

## ENTRANTS FREDS

- 01. Ensalada de burrata amb rúcula, tomàtic (tomàquet) i nous **16,50**
- 02. Ensalada de formatge de cabra i fruits secs **16**
- 03. Ensalada de bonítol, tomàtic, ceba morada i tàperes **16,50**
- 04. Ensalada Menorquina (formatge de Maó i tomàtic) **15,50** **M**
- 05. Gaspaxo andalús casolà **10**
- 06. Selecció d'embotits artesans de Menorca **21** **M**

## ENTRANTS CALENTS

- 07. Oliagua (sopa de verdures típica de Menorca) **14** **M**
- 08. Croquetes casolanes de pollastre **16**
- 09. Caragols amb cranca **18,50** **M**
- 10. Calamar a la planxa o a l'andalusa **24**
- 11. Xipirons fregits **20**
- 12. Gambes a l'allet ("al ajillo") **27**
- 13. Musclos de Menorca al vapor, marinera o planxa **17** **M**
- 14. Pop a la gallega (bullit sencer, no fet de pates precuinades) **27**
- 15. Vieires farcides de peix i marisc **19** **M**
- 16. Espinacs a la crema amb ous **15**
- 17. Albergínies plenes (farcides) amb gambes de Menorca **21** **M**
- 18. Espàrrecs gratinats amb formatge i mel de Menorca **16** **M**
- 19. Pebres del piquillo farcits d'albergínia escalivada **18**
- 20. Xampinyons saltejats amb gambes **18**

## ARROSSOS (mínim per a 2 persones)

- 21. Arròs cec (paella mixta de carn, peix i marisc, sense ossos ni espines) **24 pp**
- 22. Arròs negre **24 pp**
- 23. Paella de marisc **26 pp**
- 24. Arròs melós de rap, gambes i vieires **29 pp**
- 25. Arròs caldós de marisc **27 pp**
- 26. Arròs caldós de llamàntol **40 pp**
- 27. Arròs caldós de llagosta **70 pp** **M**

## PEIX I MARISC

- 28. Calamar farcit a la menorquina (al forn amb patates) **29** **M**
- 29. Cap roig a l'espatlla **70€/KG** **M**
- 30. Llop (llobarro) a la menorquina o a la planxa (peix sencer) **29** **M**
- 31. Bacallà Skrei de Noruega arrebossat i fregit, sense espines **27**
- 32. Perol de rajada a la menorquina (al forn amb patates) **27** **M**
- 33. Rap a la marinera **32**
- 34. Rap a l'all cremat **32**
- 35. Rajada fregida amb guarnició de ceba frita **24** **M**
- 36. Turbot a la planxa (peix sencer) **30**
- 37. Sardines a la planxa **18**
- 38. Gambes vermelles de Menorca a la planxa **36** **M**
- 39. Caldereta de llagosta (mínim per a 2 persones) **78** **M**
- 40. Llagosta frita amb ous estrellast i patates frites **175€/KG** **M**
- 41. Llagosta gratinada amb alloli **175€/KG** **M**
- 42. Llagosta amb ceba **175€/KG** **M**

## CARN

- 43. Entrecot de vedella a la planxa amb guarnició **27**
- 44. Xuletó de vaca de Menorca a la planxa (700 gr) amb guarnició **42** **M**
- 45. Filet ("solomillo") de vaca de Menorca a la planxa amb guarnició **34** **M**
- 46. Perol de costelles de be (xai/xot) de Menorca **27** **M**
- 47. Be de llet (xai/xot "lechal") confitat amb guarnició **26**
- 48. Salses: roquefort, pebre, menta o formatge de Maó **3,75**

## PLATS PER INFANTS

- 49. Escalopa de pollastre amb patates fregides **13**
- 50. Hamburguesa (sense pa) amb patates fregides **13** **M**
- 51. Espaguetis a la bolonyesa **13**
- 52. Hamburguesa de peix (lluç), sense pa, amb patates fregides **13**



## CARTA

### PA

53. Pa amb alloli casolà

4,5 M

54. Pa amb tomàtic

4,5 M

55. Pa sense gluten

3,75 M

56. Pa artesà (llonguet) fet en forn de llenya

2,75 M

57. Pa de llavors ("semillas")

2,5

## MENÚ DEL DIA 38€

(TOT INCLÒS)\*

### CORTESIA DE LA CASA

Pa amb alloli casolà

### ENTRANTS

Croquetes casolanes de pollastre

Vieires farcides de peix i marisc M

Musclos de Menorca al vapor, marinera o planxa M

Caragols amb cranca M

Gambes a l'allet ("al ajillo")

Selecció d'embotits artesans de Menorca M

Ensalada menorquina o ensalada verda M

Espàrrecs gratinats amb formatge i mel de Menorca M

### POSTRES

Gelat de formatge M

Flam de caramel amb nata

Mousse de xocolata

Fruita del temps

Ensaïmada de "Can Pons" amb gelat de vainilla M

### \*INCLOU

Pa amb alloli casolà, entrant, segon, postres, beguda: aigua o vi de la casa (1 bòtil per a 2 persones) o sangria (1 gerra de 1,5 l. per a 2 persones)

### SEGONS

Calamar a l'andalusa

Bacallà Skrei de Noruega, arrebossat fregit

Sardines a la planxa

Be de llet (xai/xot "lechal") confitat amb guarnició

Entrecot de vedella a la planxa amb guarnició

Pollastre al curry amb arròs basmati

Espinacs a la crema amb ous

Pebres del piquillo farcits d'albergínia escalivada amb guarnició

### VINS DE LA CASA

(1 bòtil per a 2 persones)

**Blanc:** Marqués de Cáceres (Rioja)

**Negre:** Martínez Lacuesta (Rioja)

**Rosat:** Castillo Monjardín (Navarra)

**Sangria:** 1,5 l.

**Nota:** Amb el menú pot triar el vi que desitgi, només se li cobrarà la diferència amb el vi de la casa

