

KALTE VORSPEISEN

- 01. Burrata-Salat mit Rucola, Tomate und Walnüssen **16,50**
- 02. Salat mit Ziegenkäse und Nüssen **16**
- 03. Salat mit Thunfisch, Tomate, rote Zwiebel und Kapern **16,50**
- 04. Menorquinischer Salat (mit Mahon Käse und Tomaten) **15,50** **M**
- 05. Hausgemachter andalusischer Gazpacho **10**
- 06. Auswahl an handwerklich hergestellten menorquinischen Wurstwaren **21** **M**

HEISSE VORSPEISEN

- 07. "Oliaigua" (typische menorquinische Gemüsesuppe) **14** **M**
- 08. Hausgemachte Hähnchenkroketten **16**
- 09. Schnecken mit Krabbenfleisch (ein typisches menorquinisches Gericht) **18,50** **M**
- 10. Gegrillter Tintenfisch / Tintenfisch nach Andalusischer Art **24**
- 11. "Chipirones" (Frittierte Baby-Calamares) **20**
- 12. Garnelen "al ajillo" (mit Knoblauchöl) **27**
- 13. Menorca-Muscheln gedämpft, auf Seemannsart oder gegrillt **17** **M**
- 14. Krake auf Galizische Art (im Ganzen gekocht, keine vorgekochten Fangarme) **27**
- 15. Jakobsmuscheln gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten **19** **M**
- 16. Rahmspinat mit Ei **15**
- 17. Gefüllte Auberginen mit Garnelen von Menorca **21** **M**
- 18. Überbackene Spargel mit Käse und Honig aus Menorca **16** **M**
- 19. Piquillo-Paprikaschoten gefüllt mit Escalivada-Aubergine **18**
- 20. Sautierte Pilze mit Garnelen **18**

PAELLAS UND REIS (für mindestens 2 Personen)

- 21. "Blinder" Reis (gemischt mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch mundgerecht geschält) **24 pp**
- 22. "Schwarzer" Reis (mit Tinte) **24 pp**
- 23. Paella mit Meeresfrüchten **26 pp**
- 24. Cremiger Reis mit Seeteufel, Garnelen und Jakobsmuscheln **29 pp**
- 25. Reiseintopf mit Meeresfrüchten **27 pp**
- 26. Reiseintopf mit Hummer **40 pp**
- 27. Reiseintopf mit Languste **70 pp M**

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- 28. Gefüllter Tintenfisch auf menorquinische Art (im Ofen gebacken mit Kartoffeln) **29** **M**
- 29. Drachenkopf "a la espalda" (aufgeklappt im Ofen) **70€/KG** **M**
- 30. Seebarsch auf menorquinische Art (im Ofen gebacken mit K.) oder Gegrillter **29** **M**
- 31. Norwegischer Skrei-Kabeljau, paniert und frittiert, ohne Gräten **27**
- 32. Rochen auf menorquinische Art (im Ofen gebacken mit Kartoffeln) **27** **M**
- 33. Seeteufel auf Seemannsart **32**
- 34. Seeteufel mit Knoblauch und Kartoffeln **32**
- 35. Gebratener Rochen mit Beilage aus Röstzwiebeln **24** **M**
- 36. Gegrillter Steinbutt **30**
- 37. Sardinen vom Grill **18**
- 38. Gegrillte rote Garnelen von Menorca **36** **M**
- 39. Languste-Eintopf (für mindestens 2 Personen) **78** **M**
- 40. Languste mit Spiegeleiern und Pommes **175€/KG** **M**
- 41. Gratinierte Languste mit Alioli **175€/KG** **M**
- 42. Languste mit Zwiebel **175€/KG** **M**

FLEISCH

- 43. Gegrilltes Rinderentrecote mit Beilage **27**
- 44. Gegrilltes T-bone Steak (700 gr) mit Beilage **42** **M**
- 45. Gegrilltes menorquinisches Rinderfilet mit Beilage **34** **M**
- 46. "Perol" von Lammkoteletts (im Ofen gebacken mit Kartoffeln) **27** **M**
- 47. Confit Milchlamm mit Beilage **26**
- 48. Soßen: Roquefort, Pfeffer, Minze oder Mahón-Käse **3,75**

KINDERTELLER

- 49. Hähnchenschnitzel mit Pommes **13**
- 50. Burger (ohne Brötchen) mit Pommes **13** **M**
- 51. Spaghetti Bolognese **13**
- 52. Fischburger (Seehecht) mit Pommes **13**



SPEISEKARTE

BROT

- | | | | |
|-----------------------|---------------|---|---------------|
| 53. Brot mit Alioli | 4,5 M | 56. Bäcker-Brötchen ("llonguet"),
im Holzofen gebacken | 2,75 M |
| 54. Brot mit Tomate | 4,5 M | 57. Körnerbrötchen | 2,5 |
| 55. Glutenfreies Brot | 3,75 M | | |

MENÜ MITTAGS UND ABENDS 38€

(ALLES INKLUSIVE)*

AUF KOSTEN DES HAUSES

Brot mit Alioli

VORSPEISEN

- Hausgemachte Hähnchenkroketten
- Jakobsmuscheln gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten **M**
- Menorca-Muscheln gedämpft, auf Seemannsart oder gegrillt **M**
- Schnecken mit Krabbenfleisch (ein typisches menorquinisches Gericht) **M**
- Garnelen vom Grill oder al ajillo (mit Knoblauchöl)
- Auswahl an handwerklich hergestellten menorquinischen Wurstwaren **M**
- Menorquinischer Salat (mit Mahon Käse und Tomaten) oder Grüner Salat **M**
- Überbackene Spargel mit Käse und Honig aus Menorca **M**

MENÜ-DESSERTS

- El Faro Käseis **M**
- Hausgemachter Karamellflan
- Schokolade Mousse
- Frucht der Saison
- Ensaïmada von "Can Pons" mit Vanilleis **M**

*ENTHÄLT

Brot mit Alioli, Vorspeise, Hauptgericht, Wasser oder Hauswein (1 Flasche für 2 Personen) oder Sangria (1 Krug für 2 Personen)

HAUPTGERICHT

- Calamares Andalusischer Art
- Norwegischer Skrei-Kabeljau, paniert und frittiert
- Sardinen vom Grill
- Confit Milchlamm mit Beilage
- Gegrilltes Rinderentrecote mit Beilage
- Hähnchen-Curry mit Basmatireis
- Rahmspinat mit Ei
- Piquillo-Paprikaschoten gefüllt mit Escalivada-Aubergine

WEINE AUS DEM MENÜ ZU WÄHLEN

(1 Flasche für 2 Personen)

Weiß: Marqués de Cáceres (Rioja)

Rot: Martínez Lacuesta (Rioja)

Rosé: Castillo Monjardín (Navarra)

Sangria: 1,5 L.

Mit dem Menü können Sie jeden Wein auswählen, es wird lediglich der Unterschied zum Hauswein berechnet

