

## *Entrantes / Starters / Entrées*

Pipirrana de mango, aguacate y arenques <i>Salad with mango, avocado, tomatoes and anchovy</i> Pipirrana (salade de Jaén) de mangue, avocat et harengs	14,30€
Salmorejo de verano con jamón ibérico <i>Cold tomato purée "Salmorejo" with iberian ham</i> Salmorejo d'été (crème élaborée à partir de mie de pain, à laquelle on ajoute de l'ail, de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et de la tomate) au jambon ibérique	13,50 €
La ensalada multicolor con aguacates y gambas <i>Multicoloured leaf salad with avocado, pear and prawns</i> Salade multi-couleur à l'avocat et aux crevettes	15,95 €
Ensalada de búfala con tomate Raf y brotes <i>Salad with mozzarella, Raf tomato and Green shoots</i> Salade de mozzarella di buffala et tomates Raf avec des feuilles de salade	13,75 €
Carpaccio de atún rojo al aceite virgen extra <i>Wafer thin slices of red tunny fish with virgin olive oil</i> Carpaccio de thon rouge à l'huile d'olive extra vierge	25,75 €
Surtido de setas de Menorca con huevo y trufas <i>Mixed Minorcan wild mushrooms with egg and truffle</i> Assortiment de champignons à l'œuf et aux truffes	18,15 €
Carpaccio de gambas de la isla con guacamole y queso viejo <i>Wafer thin slices of minorcan prawns with guacamole and cured cheese</i> Carpaccio de crevettes de l'île au guacamole et vieux fromage	28,95 €
La ensalada de rúcula tierna con queso de cabra y tomate confitado <i>Rocket lettuce salad with goat cheese and tomato confit</i> Salade de roquette tendre au fromage de chèvre et tomate confite	15,25 €
Pasta fresca (tortelloni de ricotta con salsa de queso Mahón y tartufo) <i>Fresh tortellini filled with ricotta cheese served with Mahón cheese and truffle sauce</i> Pâtes fraîches (tortellini de ricotta à la sauce au fromage Mahon et truffe)	19,50 €
Pata de pulpo asada al estilo Chef <i>Piece of roast octopus chef's style</i> Patte de poulpe rôtie au style du Chef	26,95 €
Alcachofas salteadas con calamar y cebolleta <i>Sauteed artichokes with squid and spring onions</i> Artichauts sautés aux calamars et à la ciboulette	16,45 €

*Los platos del mar / Fish and seafood dishes / Les plats de la mer*

Suprema de rape a la catalana 28,50 €  
Catalán monkfish style  
Suprême de lotte à la catalane

Lomo de bacalao gratinado con ali-oli suave 27,00 €  
Cod au gratin with mild ali-oli  
Filet de morue gratiné avec son aioli doux

Calamar relleno con salsa de almendras 24,75 €  
Stuffed squid with almond sauce  
Calamar farci à la sauce aux amandes

Parrillada de pescado 35,00 €  
Grilled fish  
Poissons grillés

Caldereta de pescado y marisco a la Menorquina 28,50 €  
Red lobster and fish Menorquin style stew  
Caldereta de poisson (sorte de bouillabaisse) et fruits de mer à la Minorquine

Caldereta de langosta roja 1 Kg o Langosta frita con huevos y patatas 140 €  
Red lobster stew 1 Kg or Fried lobster with eggs and potatoes  
Caldereta de langouste rouge 1 kg ou Langouste frite avec des œufs et pommes de terre

Parrillada de mariscos con bogavante 68,75 €  
Grilled seafood with lobster  
Grillade de fruits de mer avec homard au

Lubina o dorada a la sal (min. 2 pax) 27,50 P.P.  
Sea bass or sea bream in salt (min. 2 pax)  
Loup de mer ou daurade au sel (minimum 2 personnes)

Rodaballo al horno a la Menorquina S/m  
Baked turbot Menorcan style  
Turbot au four à la Minorquine

Otros pescados del día según captura S/m  
Other fish of the day according to catch  
Autres poissons du jour, selon la pêche

*Las Carnes Meats / Les Viandes*

Crujiente de cochinito meloso con compota de higos 22,50 €  
Crispy suckling pig with sweet fig compote  
Croustillant de cochon de lait juteux et sa compote de figues

Pluma de cerdo ibérico confitado con finas hierbas 23,50 €  
Pork belly of iberian pork with fine herbs  
Plume de porc ibérique confité aux fines herbes

Solomillo de ternera al foie de pato estilo Chef 27,60 €  
Sirloin steak with foie chef's style  
Filet de veau au foie de canard style Chef

Paletilla de cordero lechal al horno con su jugo 26,50€  
Roast shoulder of suckling lamb with juice  
Épaule d'agneau de lait rôtie avec son jus de viande

Chuletón de buey ½ Kg. Fileteado 29,50 €  
Grilled filleted t-bone steak ½ Kg  
Côte de bœuf ½ kg. En filets

*Para niños Children's menu / Pour les enfants*

Combinado infantil (escalope de pollo, calamar a la romana, croquetas y patatas) 13,75 €  
Fillet of chicken, squid in batter, croquettes and French fries  
Assortiment pour les enfants (escalope de poulet, calamars, croquettes et frites)

Hamburguesa de ternera con patatas fritas 9,50€  
Beefburger with French fries  
Burger de bœuf avec frites

Escalope de pollo milanese con patatas fritas 9,50 €  
Fillet of chicken in breadcrumbs with French fries  
Escalope de poulet milanaise avec frites

Spaguetti a la milanese con tomate 8,50 €  
Spaghetti with tomato sauce  
Spaghetti à la milanaise à la tomate

## *Picoteo / Snacks / Tapas*

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate <i>Iberian cured ham with crusty bread and tomato</i> Jambon ibérique avec pain « de verre » (très croustillant) à la tomate	28,50 €
Terrina de foie hecho en casa caramelizado <i>Terrine of caramelized homemade paté</i> Terrine de foie caramélisé maison	25,50 €
Escupiñas de Menorca al natural o al horno <i>Minorcan clams baked or natural</i> Praises de Minorque, naturelles ou cuites au four	31,50 €
Almejas al Jerez <i>Clams in sherry</i> Palourdes au Jerez	20,90€
Navajas a la plancha <i>Grilled razor clams</i> Couteaux grillés	26,40 €
Mejillones de roca al vapor <i>Steamed rocks mussels</i> Moules sauvages à la vapeur	13,50 €
Gamba roja de la isla a la plancha <i>Grilled Minorcan prawns</i> Crevettes rouges de l'île grillées	S/m
Pulpo a la gallega <i>Galician style octopus</i> Poulpe à la galicienne	27,85 €
Anillas de calamar frito a la andaluza <i>Fried squid rings coated in flour andalusian style</i> Anneaux de calmar frits à l'andalouse	19,50 €
Chipirón "puntilla" nacional a la malagueña <i>Fried baby squid coated in flour "malagueña" style</i> Petits calamars « puntilla » à la malaguenienne	19,50 €
Ortigas de mar fritas con tempura <i>Fried sea nettles in tempura batter</i> Orties de mer en tempura	22,50 €
Tacos de bacalao empanado "panko" con ali-oli <i>Fried pieces of cod in "panko" breadcrumbs with garlic mayonnaise</i> Dés de morue panée « panko » avec sauce aïoli	25,00 €
Croquetas de langosta y gambas al aroma de azafrán de Menorca <i>Lobster and prawn croquettes flavoured with Minorcan saffron</i> Croquettes de homard et de crevettes à l'arôme de safran de Minorque	19,90 €

*Arroces (mínimo 2 personas)*  
*Rice dishes (min. 2 pers.)*  
*Plats de riz (minimum 2 personnes)*

Arroz meloso con bogavante Rice dish with lobster Riz moelleux au homard	38,50 €
Arroz meloso con langosta roja de Menorca Rice dish with red lobster from Menorca Riz moelleux à la langouste rouge de Minorque	42,50 €
Arroz al caldero con almejas y gambas Rice stew with clams and prawns Riz aux palourdes et crevettes dans son jus	25,00€
Arroz negro con sepia y gambas Black rice with cuttlefish and prawns (rice, cuttlefish and prawns cooked in cuttlefish ink) Riz noir aux seiches et crevettes	21,45 €
Arroz caldoso a la marinera "peix i marisc" Seafood and fish stew with rice Riz à la marinère "peix i marisc" (poissons et fruits de mer)	25,30 €
Arroz a banda de gambas de Menorca "Seco" Rice dish with minorcan prawns (the prawns are served apart from the rice) Riz « sec » a banda, aux crevettes de Minorque	35,40 €
Paella mixta de carne, verdura y marisco Meat, vegetables and seafood paella Paella mixte avec viande, légumes et fruits de mer	22,50 €
Paella de pescado y marisco Fish and seafood paella Paella aux poissons et fruits de mer	25,00 €
Fideuá de pescado y marisco Thick noodles with fish and seafood Fideuà (paella de vermicelles) aux poissons et fruits de mer	23,80 €

# MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU / MENU GASTRONOMIQUE

## *Primeros platos / Starters / Entrées*

Tosta de sobrasada a la miel  
Toast of "Sobrasada" (raw cured sausage) with Rosemary flavored honey  
Toast de sobrasada (charcuterie typique) au miel

Croquetas de gambas y langosta al azafrán  
Croquettes with saffron shrimp & lobster  
Croquettes de crevettes et langoustes au safran

Mejillones de roca de Mahón al vapor  
Steamed Mahón rock mussels  
Moules sauvages de Mahón à la vapeur

## *Segundos platos / Main Courses / Plats principaux*

Caldereta de pescado y marisco a la menorquina  
Minorcan style fish & seafood stew  
Caldereta de poisson et fruits de mer (sorte de bouillabaisse) à la minorquine

Pescado del día al horno o a la sal (min. 2 pax)  
Fish of the day (baked or salted) – (min. 2 persons)  
Poisson du jour au four ou au sel (minimum 2 personnes)

Crujiente de lechona de la isla  
Crunchy piglet from the island  
Croustillant de porcelet de l'île

## *Los postres del día / Desserts of the day / Les desserts de jour*

Precio por persona 45€ IVA Incluido  
Price for person 45€ (TAX Incl.)  
Prix par personne (TAX Incl.)

OPCIONAL CON SUPLEMENTO DE 12€  
POR PERSONA/ MIN. 2 PAX

OPTIONAL AT AN EXTRA COST OF 12€  
MIN. 2 PERSONS

OPTIONNEL AVEC UN SUPPLÉMENT  
DE 12 € PAR PERSONNE  
MIN. 2 PERSONNES

Langosta frita con huevos fritos y patatas  
Fried lobster with eggs & fries  
Langouste frite avec œufs frits et pommes de terre frites

Caldera de langosta menorquina  
Minorcan crayfish stew  
Caldera de langouste minorquine (sorte de bouillabaisse)

Arroz meloso con bogavante y sepia  
Mellow rice with lobster & cuttlefish  
Plat de riz moelleux au homard et à la seiche