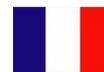


ENTRÉES ET ½ RATIONS



1. Plateau de fromages minorquins
2. Assiette de charcuterie de Minorque
3. Pain au jambon « amb olí »
4. Anchois
5. Jambon ibérique
6. Fromage Jersey fondu
7. Seiches sautées aux fèves et sobrassada
8. Poulpe à la galicienne
9. Moules vapeur
10. Moules grillées
11. Moules façon marinara
12. Moules au four
13. Encornets à la romaine
14. Aubergines à la minorquine
15. Gambas à l'ail
16. Escargots Alioli
17. Escargots à l'araignée de mer
18. Carpaccio de boeuf
19. Pain avec longe et aioli
20. Calamars
21. Pain à la tomate
22. Aioli

"En cas de non précision, ½rac sera servi."

SALADES

1. Salade Can Jaume
2. Salade tiède d'avocat et crevettes
3. Salade de bonite
4. Salade composée
5. Salamandre
6. Salade César
7. Salade de chèvre

PÂTES

1. Nouilles aux épinards au goût*
2. Spaghetti au goût*
3. Cannellonis à la viande

*pesto - bolognaise - fruits de mer - fromage

RESTAURANT CAN JAUME



CUINA MENORQUINA

ES MERCADAL
Tel. 971 017 717

RESTAURANT
CUINA MENORQUINA



"Moli d'es Racó"

TEL. 971 37 53 92
ES MERCADAL

TVA NON INCLUDE.

VIANDES

1. *Filet de boeuf*
2. *Filet de bœuf salé*
3. *Entrecôte de veau*
4. *Bifteck d'aloïau*
5. *Steak de bœuf salé*
6. *Côtelettes d'agneau de Minorque*
7. *Plateau de côtes d'agneau*
(avec œuf au plat et pommes de terre avec oignon frit)
8. *Cochon de lait au four*
9. *Agneau au four*
10. *Lapin aux figues*

11. *Schnitzel*
12. *Poulet au four*

Sauces : *poivre, fromage de Minorque et fromage bleu.*

POISSON

1. *Encornets grillés*
2. *Lotte grillée*
3. *Poisson bateau*
4. *Calamars à la minorquine*
5. *Encornets farcis à la lotte et gambas*
6. *Seiche grillée*

RIZ – minimum 2 pers.

1. *Paella mixte*
2. *Paëlla aux fruits de mer*
3. *Paëlla « Senyoret »*
4. *Paella au butifarrón et calamars*
5. *Riz noir*
6. *Paëlla au homard*

CHAUDIÈRES ET BOUILLONS

1. *Chaudière de fruits de mer*
2. *Riz bouillon de fruits de mer*
3. *Chaudière crabe*
4. *Ragoût de homard*

RESTAURANT CAN JAUME



CUINA MENORQUINA

ES MERCADAL
Tel. 971 017 717

RESTAURANT
CUINA MENORQUINA



“Molí d’es Racó”

TEL. 971 37 53 92
ES MERCADAL

TVA NON INCLUSE.