FOOD & MUSIC

Muddy's®

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

EST. 1986

MALLORCA

Willkommen auf

Muddy's®

DRY-AGING PROFESSIONALS
100% HANDCRAFTED BEEF BURGERS
& PREMIUM STEAKS

With some of the best cattle breeds in the world

Simmental, Galician and Black Angus

DRY-AGING: DIE PERFEKTE LAGERUNG

Das Fleisch reift bis es seinen idealen Punkt erreicht hat, der zumeist – abhängig vom Alter des Tieres – zwischen 28 und 45 Tagen liegt

FOOD & MUSIC

Muddy's

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

Smash beef burger

Sauteed Tagliatelle Kalbfleisch

Knusprigem Lachs mit leicht gebratene Gemüse und Sauce Bearnaise

Fajitas

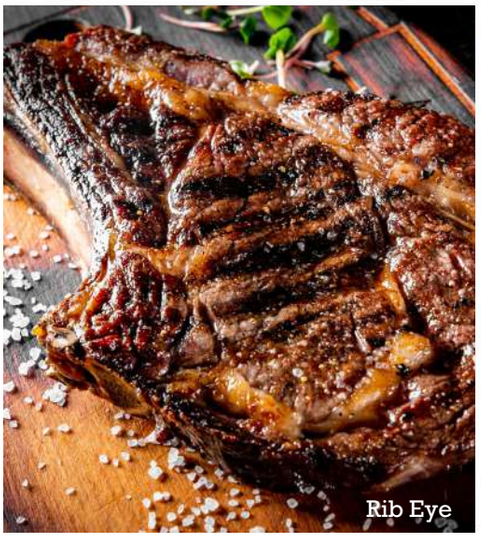
Argentinische Rote Riesengarnelen

Nachos

Bruschetta mit Kräuter-Käsecreme und parmesankäse

Pizza

New Yorker Burger


Rib Eye

BBQ Pork Ribs

FOOD & MUSIC

Muddy's

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

Nachos

	2 Leute	3-4 Leute
Piedras Negras Originalrezept mit Jalapeños, geschmolzenem Käse und Pico de Gallo	12,00	18,10
Chili con Carne Berühmtes Gericht der mexikanischen und texanischen Küche	12,50	18,60
Chicken Breast & Bacon Gegrillte Hähnchenbrust und Speck. Langsam auf dem Grill gekocht	12,50	18,60
Chipotle Pulled Chicken Handgeschreddertes Huhn mit der berühmten Chilisoße geräucherter Chipotle	12,50	18,60
BBQ Pulled Pork Handgeschredderte Schweinelende und bei niedriger Temperatur gekoch	12,50	18,60
Beef Tex Mex Sautiertes Rindfleisch mit Cajun-Gewürzen und Tabasco-Pfeffer	12,50	18,60

Nachos Piedras Negras

Tacos Cochinita Pibil

Fajitas, tacos und quesadillas

Fajitas Gegrilltes Hähnchen/ Rind/ Garnelen Serviert mit Pico de Gallo, Cheddar, frischem Guacamole, Crème Fraiche und warmen Tortillas	19,60
Tacos Cochinita Pibil Mariniertes und geschmortes. Schweineschulterblatt mit, 'Pibil''mexikanischer Soße. Serviert mit Chilis und Tomatensoße	19,60
Tacos Beefsteak "28 days" dry aged veal strips sautéed with roasted onion and mushrooms with pico de gallo and guacamole. (Choose it with chicken breast strips if you wish)	20,10
Quesadillas Cajún Streifen vom 28-tägigen gereiften Rind mit Champignons sautiert Serviert mit Pico de Gallo und Guacamole. (Auch mit Hähnchenstreifen in Auswahl)	19,60
Quesadillas Chili con Carne Berühmtes Chiligericht aus der Tex-Mex Küche	19,60
Quesadillas Tex Mex Hähnchenbruststreifen, knusprige Zwiebel und unser Jack Daniels BBQ-Soße	19,60

FOOD & MUSIC

Muddy's®

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

EST 1996

Vorspeise

Bruschetta mit Kräuter-Käsecreme, marinierte Tomaten, Basilikum und Parmesankäse	13,00
Knoblauch-Pizzabrot	10,30
Mozzarella Knoblauch-Pizzabrot	12,50
Cajun Frühlingsrollen mit Rind und Cajun-Soße	16,00
Thunfischtartar Nikkei	23,30
Jack's BBQ Geflügel-Allerlei	17,00
Tequila Jose Cuervo -Zwiebel-Ringe – frittierte Zwiebelringe mit Tequila-BBQ-Soße	12,50
Búfalo chicken wings - Hühnerflügel in der berühmten Buffalo-Soße	16,50
28 Tage trocken gereiftes Kalbs-Carpaccio mit Rucola, Pecorino Romano Käse und Trüffelöl, serviert mit Knoblauch-Pizzabrot	23,80
Caesar salad - Römersalat mit Croûtons, Schinkenspeck, Hähnchen und Parmesan in unserer hauseigenen Caesar Salad Soße	19,10
Krabbensalat mit Dill mariniertem Lachs Rucola und Avocado in Jogurt und Limetten-Vi-naigrette	21,10
Salat mit Ziegenkäse, Walnüsse und eine Tomatenkonf itüre	19,10
Thailändischer Garnelensalat mit süßer Chilisauce	19,10

Premium-Rindfleisch

28 TAGE DRY AGED

Premium Dry-Aged Rindfleisch

New York Strip 'Entrecôte' 300gr	30,50
Fillet Steak 'Filet' 220gr	34,00
Muddy's PLANK Steak Gegrilltes 'Entrecote', Gemüse und Kartoffelbrei aus gegrillten Kartoffeln serviert auf einem Holzbrett	32,00
Rib Eye 'Hochrippe ohne Knochen' 300gr	36,10
Rump Steak 250gr aprox	29,50
Surf&Turf: Huftsteak (150g) und Argentinische Rote Riesengarnelen (Großformat) mit Knoblauchbutter und Chilischoten	31,50

Bone Rib Eye 56,80€/KG

Trockengereiftes Rinderrippensteak aus Nordspanien, 28 Tage gereift

TEILE VON 1,1 - 1,3 KG · PERFEKT ZUM TEILEN

45 TAGE

GEREIFT TROCKEN

PREMIUM

Picanha Black Angus 33,50

Filetsteak vom Stierkalb 38,80

SIDES

Alle Fleisch-und Fischgerichte werden mit einer Auswahl unserer "SIDES" serviert: Pommes frites / Kartoffelpüree mit Knoblauch / Ofenkartoffel mit Frischkäse

Extra sides 4,10 **Saucen 3,60** • PFEFFER • BEARNAISE • BLAUSCHIMMELKÄSE • PILZE • JACK DANIELS BBQ • HOT BUFFALO

Fleisch

BBQ Pork Ribs - Geräucherte BBQ Schweinerippchen, würziger Krautsalat und Pommest — 27,80

Lammkoteletts vom Grill — 27,80

Hähnchenbrustfilet. Bitte wählen: — 23,80
· mit iberischem Schinken und Parmesankäse-Sauce
· mit Cajun-Marinade
· fritiertes paniertes Hähnchen und dann im ofen mit Tomate und Mozzarella gebackenn

Empfehlungen des Küchenchef

Langsam gegart bis zur Perfektion

Gegrillte Hähnchenbrust — 23,70
mit unserer Muddy's "rauchigen Cajun-Art"-Sauce

Buffalo-Hähnchen-Wrap — 20,60
mit der berühmten Buffalo-Sauce

SMASH BURGERS

Ein Burger aus leicht zerdrücktem Fleisch, auf der Grillplatte gebraten, bis eine köstliche Kruste außen und ein saftiges Inneres entsteht; mit Käse, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und unserer Ketchup-Senf-Sauce.

Einfach — 17,50

Doppelt — 19,60

Gegrillte Hähnchenbrust mit unserer Muddy's "rauchigen Cajun-Art"-Sauce

Smash beef burger

Burgers

Wähle deinen Lieblingsburger aus: 100% Kalbfleisch oder Hähnchenbrust. Serviert mit pommes. Glutenfreie Optionen.

New yorker die klasische Hamburguer mit Käse und unsere spezielle Tomatensauce — 19,10

The big cheese drei scheiben von einem unseren Käsen: Cheddar, Edam oder Mozzarella — 19,60

Bacon&cheese Bacon und Cheddar Käse — 19,60

Mediterranea mit Ziegenkäse und karamellisiertem Zwiebel — 19,60

Veggie Burger Schwarze Bohnen, Portobello Pilze, Karotten und Oreganoo — 18,10

BBQ Jack Daniels Bacon, Käse, Barbecue-Jack Daniels-Sauce und ein Zwiebelring — 19,60

Mexicali mit Guacamole und Jalapeno Pfeffer — 19,60

Iberica mit handgeschnittenem iberischem Eichelschinken und Käse aus Oscos — 19,60

Blue Burger mit Blauschimmelkäse, Champignons und knusprigem Bacon — 19,60

FOOD & MUSIC
Muddy's
WOOD FIRED GRILL
RESTAURANT

Sandwiches

Chili pepper 19,60
langsam gebratener Schweinebraten, Cheddar Käse, Barbecue-Hickori-Sauce, Jalapenos Pfeffer und knusprigem Zwiebel

Caesar Club 19,60
paniertes Hähnchenbrustfilet, Kopfsalat, Tomate, Parmesankäse, knusprigem Bacon und Caesar-Sauce

Pulled Pork 19,60
langsam gebratener Schweinebraten mit Barbecue-Jack Daniels-Sauce und Cheddar Käse

Pulled Chicken 19,60
Handgezupftes Hähnchen mit der berühmten geräucherten Chipotle-Chilisauce

Fisch

Gegrillter Seebarsch mit Kartoffelbrei und leicht gebratene Gemüse 26,80

Knusprigem Lachs mit leicht gebratene Gemüse und Sauce Béarnaise 24,80

Argentinische Riesengarnelen (groß): Gegrillt mit Knoblauchbutter und Chilischoten 28,50

Thunfisch-Tataki mit sautiertem Gemüse und Ponzu-Sauce 30,50

Pastas

Wähle ein Nudelgericht mit deiner Lieblingssoße aus. Glutenfreie Optionen.

Eataly "La Nostra Trattoria"

Spaghetti • Penne Rigate • Fetuccine • Spaguettie Negro • Tagliatelle

S A U C E N

Leicht gebratenes Kalbfleisch, Bacon, Cherrytomaten und Parmesankäse 21,10

Leicht gebratene Gemüse mit Kräuterbutter und Käse 17,00

Bolognese 19,10

Frutti di Mare mit Garnelen und Muscheln in Weißwein mit Chili, Knoblauch, Tomaten und Petersilie sautiert 21,80

Hähnchen mit Pilze, Champignons und Basilikum-Knoblauch-Tomatensauce 19,10

Tagliatelle von leicht gebratenes Kalbfleisch, Bacon, Cherrytomaten und Parmesankäse

Gegrillter Seebarsch mit Kartoffelbrei und leicht gebratene Gemüse

FOOD & MUSIC
Muddy's
WOOD FIRED GRILL
RESTAURANT

Pizzas

Margarita Tomaten, Mozzarella und Basilikuml 12,00

Tribeca Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pesto und Champignons 17,50

Frutti di mare Tomaten, Mozzarella, Krabben, Venusmuscheln und Miesmuscheln 19,60

Pepperoni Tomaten, Mozzarella, Pecorino Schafskäse und Pepperoni 17,00

Búfalo Tomaten, Mozzarella, Mit 'trocken abgehangenem' Rindfleisch höchster Qualität von Angus, Fontina-Käse, Pilzen und unserer würzigen Buffalo-Soße 19,60

New Yorker Tomaten, Mozzarella, NY Knödel (Schwein und Rind), Basilikum und geriebenem Pecorino Romano 19,60

So What Tomaten, Mozzarella, geräuchertes Hühnchen, Jack Daniels BBQ Soße und Röstzwiebeln 19,10

Start me up Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Zwiebeln, rote geröstete Paprika und gebratene Jalapeños 18,60

Cajun Smoking BBQ cajun Huhn, Speck, Zwiebelringen und BBQ-Sauce 19,60

Diavola Tomaten, Mozzarella, Pepperoni, geräucherter Schinken, grüne Chili und würzige Habaneros 18,10

Di Gabrielle Tomaten, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und schwarze Oliven 17,00

Glutenfreie Optionen

Veggie Tomaten, Mozzarella, Champignons, geröstete rote Paprika, Zwiebeln, Spinat und schwarze Oliven 17,00

Angus Pizzas

100% U.S.D.A Black Angus GUARANTEED

Mit 'trocken abgehangenes' Qualitätsrindfleisch von Angus

Muddys Tomaten, Mozzarella, mit 'trocken abgehangenem' Rindfleisch höchster Qualität von Angus, geräuchertem Schinkenspeck, Cheddar und Röstzwiebeln 19,10

Nachspeisen

CHEF Chocolate Coulant RECOMMENDED

Heißer Schokolade Brownie mit Vanilleeis 8,80

Oreo-Zitronenquark mit Oreo und Mascarpone-Crumble 8,80

Tiramisu mit Ensaimada verfeinert mit einem Hauch Kakao 8,80

Apfelkuchen mit Vanille Eiscreme 9,30

Käsekuchen Ne w York-style Käsekuchen 8,80

Fondant au chocolat mit Vanilleeis (Spezialität des Hauses. 10 Minuten Zubereitung) 9,80

IT'S NOT ONLY ROCK'N ROLL BABY!

EST. 1986

MALLORCA

Muddy's

FOOD & MUSIC

Muddy's®

WOOD FIRED GRILL

RESTAURANT

EST. 1986