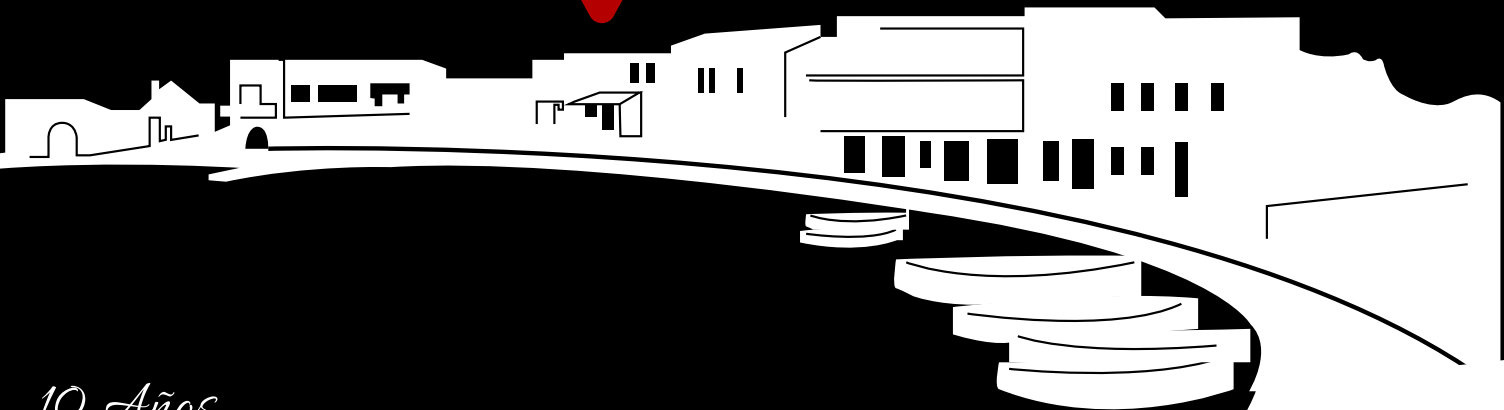
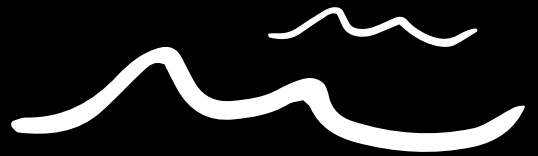
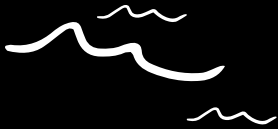


RESTAURANT

La Barqueta

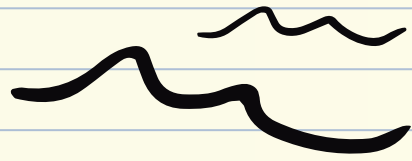
cales fonts



10 Años

Sa Barqueta

cales fonts



Tapas

✗ EN TIERRA FIRME

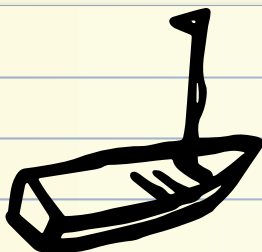
Patatas bravioli	7.80
Nachos con queso	8.50
Nachos Sa Barqueta (con sobrasada)	10.00
Albóndigas caseras con salsa de tomate	9.50
Alitas de pollo lacadas y kimchi	9.50
Magret de pato con manzana caramelizada	16.00
Hummus con sobrasada y huevo poché	9.50

LEVANTANDO EL ANCLA ✗

Calamares a la andaluza	17.50
Sepia a la plancha con ajo y perejil	14.50
Sepia a la plancha con sobrasada	16.00
Sepia frita con mahonesa acevichada	15.50
Boquerones fritos	10.00
Bacalao frito con cebolla encurtida y salsa tártara	16.00
Gambas al ajillo con huevo poché	17.00
Gambas con semillas de mostaza y cúrcuma	16.50

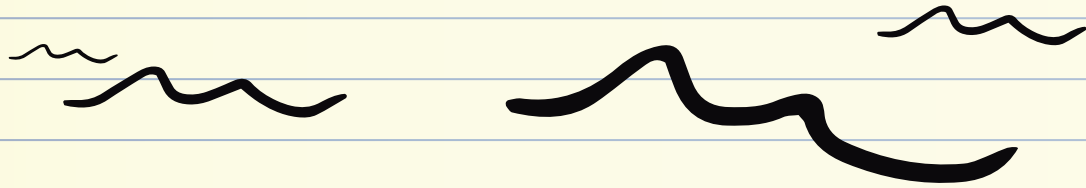
✗ NAVEGANDO POR EL PUERTO DE MAHÓN

Mejillones al vapor con vino blanco	11.00
Mejillones al vapor con Gin Xoriguer y menta	14.00
Mejillones a la plancha con sobrasada	12.00
Mejillones a la plancha con ajo y perejil o pimienta negra	11.50
Almejas a la plancha con ajo y perejil o pimienta negra	16.00
Almejas con Sake	19.00



Sa Barqueta

cales fonts



VISITANDO LA HUERTA



Verduritas con romesco	9.50
Ensalada César con pollo, panceta y mucho Grana Padano	11.00
Ensalada de queso de cabra flambeado con miel, nueces, tomate y fresas	11.50
Ensalada de alubias blancas con toques marroquíes	10.00
Ensalada de tomates, cebolla y ventresca de atún	10.50
Burrata con tomates cherris confitados con ajo, romero y aceitunas de kalamata	16.00
Gazpacho de fresa con helado de tomate	9.50
Curry de berenjenas y tomates cherris con yogur griego y pan naan	12.00



LA BRASA DE SA BARQUETA



Entrecot de ternera de MENORCA	24.00
Solomillo de ternera de MENORCA	28.00
Solomillo de cerdo	17.00
Contramuslo de pollo deshuesado	13.00
Salsa a elegir: Queso de Mahón	2.00
Cinco pimientos	2.00
Romesco	2.00

COCAS



Coca de escalivada	10.50
Coca de sobrasada, queso de Mahón y miel	9.50

* Pan 1.50

*Pregunte al camarero por la lista de alérgenos



Sa Barqueta

cales fonts

Vinos



VINO

Tinto

		Copa	Botella
Hacienda López de Haro	Rioja (Tempranillo Garnacha tÍnta Grazino)	3.50	16.00
Arroyo	Ribera del duero 100%(Tempranillo)	3.50	16.00
López Cristóbal	Ribera del duero (TÍnta del país Merlot)		25.00
Muga Crianza	Rioja (Tempranillo Garnacha Graciano Mazuelo)		24.00
Luís Cañas	Rioja (Tempranillo Garnacha)		20.00
Sa Forana	Illa de Menorca (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah)		25.00
Petit Pittanum	Bierzo		17.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		26.00
Bitxarrako	Ribera del Duero (Tempranillo 100%)		20.00
Mimetic	Calatayud (Garnacha, Monastrell)		19.00

Blanco

		Copa	Botella
Audentia	Valencia (Sauvignon Blanc)	3.00	15.00
Ijalba	Rioja (Viura 100%)Ecologic	3.00	15.00
Descomunal	Rueda (Verdejo)	3.00	15.00
Cuarenta VendÍmias	Rueda (Verdejo)		18.00
José Pariente	Rueda (Sauvignon Blanc)		20.00
Paco & Lola	Ries baixes (Albariño)		20.00
Binitord	Illa de Menorca (Chardonnay, Macabeo, Merlot)		25.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		24.00
Vionta	Monterrei (Godello 100%)		21.00
Lusco	RÍas baixas (Albariño 100%)		24.00
Sommos	Somontano (Chardonnay)		18.00
Llavors	Empordá (Cariñena, Merlot, garnacha tinto, Syrah)		20.00
Fer volar coloms	(Gewürztraiminer, Muscat, Sauvignon blanc)		18.00

Rosado

		Copa	Botella
Audentia	Valencia (Cabernet Sauvignon)	3.00	15.00
Lácrima Baccus Sí	Penedés Garnacha (Tempranillo Syrah)	3.00	15.00
Muga	Rioja Garnacha (Tempranillo Viura)		20.00
Coral	Navarra (Cabernet Sauvignon, Garnatxa)		17.00
Viña Real	Rioja (Viura, Tempranillo)		18.00

Espumoso

		Copa	Botella
Francesc Ricard Brut	Almansa (Macabeo Xarel.lo Parellada)	3.00	15.00
Reventós i Blanc l'Hereu	Penedès (Macabeo Xarel.lo Parellada)		21.00



SANGRÍA CASERA

	Vaso	Jarra		Vaso	Jarra
Sangria de vi negre 1,25L	3.50	12.00	“Tinto de verano” amb llimonada	2.50	10.00
Sangria de cava 1,25L	4.00	14.00	“Tinto de verano” amb sprite	2.50	10.00

La Barqueta

cales fonts

Bebidas

X AGUA Y REFRESCOS

Agua 0,33L	1.50	Aquarius limón / naranja	2.80
Agua 1,5L	3.00	Nestea	2.80
Agua Vichy Catalán	2.80	Bitter Kas	2.50
Tónica Schweppes	2.50	Zumos	2.50
Coca cola / zero	2.50	Zumo de naranja natural	3.50
Fanta limón / naranja	2.50		
Sprite	2.50		

CERVEZAS X

Caña	2.50	Heineken 0,0%	2.80
Pinta	4.50	Alhambra	3.10
Caña Graham pearce	3.00	Graham pearce brown ale (Men)	3.50
Pinta Graham pearce	5.50	Estrella Galicia 1/3	2.50
Estrella Damm 1/3	2.50	Daura Damm (Sin gluten)	2.80
Free Damm 0,0%	2.80	Ladrón de manzanas 1/3	2.80
Voll Damm 1/3	3.00	Free Damm 0,0% Tostada	2,80
		El Águila SIN FILTRAR	3.00

X BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Vermut	4.00	Carlos 1	6.50
Magno Soberano 103	4.00	Larios 1866	7.50
Torres 5	4.50	Cardhú	6.00
Torres 10	5.00	Cupitos	2.50
Bailey's. Tía María. Hierbas. Anís. Amaretto. Pacharán. Cointreau. Licor 43			3.50

X CAFES

Solo	1.30	Café latte	1.90
Cortado	1.50	Bombón	2.10
Con leche	1.80	Carajillo	2.30
Americano	1.80	Trifásico	2.50
Capuchino	2.30	Irlandés	4.80

TE E INFUSIONES X

Negro. Rojo. Verde. Menta poleo. Roibos 1.50	Manzanilla de Menorca	2.00
--	-----------------------	------



Sa barqueta

cales fonts

Gracias

