

## *Las entradas / Starters*

Pipirrana de mango, aguacate y arenques Salad with mango, advocado, tomatoes and anchovy	12,80€
Salmorejo de verano con jamón ibérico Cold tomato puree "Salmorejo" with iberian ham	12,50€
La ensalada multicolor con aguacates y gambas Multicoloured leaf salad with advocado, pear and prawns	14,50€
Ensalada de búfala con tomate Raf y brotes Salad with mozzarella, Raf tomato and Green shoots	12,50€
Carpaccio de atún rojo al aceite virgen extra Wafer thin slices of red tunny fish with virgin olive oil	22,80€
Surtido de setas de Menorca con huevo y trufas Mixed Minorcan wild mushrooms with egg and truffle	16,50€
Carpaccio de gambas de la isla con guacamole y queso Viejo Wafer thin slices of minorcan prawns with guacamole and cured cheese	23,50 €
La ensalada de rúcula tierna con queso de cabra y membrillo Rocket lettuce salad with goat cheese and quince	13,25 €
Pasta fresca (tortellone de ricotta con salsa de queso Mahón y tartufo) Fresh tortellini filled with ricota cheese served with Mahon ceese and truffle sauce	18,00 €
Pata de pulpo asada al estilo chef Pieces of roast octopus chef's style	24,50 €
Habitas baby a la sartén con gambas y tomate cherry Sauteed baby beans with prawns and cherry tomatoes	15,50 €
Alcachofas salteadas con calamar y cebolleta Sauteed artichokes with squid and spring onions	14,95 €



## *Los platos del mar - Fish and seafood dishes*

Souquet de rape con carabineros a la catalana Monk fish and shrimp soup catalan style	26,50 €
Cazuela de bacalao con almejas y mejillones Casserole of cod, clams and mussels	19,50 €
Calamar relleno y salsa de almendras Stuffed squid with almond sauce	19,50 €
Caldereta de pescado y marisco a la Menorquina Fish and seafood stew minorcan style	25,00 €
Caldereta de langosta Roja 1 Kg Red lobster stew 1 Kg	120,00 €
Pescados al horno a la Menorquina Baked fish and sliced potatoes and tomatoes minorcan style (with parsley, garlic and breadcrumb topping)	s/m

*Pescados del día, según captura / The fish which is stated "catch of the day" is caught by local fishermen*

## *Las Carnes - Meats*

Crujiente de cochinillo meloso con gratén de ensaimada Crispy suckling pig with sweet cake "ensaimada" topping	20,50 €
Secreto ibérico confitado con finas hierbas Caramelised fillet of iberian pork with fine herbs	20,50 €
Solomillo de ternera al foie de pato estilo chef Sirloin steak with foie chef's style	24,00 €
Paletilla de cordero lechal al horno con su jugo Roast shoulder of suckling lamb with jus	26,50 €
Chuletón de buey ½ Kg fileteado Grilled filleted t-bone steak ½ Kg	28,50 €

## *Para niños - Children's menu*

Combinado infantil (escalope de pollo, calamar romana, croquetas y patatas) Fillet of chicken, squid in batter, croquettes and french fries	12,00 €
Hamburguesa de ternera con patatas fritas / Beefburger with French fries	8,50 €
Escalope de pollo milanesa con patatas fritas Fillet of chicken in breadcrumbs with French fries	8,50 €
Spaguetti a la milanesa con tomate / Spaghetti with tomato sauce	7,50 €



*Restaurante la Minerva*

*Menú gastronómico Menorca - Minorcan gastronomic menu*  
(mínimo 2 pax) / (minimum 2 pers)

*Para empezar picotearemos - Starters*

Tosta de pan de payes con sobrasada a la miel de Romero

Toasted slice of farmhouse bread with minorcan spicy sausage "sobrasada" with Rosemary honey

Mil hojas de berenjenas al gratén de queso de Mahón

Stuffed layers of aubergine au graten with Mahon cheese

Crujiente de gambas con queso y verduritas / Pastry case filled with prawns and vegetables

*Para seguir - To follow*

Caldera de langosta blanca a la menorquina / White lobster stew minorcan style

Arroz meloso con bogavante o langosta / Rice dish with european lobster or lobster

El pescado del día a la plancha / Grilled fish ( catch of the day)

Crujiente de cochinito meloso con gratén de ensaimada

Crispy suckling pig with sweet cake "ensaimada" topping

*Para postre - Desserts*

Nuestro helado de queso con borrachito al gin Xoriguer

Our homemade cheese ice cream with a small cake soaked in Xoriguer gin

**Precio: 38 € (IVA incluido) / Price 38 € (VAT included)**

