

## VORSPEISE UND ½ RATIONEN

## RATION

## ½ RATION



1. Menorquinisches Käsebrett
2. Wurstplatte aus Menorca
3. Schinkenbrot "amb olí"
4. Sardellen
5. Iberischer Schinken
6. Geschmolzener Jersey-Käse
7. Gebratener Tintenfisch mit Saubohnen und Sobrassada
8. Oktopus nach galicischer Art
9. Gedämpfte Muscheln
10. Gegrillte Muscheln
11. Miesmuscheln nach Marinara-Art
12. Gebackene Muscheln
13. Tintenfisch nach römischer Art
14. Aubergine nach menorquinischer Art
15. Knoblauchgarnelen
16. Alioli-Schnecken
17. Schnecken mit Seespinne
18. Rindercarpaccio
19. Brot mit Lende und Alioli
20. Tintenfisch
21. Brot mit Tomate
22. Alioli

„Falls keine Angabe gemacht wird, wird ½rac serviert.“

## SALATE

1. Can-Jaume-Salat
2. Warmer Avocado-Garnelen-Salat
3. Bonitosalat
4. Gemischter Salat
5. Salamander
6. Caesar-Salat
7. Ziegenkäsesalat

## PASTA

1. Spinatnudeln nach Geschmack\*
  2. Spaghetti nach Geschmack\*
  3. Fleisch-Cannelloni
- \*Pesto - Bolognese - Meeresfrüchte - Käse

### RESTAURANT CAN JAUME



CUINA MENORQUINA

ES MERCADAL  
Tel. 971 017 717



**MWST NICHT INBEGRIFFEN.**

## **FLEISCH**

1. Rinderfilet
2. Rinderfilet
3. Kalbsentrecôte
4. T-Bone-Steak
5. Räuchersteak
6. Lammkoteletts aus Menorca
7. Tablett mit Lammkoteletts  
(mit Spiegelei und Kartoffeln mit Röstzwiebeln)
8. Gebackenes Spanferkel
9. Gebackenes Lamm
10. Kaninchen mit Feigen
11. Schnitzel
12. Gebackenes Hähnchen

Saucen: Pfeffer, Menorca-Käse und Blauschimmelkäse.

## **FISCH**

1. Gegrillter Tintenfisch
2. Gegrillter Seeteufel
3. SPM-Bootsfisch
4. Tintenfisch nach menorquinischer Art
5. Tintenfisch gefüllt mit Seeteufel und Garnelen
6. Gegrillter Tintenfisch

## **REIS – mindestens 2 Pers.**

1. Gemischte Paella
2. Paella mit Meeresfrüchten
3. Paella "Senyoret"
4. Butifarrón und Tintenfisch-Paella
5. Schwarzer Reis
6. Hummerpaella

## **KESSEL UND BRÜHEN**

1. Meeresfrüchtekocher
2. Reis mit Meeresfrüchtebrühe
3. Krebskessel
4. Hummereintopf



**MWST NICHT INBEGRIFFEN.**