



LAS ENTRADAS

Carpaccio de foie de pato con trufas al tartufo <i>Carpaccio of foiegras and truffles</i>	21.45€
Jamón Ibérico con pan de cristal con tomate <i>Iberia parma ham with bread and tomato</i>	22.50€
Habitas tiernas con cebolletas y gambas <i>Broad beans with chives and shrimp</i>	15.95€
Croquetas de gambas y langosta al aroma de azafrán <i>Prawns and lobster croquetes with saffon dressing</i>	13.75€
Alcachofas salteadas con sepia <i>Sauteed artichokes with cuttlefish</i>	14.15€
Calamares fritos a la andaluza <i>Fried squid anlaluza style</i>	15.95€
Ortigas rebozadas en tempura <i>Sea anemones in tempura</i>	21.45€
Carpaccio de gambas al queso viejo de Mahon <i>Paper slim slices of marinated prawns with cheese</i>	22.50€
Mejillones de roca al vapor <i>Steamed rock mussels</i>	11.50€
Gambas de Menorca a la plancha <i>Grilled island prawns</i>	S/M
Ensalada de rúcula con frutos secos y queso de cabra <i>Rucula salad with tomato and goat cheese</i>	9.35€



LOS ARROCES (MIN. 2 PAX)

Arroz a banda de gambas <i>Rice with Menorcan prawns</i>	22.50€
Arroz al caldero con sepia, almejas y gambas <i>Rice stew with shellfish and prawns</i>	21.50€
Arroz negro tradicional <i>Black rice with cuttlefish</i>	21.45€
Arroz meloso con bogavante <i>Smooth rice with lobster</i>	31.35€
Arroz caldoso a la marinera <i>Soupy rice with seafood</i>	21.45€
Paella mixta de carne y pescado <i>Paella valenciana (meat and fish)</i>	21.45€
Paella de pescado y marisco <i>Paella with fish and shellfish</i>	22.50€
Fideua mar y montaña <i>Noodles with fish and meat</i>	21.45€
Risotto con setas y verduras	15.95€



Cada jueves cocido madrileño completo 16.50€

Menú infantil: escalope de pollo milanesa, calamares fritos, croquetas y patatas fritas 10.45€

IVA INCLUIDO



LOS PESCADOS

Lomo de merluza a la espalda	20.35€
<i>Loin of hake cooked in baked</i>	
Lubina o dorada a la sal o espalda	27.50€
<i>Sea bass or sea bream cooked in salto r baked</i>	
Calamar relleno a la menorquina con salsa de almendras	20.35€
<i>Stuffed squid with almond sauce</i>	
Parrillada de mariscos	46.75€
<i>Grilles shellfish grill</i>	
Caldera de langosta de menorca 1kl.	132.00€
<i>Lobster stew menorcan style (caldera)</i>	
Pescados variados según captura del día	S/M
<i>Availability of fish and shellfish dependo n the cath of the day</i>	



LAS CARNES

Solomillo de buey al foie de pato	22.50€
<i>Fillet steak with foie and red wine sauce</i>	
Entrecot de ternera al gusto	18.15€
<i>Entrecot steak with a choice of sauce</i>	
Chuletitas de lechal a la plancha	21.45€
<i>Grilled lamb chops</i>	
Paletilla de cordero lechal al horno	27.50€
<i>Roast shoulder of lamb</i>	
Crujiente de cochinito meloso estilo "La Minerva"	20.35€
<i>Crispy suckling pig "La Minerva" style</i>	
Confit de pato ibérico con salsa agridulce	18.15€
<i>Confit of duck "Iberian" with sweet sauce</i>	
Pechuga de pollo a la milanesea	10.45€
<i>Chicken escalope milanesea style</i>	

Restaurante
la Minerva

LOS POSTRES

Borrachitos al gin de Menorca	6.05€
<i>Little sponge cakes soaked in Mahon gin</i>	
Nuestro helado de queso tostado con coulis de manzanilla	6.05€
<i>Our caramelised cheese ice cream</i>	
Tocinillo de cielo sobre coulis de frutos rojos	6.05€
<i>A typical spanish desser</i>	
Canutillos de hojaldre con crema y salsa de chocolate	6.05€
<i>Combs puff pastry with cream and chocolate sauce</i>	
Surtido de sorbetes en tulipa	6.05€
<i>A wafer case filed with homemade sorbet</i>	
Abanico de frutas con sorbet de mandarina	4.95€
<i>Fan of seasonal fruit served with sorbet</i>	
Selección de quesos de Menorca	7.45€
<i>Selection of tradicional cheese</i>	
(Sugerencia de postres del día)	



**Si tiene alguna alergia o intolerancia puede hablar con el personal.*

IVA INCLUIDO