

— El Grill —
Restaurante

≈ SINCE 1985 ≈



ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS



TARTAR DE ATÚN ROJO CON TOMATE Y AGUACATE Red tuna tartare with avocado and tomato		15.50
SASHIMI DE SALMÓN MARINADO Salmon sashimi		13.50
TOSTA DE ESCALIVADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA Toasted bread slice with escalivada (peppers and aubergine) and anchovies		13.00
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMESANO Minorcan tender loin veal carpaccio with Parmesan	M - S/G	15.50
JAMÓN IBERICO DE BELLOTA Iberian cured ham	S/G	24.00
GAZPACHO ANDALUZ Andalusian Cold Soups		8.50
ENSALADA VERDE Green Salad	M - S/G	10.00
ENSALADA DE POLLO A LA BRASA Grill chicken salad		11.50
QUESO DE CABRA TEMPLADO CON ENSALADA DE RÚCULA Warm goat's cheese with arugula salad	M - S/G	11.00
ENSALADA DE AGUACATE CON SALMÓN Y GAMBAS Avocado salad with salmon and prawns	S/G	13.00
PAN DE CRISTAL TOSTADO CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA Toasted bread slice with tomato and olive oil		2.50

V - Plato vegetariano / Vegetarian dish
M - Producto de Menorca / Product from Menorca
S/G - Sin gluten / Gluten free

El Grill

Todos los platos se cocinan al momento, muy agradecidos por su paciencia
All dishes are cooked at the moment, very grateful for your patience

IVA INCLUIDO
VAT INCLUYED

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS



CROQUETAS CASERAS Homemade croquettes		9.50
CALABACINES RELLENOS DE CARNE Y VERDURA Stuffed courgettes with meat and vegetables	M	12.00
BERENGENAS RELLENAS DE RAPE Y GAMBAS Stuffed aubergines with monkfish and prawns	M	16.00
MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR O MARINERA Steamed mussels or with marinara sauce	M - S/G	12.00
PULPO A LA GALLEGA Octopus galician style		20.00
CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA Fried baby squids andalusien style		20.00
CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA Fried squids andalusien style		18.00
GAMBAS DE LA ISLA AL AJILLO Prawns from the island sautéed with garlic		17.00

PARA LOS MÁS PEQUES / FOR THE CHILDRENS

NUGGETS CON PATATAS FRITAS / NUGGETS WITH CHIPS		7.00
ESPAGUETI CON SALSABOLOÑESA / SPAGHETTI WITH BOLOGNESE SAUCE		7.50
VARITAS DE MERLUZA CON PATATAS FRITAS / WANDS OF HAKE WITH CHIPS		7.50
MINI HAMBURGUESAS A LA PARRILLA / MINI GRILLED HAMBURGUER		8.50
CORDON BLUE DE POLLO CON JAMÓN Y QUESO / CHIKEN CORDON BLUE WITH HAM AND CHEESE		10.00

El Grill

Si usted padece alergia o intolerancia alimentaria, consulte al personal
If you have any allergies or food intolerance, ask our staff

IVA INCLUIDO
VAT INCLUYED

VERDURAS VEGETABLES



PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA Grilled assorted vegetables	V - M - S/G	14.50
ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA Grilled green asparagus	V - M - S/G	11.00
CEBOLLETAS TIERNAS A LA BRASA CON SALSA ROMESCO Grilled spring onions with romesco sauce	V - S/G	11.00
ALCACHOFAS A LA BRASA Grilled Artichokes	V - M - S/G	10.00
PIMIENTOS AL PADRÓN Padrón peppers	V - M - S/G	7.50
SALSA ROMESCO (DE CALÇOTS) Romesco sauce		2.00

PASTA



MACARRONES AL HORNO GRATINADOS Macarroni au gratin		12.00
LASAÑA DE TERNERA Veal lasagne		12.00
CANELONES DE ESPINACAS Vegetable cannelloni	V	11.50
TORTELLINI DE RICOTA CON SALSA CARBONARA Ricotta tortellini with carbonara sauce		12.00
ESPAGUETI A LA BOLOÑESA Spaghetti with Bolognese sauce		10.00

V - Plato vegetariano / Vegetarian dish
M - Producto de Menorca / Product from Menorca
S/G - Sin gluten / Gluten free

El Grill

Todos los platos se cocinan al momento, muy agradecidos por su paciencia
All dishes are cooked at the moment, very grateful for you patience

IVA INCLUIDO
VAT INCLUYED

PESCADOS FISH



PARRILLADA DE PESCADO Assortment of fresh fish Grilled	M - S/G	32.00
TATAKI DE ATÚN ROJO CON SALSA DE SOJA Y LIMA SOBRE VERDURAS Red tuna with soy and lime over vegetables	S/G	22.00
LOMO DE BACALAO A LA VIZCAINA Cod loin a la vizcaína (Red pepper sauce)	M - S/G	18.50
CALAMARES A LA PLANCHA Fresh squid Grilled with garlic and parsley	M - S/G	18.50
CALAMAR RELLENO A LA MENORQUINA CON SALSA DE ALMENDRAS Stuffed squid minorcan style with almond sauce	M	20.00
GALLO DE SAN PEDRO John Dory fish	M - S/G	29.50
CABRACHO "CAP ROIG" Scorpionfish	M - S/G	29.50
CORVINA Maigre	S/G	20.00
MERLUZA Hake		20.00
LENGUADO A LA PLANCHA Sole fish	S/G	19.50

SALSAS / SAUCES



QUESO DE MAHÓN / MAHON CHEESE	V - M	2.50
PIMIENTA VERDE / GREEN PEPPER	V	2.50
ROQUEFORT / ROQUEFORT	V	2.50
CHAMPIÑONES / MUSHROOMS	V	2.50

El Grill

Si usted padece alergia o intolerancia alimentaria, consulte al personal
If you have any allergies or food intolerance, ask our staff

IVA INCLUIDO
VAT INCLUYED

CARNES MEATS



PARRILLADA DE CARNES VARIADAS para 2 comensales Special assorted grilled meats for 2 people	S/G	35.00
1/2 PARRILLADA DE CARNES VARIADA para 1 comensal 1/2 assorted grilled meats for 1 people	S/G	20.00
SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA Grilled Iberian pig secrets	S/G	19.00
PALETILLA DE CORDERO LECHAL DE MENORCA Roast shoulder of spring lamb	M	24.00
CORDERO ASADO AL HORNO Roast lamb from Minorca	M - S/G	18.00
LECHONA DE MENORCA ASADA AL HORNO Roast suckling pig Minorcan style	M - S/G	20.00
COSTILLITAS DE CORDERO LECHAL (brasa / salteadas / rebozadas) Spring lamb chops (Grilled, sautéed, breaded)	M - S/G	18.50
COSTILLAS DE CORDERO A LA BRASA Grilled lamb chops	M - S/G	16.00
CONEJO A LA BRASA CON ALI-OLI Grilled rabbit with garlic mayonaise	S/G	15.00
POLLO A LA BRASA Grilled chicken	S/G	12.00
BUTIFARRA CATALANA A LA BRASA CON JUDÍAS Grilled Catalanian pork sausage with beans	S/G	11.50
CODORNICES A LA BRASA Grilled Quails	S/G	8.50

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS
A LA MENORQUINA / All dishes are served with Minorcan fries garnish. V - M - S/G

El Grill

Todos los platos se cocinan al momento, muy agradecidos por su paciencia
All dishes are cooked at the moment, very grateful for you patience

IVA INCLUIDO
VAT INCLUYED

MÁS CARNES MORE MEATS



ENTRECOT DE VACA Beef entrecote	S/G	25.00
CHULETÓN DE VACA a peso aprox. 600g (1kg: 55.00€) Beef T-Bone weight aprox. 600g (price for 1kg: 55.00€)	S/G	33.00
VILLAGODIO DE TERNERA a peso aprox. 600g (1kg: 50.00€) Veal T-Bone of Minorca weight aprox. 600g (price for 1kg: 50.00€)	M - S/G	30.00
CHULETÓN DE TERNERA a peso aprox. 600g (1kg: 45.00€) Veal T-Bone of Minorca weight aprox. 600g (price for 1kg: 45.00€)	M - S/G	27.00
SOLOMILLO DE TERNERA DE MENORCA Minorcan veal tender loin	S/G	24.00
ENTRECOT DE TERNERA DE MENORCA Minorcan veal entrecote	M - S/G	20.00
MAGRET DE PATO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y ESPECIAS Duck's breast with sweet sour sauce	S/G	21.00
ESCALOPE DE TERNERA Breaded steak		13.00
BISTEC DE TERNERA Veal steak	S/G	12.50
CHURRASCO DE BLACK ABERDEEN ANGUS Black aberdeen Angus ribs	S/G	19.00
HAMBURGUESA DE ANGUS (250g.) CON CEBOLLA CARMELIZADA Y SETAS Angus burger with onions and mushrooms		15.00

V - Plato vegetariano / Vegetarian dish
M - Producto de Menorca / Product from Minorca
S/G - Sin gluten / Gluten free

El Grill

Si usted padece alergia o intolerancia alimentaria, consulte al personal
If you have any allergies or food intolerance, ask our staff

IVA INCLUIDO
VAT INCLUYED



DISCOTECA

TERRAZA DE VERANO

SHOW LIVE MUSIC

DJ. SESSIONS