLLO CON FRITAS

7.75€

HOMEMADE CHICKEN ESCALOPE WITH CHIPS

SPAGUETTI BOLOGNESA

8.25€

COSTILLA DE CERDO CON FRITAS

10.15€

PORK RIBS WITH CHIPS

4 FORMAGGI

17.95€

Salsa de tomate, mozzarella, gouda, cheddar, roquefort y orégano

Tomato sauce, mozzarella, gouda, cheddar, roquefort & oregano

PEPPERONI

16.95€

Salsa de tomate, mozzarella, bacon, pepperoni y orégano

Tomato sauce, mozzarella, bacon, pepperoni & oregano

HAWAII

16.75€

Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, piña y orégano

Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple & oregano

TOMATE Y MOZZARELLA

16.95€

Salsa de tomate, mozzarella, tomate, olivas, hojas de albahaca y orégano

Tomato sauce, mozzarella, tomato, olives, basil leaves & oregano

POSTRES/DESSERT

CREMA CATALANA

6.95€

BROWNIE CON HELADO

7.25€

BROWNIE WITH ICE CREAM

TIRAMISÚ

6.95€

TARTA DE QUESO

7.50€

CHEESECAKE

BOLA DE HELADO

3.00€

SCOOP OF ICE CREAM

ALÉRGENOS/ALLERGENS:



Opción de platos sin gluten en toda la carta, por otras intolerancias, carta de alérgenos a su disposición.
Gluten-free options available throughout the menu, for other intolerances, an allergen menu is available.



VEGGIE

Regina

RESTAURANTE

REFRESCOS/SOFT DRINKS

AGUA/STILL WATER 0.5L	3.95€
AGUA CON GAS/SPARKLING WATER 0.5L	3.95€
COCA COLA 350CC	3.95€
COCA COLA ZERO 350CC	3.95€
FANTA NARANJA/LIMÓN 350CC	3.95€
SPRITE 350CC	3.95€
NESTEA	3.95€
ZUMO NARANJA NATURAL/FRESH ORANGE JUICE	4.75€
ZUMO DE PIÑA/PINEAPPLE JUICE	3.50€
ZUMO DE MANZANA/APPLE JUICE	3.50€
ZUMO DE MELOCOTÓN/PEACH JUICE	3.50€
TÓNICA/TONIC	3.95€

CERVEZAS/BEERS

CAÑA/SMALL BEER 0.33L	3.50€
JARRA/LARGE BEER 0.5L	6.25€
CERVEZA SIN GLUTEN/ GLUTEN FREE BEER 0.33L	4.25€
CERVEZA 0.0%/ALCOHOL FREE 0.33L	4.25€
SAN MIGUEL 0.33L	3.95€
HEINEKEN 0.33L	4.75€
CORONA 0.33L	4.95€
DESPERADOS 0.33L	4.95€
SIDRA/CIDER	6.95€

BRANDY

VETERANO	6.50€
CARLOS I	9.50€

CAFÉ/COFFEE

EXPRESSO	2.95€
DOBLE EXPRESSO	3.95€
CORTADO	3.25€
CAFÉ CON LECHE	3.95€
AMERICANO	3.50€
CAPUCCINO	3.95€
IRISH COFFEE	8.95€
ICE COFFEE	6.95€
CARAJILLO	3.95€
TÉ/TEA	3.95€
BATIDOS/MILKSHAKE	6.95€

LICORES/LIQUORS

LIMONCELLO VILLA MASSA	6.50€
BAILEY'S	6.50€
HIERBAS MALLORQUINAS	5.95€
TÚNEL (DRY, MIX, SWEET)	

RON/RUM

BACARDÍ	6.50€
MALIBÚ	6.50€
BARCELÓ	7.00€
HAVANNA 7	7.90€

+ REFRESCO/SOFT DRINK 2.95€

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	7.00€
JAMESON	7.50€
JACK DANIEL'S	8.50€
CHIVAS REGAL	10.50€

+ REFRESCO/SOFT DRINK 2.95€

Regina

RESTAURANTE

CÓCTELES/COCKTAILS

MOJITO 10.95€

Rum, lime, mint leaves, ice & soda water

PIÑA COLADA 10.95€

Rum, pineapple juice, coco cream & lime juice

SEX ON THE BEACH 9.95€

Vodka, orange juice, pineapple juice, peach juice & granadine

MARGARITA 9.95€

Tequila, triple sec & lime juice

LONG ISLAND ICE TEA 11.95€

Rum, tequila, gin, triple sec, vodka, lime juice & top cola

PORN STAR MARTINI 11.95€

Vodka, vanilla syrup, passion fruit puré & cava

PASSIONATA 11.95€

Rum, passion fruit puré, lemon, orange and passion fruit slices, ice & soda water

EXPRESSO MARTINI 9.95€

Expresso coffee, vodka & coffee liqueur

CAIPIRINHA 10.95€

Cachaça, lime, sugar & ice

NEGRONI 10.95€

Campari, martini, gin & ice

GIN FIZZ 9.95€

Gin, lemon juice, soda water, sugar & ice

SANGRIA

SANGRIA 1L TINTO/RED WINE 21€

SANGRIA 1L CAVA 23€

SANGRIA COPA TINTO/RED 7.95€

WINE GLASS

SANGRIA COPA CAVA/CAVA 8.50€

GLASS

SIN ALCOHOL/ALCOHOL FREE

SAN FRANCISCO 8.95€

Mixed juice, granadine & ice

MOJITO 8.95€

Lime, mint leaves, sugar, ice & top soda

PIÑA COLADA 8.95€

Pineapple juice, sugar, lime juice, coco cream & ice

APERITIVOS & SPRITZ

APEROL SPRITZ 9.95€

CAMPARI ORANGE/SPRITZ 9.95€

HUGO 9.95€

MARTINI ROSSO/BIANCO 5.95€

GINEBRAS/GIN

BEEFEATER 6.50€

BOMBAY 7.50€

TANQUERAY 7.50€

PUERTO DE INDIAS/PINK GIN 7.50€

HENDRICK'S 9.90€

+ REFRESCO/SOFT DRINK 2.95€

VODKA

SMIRNOFF 6.50€

ABSOLUT 7.50€

BELVEDERE 8.90€

+ REFRESCO/SOFT DRINK 2.95€

Regina

RESTAURANTE

VINOS TINTOS/RED WINES

DE LA CASA

MARQUÉS DE ULIA CRIANZA Tempranillo (D.O: Rioja)

LOESS Tempranillo (D.O: Ribera del Duero)

RAMÓN BILBAO RESERVA Tempranillo, mazuelo (D.O: Rioja)

MACIA BATLE 1856 Mantonegro, merlot, cabernet sauvignon, syrah (Mallorca)

OBAC Mantonegro, callet, merlot, cabernet sauvignon, syrah (Mallorca)

AN 2 Callet, mantonegro, fogoneu, syrah (Mallorca)

STAIRWAY TO HEAVEN Cabernet, syrah, merlot (Mallorca)



6.25€ 19.95€

- 23€

- 28€

- 35€

- 35€

- 39€

- 39€

- 35€

VINOS BLANCOS/WHITE WINES

DE LA CASA

MARQUÉS DE ULIA Verdejo (D.O: Rueda)

SON CALÓ BLANC Pemsal (Mallorca)

LAGAR DO FRADE Albariño (D.O Rias Baixas)

ARMERO I ADROVER Prensas, chardonnay (Mallorca)

MACIA BATLE Sauvignon blanc (Mallorca)

STAIRWAY TO HEAVEN Chardonnay (Mallorca)

6.25€ 19.95€

- 24€

- 24€

- 28€

- 29€

- 32.95€

- 33.50€

VINOS ROSADOS/ROSE WINES

DE LA CASA

STAIRWAY TO HEAVEN 50% Cabernet sauvignon, 50% Tempranillo (Mallorca)

6.25€ 19.95€

- 30.50€

CAVAS

FREIXENET CORDON NEGRO 20CL

VEREMA BRUT ARTESANAL

- 7.95€

- 22€