

TAPAS ///

- **SEPIA CON SOBRASADA, MIEL, QUESO FRESCO DE MENORCA Y PESTO** 15 €
Cuttlefish with "sobrassada", honey, Menorca cheese and pesto sauce
Seiches avec "sobrassada", miel, fromage frais de minorque et pesto
- **PATATAS BRAVAS 3 SALSAS** 6 €
"Bravas" potatoes, 3 sauces / "Patatas bravas" aux 3 sauces
- **PERAS ASADAS CON QUESO DE CABRALES Y NUECES** 9 €
Roasted pears with Cabrales and walnuts / Poires rôties au Cabrales et aux noix
- **PORTOBELLO RELLENO DE GAMBAS AL AJILLO (6 unid.)** 12 €
Portobello stuffed with garlic prawns (6 u.) / Portobello farci aux crevettes à l'ail (6 u.)
- **MEJILLONES DE MENORCA AL VAPOR (picantones o con lima y curry)** 15,50 €
Steamed menorca mussels (spicy or with lime and curry)
Moules de Minorque cuites à la vapeur (épicées ou au citron vert et curry)
- **NUESTRAS CROQUETAS** *Croquettes:*
Boletus y queso curado de Mahón *Boletus and Mahón cured cheese* 2,75€
De cèpes et fromage affiné de Mahón
Pollo campero asado y jamón *Chicken and ham / De poulet fermier et jambon* 2,50€
Mejillón tigre *Tigre mussels / Moules tigrées* 2,75€
Bacalao y sobrasada *Cod and "sobrassada" / Cabillaud et "sobrassada"* 2,75€
- **DELICIAS DE BACALAO CON MIEL DE MAHÓN** 9,50€
Cod delicacies with Mahón honey / Délices de morue au miel de Mahón
- **MORRO A MI ESTILO** *Pork's south my style / Le porc du sud mon style* 8,50€

PAELLAS ///

Mínimo 2 personas. Precio por persona / Minimum 2 persons. Price per person / Minimum 2 personnes. Prix par personne

- **PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO, CARACOLES Y VERDURAS** 21 €
Valencian paella with chicken, rabbit, snails and vegetables
Paella valencienne de poulet, lapin, escargots et légumes
- **PAELLA MIXTA (CARNE Y MARISCO)** 21 €
Mixed paella (meat and seafood) / Paella mixte (viande et fruits de mer)
- **PAELLA DE PATO, CON AJOS TIERNOS Y ALCACHOFAS** 22 €
Duck paella with garlic shoots and artichoke / Paella de canard à l'ail tendre et artichauts
- **PAELLA DE SEPIA CON BOLETUS Y GAMBAS** 23 €
Cuttlefish with mushroom and prawns / Paella de seiches aux boletus et crevettes
- **PAELLA DE PULPO CON COSTILLAS Y ALCACHOFAS** 23,50 €
Octopus paella with ribs and artichokes / Paella de pieuvre aux côtes et artichauts
- **ARROZ ABANDA DE RAPE Y GAMBAS** 22 €
Abanda rice with monkfish and red prawns / "Abanda" riz a la lotte et aux crevettes
- **ARROZ DEL SENYORET: pescado y mariscos sin cascaras** 21,50 €
"Senyoret" rice shelled and shellfish / Riz senyoret : poissons et crustacés sans coques
- **ARROZ NEGRO: sepia, calamar y gambas rojas** 22 €
Black rice: cuttlefish, squid and red prawns
Riz noir : avec seiches, calamars et crevettes rouges
- **PAELLA DE VERDURAS** *Vegetables paella / Paëlla aux légumes* 20 €
- **PAELLA DE CHIPIRONES Y SOBRASADA** 22,50 €
Baby squid and "sobrassada" paella / Paella de calmars et sobrasada
- **ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE** 36 €
Soupy lobster and smonkfish rice / Riz au homard bouillonné
- **ARROZ DEL SENYORET DE BOGAVANTE Y RAPE** 39,50 €
"Senyoret" rice lobster and monkfish / Riz senyoret : homard et monkfish

BAGEL`S ///

(No disponible a mediodía / Not available at midday / Non disponible à midi)

- Con patatas / *With potatoes / Accompagnée de pommes de terre*
- **NORUEGO NORWEGIAN NORVÉGIEN** 10 €
Salmón ahumado, queso en crema francesa, mezclum, tomate, salsa esp.
Smoked salmon, French cream cheese, "mezclum", tomato, special sauce
Saumon fumé, fromage frais français, "mezclum", tomate, sauce spéciale
- **POPEYE: Calamares crujientes, piparra, salsa Popeye** 10 €
Crispy squid, "piparra", Popeye sauce / Calamars croustillants, "piparra", sauce Popeye
- **ANGUS** 13,90 €
Hamburguesa de ternera Angus, bacon, queso, cebolla, mezclum, tomate y mahonesa
Angus beef burger, bacon, cheese, onion, "mezclum", tomato and mayonnaise
Burger de bœuf Angus, bacon, fromage, oignon, "mezclum", tomate et mayonnaise
- **MONTES: Pechuga de pollo a la plancha, huevo, patatas y alioli** 10 €
Grilled chicken breast, egg, potatoes and "aioli"
Poitrine de poulet grillée, œuf, pommes de terre et "aioli"
- **GUARRETE: Cerdo asado, bacon, queso y huevo** 11 €
Roast pork, bacon, cheese and egg / Rôti de porc, bacon, fromage et œuf

CARNES///MEAT///VIANDES

- **CANELÓN DE CARNES ASADAS CON BECHAMEL TRUFADA** 14,50 €
Roast meat cannelloni with truffled bechamel
Cannelloni de viande rôtie à la béchamel truffée
- **CARRILLADA EN SALSA AL VINO TINTO** 14,50 €
Cheeks in red wine / Carrillada au vin rouge
Con patatas / *With potatoes / Accompagnée de pommes de terre*
- **RAMEN CHEF MONTES con bacon, espinaca fresca, miso, huevo y setas** 11,90 €
Chef Montes Ramen with bacon, fresh spinach, miso, egg and mushrooms
Ramen chef montes avec bacon, épinards frais, miso, œuf et champignons
- **POLLO ESTILO KOREANO** *Korean style chicken* **Poulet à la coréenne** 14 €
Con anacardos, patatas y manzana *With cashews, potatoes and apple*
Aux noix de cajou, pommes de terre et pomme
- **COSTILLA DE CERDO CON PERA Y SOJA** 14,50 €
Pork ribs with pears and soy / Côtes de porc à la poire et au soja
- **ALITAS GLASEADAS A TU GUSTO** *Chicken wings with sauce to choose* 9,50 €
Ailes de poulet glacées à votre goût
Salsa BBQ, mostaza-miel, cítricos o picantes
BBQ sauce or honey-mustard or citrus Sauce or spicy
Bbq, miel-moutarde, agrumes ou épicé

PESCADOS /// FISH///POISSON

- **BACALAO AL GRATÉN DE ALIOLI A LA MENTA** 15 €
Gratin cod with mint alioli / Cabillaud à l'aioli gratiné à la menthe
Con espárragos verdes y patata panadera *With green asparagus and baked potatoes*
Aux asperges vertes et pomme de terre au four
- **BOGAVANTE EN PICARDÍAS con patatas y huevos** S.P.M.
Lobster "en picardias" with potatoes and eggs
Homard "en picardias" avec pommes de terre et œufs
- **PULPO ASADO CON PARMENTIER MORADA** 22,50 €
Roasted octopus with purple parmentier / Poulpe rôti au parmentier pourpre
- **FISH AND CHIPS** 13,50 €
- **SALMÓN CON SOJA, MIEL, ESPINACAS EN CROISSANT** 15,90 €
Salmon with soy, honey, spinach in croissant / Saumon au soja, miel, épinards en croissant

TOSTAS /// TOASTS

(No disponible a mediodía / Not available at midday / Non disponible à midi)

- **ESCALIVADA CON ANCHOAS** *"Escalivada" and anchovies / Scalvé aux anchois* 9,50 €
- **SOBRASADA DE TREBALÚGER, QUESO CURADO Y CEBOLLA CARAM.** 9,50 €
Trebaluger "sobrassada", Vinent cured cheese and caramelized onion
Trebaluger "sobrassada", fromage sec Vinent et oignon caramélisé
- **SALMÓN, AGUACATE, HUEVO POCHÉ Y SALSA DE ANCHOAS** 11,50 €
Salmon, avocado, poached egg and anchovy sauce Saumon, avocat, œuf poché et sauce d'anchois
- **ASADO DE CERDO, PIM. ROJO ASADO, SALSA ESP. Y PIPARRA PICADA** 11 €
Roast pork, roasted red pepper, special sauce and chopped "piparra"
Rôti de porc, poivron rouge rôti, sauce spéciale et "piparra" hachée
- **CARNE DE BOGAVANTE CON ALIOLI DE SIDRA** 18 €
Lobster meat with cider aioli / Viande de homard au cidre aioli
- **JAMÓN, HUEVO, QUESO Y PIMIENTOS** 11,50 €
Ham, egg, cheese and peppers / Jambon, œuf, fromage et poivrons

ENSALADAS /// SALADS/// SALADES

- **CABRA** *Goat cheese salad / Salade au chèvre* 10,50 €
Queso cabra, manzana fuji, nueces, balsámico de frutos rojos y AOVE
Goat cheese, fuji apple, walnuts, red fruits balsamic and AOVE
Fromage de chèvre, pomme fuji, noix, vinaigre balsamique de fruits rouges et AOVE
- **SALMÓN AHUMADO** *Smoked salmon salad / Salade de saumon fumé* 10,50 €
Salmón ahumado, queso, picatostes, balsámico de módena y AOVE
Smoked salmon, cheese, croutons, modena balsamic and AOVE
Saumon fumé, fromage, croûtons, vinaigre balsamique de modène et AOVE
- **CALIFORNIA** *California salad / Salade Californie* 10,50 €
Nueces, cebolla crispy, bacon, pechuga de pollo y salsa mostaza-miel
Walnuts, crispy onion, bacon, crispy chicken and mustard-honey sauce
Noix de grenoble, oignon croustillant, bacon, poitrine de poulet et sauce moutarde au miel
- **LA FAVORITA** *"La favorita" salad / Salade "la favorita"* 10,50 €
Frambuesa, espárragos, cebolla crispy, queso cabra, balsámicos y AOVE
Raspberry, white asparagus, crispy onion, goat cheese, balsamics and AOVE
Framboise, asperges, oignon croustillant, fromage de chèvre, vinaigre balsamique et AOVE
- **CÉSAR** *"César" salad / Salade "César"* 10,50 €
Pechuga rebozada, queso Mahón curado, picatostes y salsa de anchoas
Breaded chicken breast, cured Mahón cheese, croutons and anchovy sauce
Poitrine de poulet panée, fromage Mahón affiné, croûtons et sauce aux anchois

POSTRES /// DESSERTS

- **TARTA DE QUESO** *Con confitura de frutos rojos o dulce de leche* 6 €
Cheesecake with red fruit jam or caramel sauce / Avec confiture de fruits rouges ou sauce caramel
- **CRUMBLE DE MANZANA** *Apple crumble / Crumble aux pommes* 6,50 €
Con helado de vainilla de Madagascar *With Madagascar vainilla ice cream*
Aux glaces à la vanille de Madagascar
- **BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSA DE CHOCOLATE** 6,50 €
White chocolate brownie with chocolate sauce / Brownie au chocolat blanc avec sauce au chocolat
- **BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO** *con helado de vainilla de Madagascar* 6,50 €
Chocolate brownie with Madagascar vainilla ice cream
Brownie au chocolat noir aux glaces à la vanille de Madagascar
- **HELADO ARTESANO DE NATA Y LICOR DE CAFÉ JAMAICA** *con choco. caliente* 7 €
Home made cream and jamaican coffe ice-cream with hot chocolate
Crème glacée artisanale et liqueur de café jamaïcain avec chocolat chaud
- **ETON MESS DE FRAMBUESA** *Raspberry Eton Mess / Eton Mess framboise* 7 €
- **ENSAIMADA DE MENORCA** *con choco. caliente, helado nata y crocanti* 6,50 €
With hot chocolate, cream ice cream & crocanti / Avec chocolat chaud, glace à la crème et crocanti