

ENTRANTES FRÍOS

- 01. Ensalada de burrata con rúcula, tomate y nueces **16,50** 🌿🍷
- 02. Ensalada de queso de cabra y frutos secos **16** 🌿🍷
- 03. Ensalada de bonito, tomate, cebolla morada y alcaparras **16,50** 🍷
- 04. Ensalada Menorquina (queso Mahón y tomate) **15,50** 🌿 M 🍷
- 05. Gazpacho andaluz casero **10** 🌿🍷
- 06. Selección de embutidos artesanos de Menorca **21** M 🍷

ENTRANTES CALIENTES

- 07. "Oliaigua" (sopa de verduras típica menorquina) **14** 🌿 M 🍷
- 08. Croquetas caseras de pollo **16** 🍷
- 09. Caracoles con "cranca" **18,50** M 🍷
- 10. Calamar a la plancha / andaluza **24** 🍷
- 11. Chipirones fritos (puntillas) **20** 🍷
- 12. Gambas al ajillo **27** 🍷
- 13. Mejillones de Menorca al vapor, marinera o plancha **17** M 🍷
- 14. Pulpo a la gallega (hervido entero, no de patas precocinadas) **27** 🍷
- 15. Vieiras rellenas de pescado y marisco **19** M 🍷
- 16. Espinacas a la crema con huevos **15** 🌿🍷
- 17. Berenjenas rellenas con gambas de Menorca **21** M 🍷
- 18. Espárragos gratinados con queso y miel de Menorca **16** 🌿 M 🍷
- 19. Pimientos del piquillo rellenos de berenjena escalivada **18** 🌿🍷
- 20. Champiñones salteados con gambas **18** 🍷

ARROCES (mínimo 2 personas)

- 21. Arroz "ciego" (paella mixta de pescado, marisco y carne, sin huesos ni espinas) **24 pp** 🍷
- 22. Arroz "negro" **24 pp** 🍷
- 23. Paella de marisco **26 pp** 🍷
- 24. Arroz meloso de rape, gambas y zamburiñas **29 pp** 🍷
- 25. Arroz caldoso de marisco **27 pp** 🍷
- 26. Arroz caldoso de bogavante **40 pp** 🍷
- 27. Arroz caldoso de langosta **70 pp** M 🍷

PESCADO Y MARISCO

- 28. Calamar relleno a la menorquina (al horno con patatas) **29** M 🍷
- 29. Cap-roig (Cabracho) a la espalda, pieza entera **70€/KG** M 🍷
- 30. Lubina a la menorquina o a la plancha (pieza entera) **29** M 🍷
- 31. Bacalao Skrei de Noruega rebozado frito, sin espinas **27** 🍷
- 32. "Perol" de raya a la menorquina (al horno con patatas) **27** M 🍷
- 33. Rape a la marinera **32** 🍷
- 34. Rape al ajo quemado **32** 🍷
- 35. Raya frita con guarnición de cebolla frita **24** M 🍷
- 36. Rodaballo a la plancha (pieza entera) **30** 🍷
- 37. Sardinas a la plancha **18** 🍷
- 38. Gambas rojas de Menorca a la plancha **36** M 🍷
- 39. Caldereta de langosta (mínimo 2 personas) **78** M 🍷
- 40. Langosta con huevos y patatas fritas **175€/KG** M 🍷
- 41. Langosta gratinada con alioli **175€/KG** M 🍷
- 42. Langosta con cebolla **175€/KG** M 🍷

CARNES

- 43. Entrecot de ternera a la plancha con guarnición **27** 🍷
- 44. Chuletón de vaca de Menorca (700 gr) a la plancha con guarnición **42** M 🍷
- 45. Solomillo de vaca de Menorca a la plancha con guarnición **34** M 🍷
- 46. "Perol" de chuletas de cordero de Menorca (al horno con patatas) **27** M 🍷
- 47. Cordero lechal confitado con guarnición **26** 🍷
- 48. Salsas: roquefort, pimienta, menta o queso de Mahón **3,75** 🍷

PLATOS PARA NIÑOS

- 49. Escalope de pollo con patatas **13** 🍷
- 50. Hamburguesa (sin pan) con patatas fritas **13** M 🍷
- 51. Espaguetis a la boloñesa **13** 🍷
- 52. Hamburguesa de pescado (merluza) sin pan, con patatas fritas **13** 🍷



CARTA

PAN

- 53. Pan con alioli casero
- 54. Pan con tomate
- 55. Pan sin gluten

4,5 M

4,5 M

3,75 M

56. Panecillo artesano ("llonguet"),
hecho en horno de leña

2,75 M

57. Panecillo de semillas

2,5

MENÚ DÍA Y NOCHE 38€

(Todo incluido)*

CORTESÍA DE LA CASA

Pan con alioli casero

ENTRANTES

- Croquetas caseras de pollo
- Vieiras rellenas de pescado y marisco M
- Mejillones de Menorca al vapor, marinera o plancha M
- Caracoles con "cranca" M
- Gambas al ajillo
- Selección de embutidos artesanos de Menorca M
- Ensalada menorquina o ensalada verde M
- Espárragos gratinados con queso y miel de Menorca M

POSTRES

- Helado de queso casero M
- Flan de caramelo casero
- Mousse de chocolate casero
- Fruta del tiempo
- Ensamada de "Can Pons" con helado de vainilla M

*INCLUYE

Pan con alioli casero, entrante, segundo, postre, agua o vino (1 botella para 2 personas) o sangría (1 jarra de 1,5 l para 2 personas).

SEGUNDOS

- Calamar a la andaluza
- Bacalao Skrei de Noruega rebozado frito
- Sardinas a la plancha
- Cordero lechal confitado con guarnición
- Entrecot de ternera a la plancha con guarnición
- Pollo al curry con arroz basmati
- Espinacas a la crema con huevos
- Pimientos del piquillo rellenos de berenjena escalivada con guarnición

VINOS DEL MENÚ

(1 botella para 2 personas)

Blanco: Marqués de Cáceres (Rioja)

Tinto: Martínez Lacuesta (Rioja)

Rosado: Castillo Monjardín (Navarra)

Sangría: 1,5 l.

Nota: Con el menú puede elegir el vino de la carta que desee, sólo se cobrará la diferencia con el vino de la casa.

