

ANTIPASTI FREDDI

- 01. Insalata di burrata con rucola, pomodori e noci **16,50**
- 02. Insalata con formaggio di capra e frutta secca **16**
- 03. Insalata di tonno, pomodori, cipolla rossa e capperi **16,50**
- 04. Insalata Minorchina (formaggio Mahon e pomodori) **15,50** **M**
- 05. Gazpacho andaluso **10**
- 06. Selezione di salumi artigianali di Minorca **21** **M**

ANTIPASTI CALDI

- 07. "Oliaigua" (zuppa di verdure tipica di Minorca) **14** **M**
- 08. Crocchette di pollo fatte in casa **16**
- 09. Lumache con "cranca" (granchio), ricetta tradizionale **18,50** **M**
- 10. Calamaro alla griglia / all'andalus **24**
- 11. Calamaretti fritti ("chipirones") **20**
- 12. Gamberi all'aglio **27**
- 13. Cozze di Minorca alla griglia, alla marinara o al vapore **17** **M**
- 14. Polpo alla galiziana (bollito intero, non si tratta di tentacoli precotti) **27**
- 15. Capesante ripiene di pesce e frutti di mare **19** **M**
- 16. Crema di spinaci con uova **15**
- 17. Melanzane ripiene con gamberi di Minorca **21** **M**
- 18. Asparagi gratinati con formaggio e miele di Minorca **16** **M**
- 19. Peperoni "piquillo" ripieni di melanzane escalivada (arrostate) **18**
- 20. Funghi saltati con gamberi **18**

PAELLAS E RISO (minimo 2 persone)

- 21. Riso "cieco" (Paella mista di pesce, frutti di mare e carne, senza lische) **24 pp**
- 22. Riso "nero", con seppia, gamberi e cozze **24 pp**
- 23. Paella di "marisco" (frutti di mare) **26 pp**
- 24. Riso cremoso con pescatrice, gamberi e capesante **29 pp**
- 25. Riso con brodo di frutti di mare (leggermente brodoso) **27 pp**
- 26. Riso con brodo di astice (leggermente brodoso) **40 pp**
- 27. Riso con brodo di aragosta (leggermente brodoso) **70 pp** **M**

PESCI E FRUTTI DI MARE

- 28. Calamari ripieni alla Minorchina (al forno con patate) **29** **M**
- 29. Scorfano "a la espalda" (al forno) **70€/KG** **M**
- 30. Spigola alla Minorchina o alla griglia **29** **M**
- 31. Merluzzo norvegese Skrei impanato e fritto, senza spine **27**
- 32. "Perol" de razza alla Minorchina (al forno con patate) **27** **M**
- 33. Pescatrice alla salsa marinara **32**
- 34. Pescatrice all'aglio **32**
- 35. Razza frita con contorno di cipolla frita **24** **M**
- 36. Rombo alla griglia **30**
- 37. Sardine alla griglia **18**
- 38. Gamberi rossi di Minorca alla griglia **36** **M**
- 39. Caldereta di aragosta (minimo 2 persone) **78** **M**
- 40. Aragosta con uova fritte e patate **175€/KG** **M**
- 41. Aragosta gratinata con alioli **175€/KG** **M**
- 42. Aragosta con cipolla **175€/KG** **M**

CARNI

- 43. Entrecote di manzo alla griglia con contorno **27**
- 44. Costata di manzo di Minorca alla griglia (700 gr) con contorno **42** **M**
- 45. Filetto di manzo di Minorca alla griglia con contorno **34** **M**
- 46. "Perol" di costolette d'agnello (ricetta minorchina) **27** **M**
- 47. Confit di agnello da latte con contorno **26**
- 48. Salse: roquefort, pepe, menta o formaggio di Mahón **3,75**

PER BAMBINI

- 49. Cotoletta di pollo con patatine **13**
- 50. Hamburger (senza panino) con patatine fritte **13** **M**
- 51. Spaghetti alla bolognese **13**
- 52. Hamburger di pesce (nasello), senza panino, con patatine fritte **13**



CARTA

PANE

53. Pane con alioli fatto in casa

4,5 M

54. Pane con pomodoro

4,5 M

55. Pane senza glutine

3,75 M

56. Panino artigianale ("llonguet"),
cotto nel forno a legna

2,75 M

57. Panino ai semi

2,5

MENU PRANZO E CENA 38€

(TUTTO COMPRESO)*

CORTESIA DELLA CASA

Pane con alioli fatto in casa

ANTIPASTI

Crocchette di pollo fatte in casa

Capesante ripiene di pesce e frutti di mare M

Cozze di Minorca alla griglia, alla marinara o al
vapore M

Lumache con "cranca" (granchio), ricetta
tradizionale M

Gamberi all'aglio

Selezione di salumi artigianali di Minorca M

Insalata Minorchina (formaggio Mahon e
pomodori) o Insalata verde M

Asparagi gratinati con formaggio e miele di
Minorca M

DESSERT

Gelato al formaggio fatto in casa M

Flan al caramello fatto in casa

Mousse al cioccolato

Frutto del tempo

Ensamada di "Can Pons" con
gelato alla vaniglia M

*COMPRENDE

Pane con alioli, antipasto, piatto principale,
dessert, acqua o vino della casa (1 bottiglia
per 2 persone) o sangria (1 caraffa da 1,5
lts. per 2 persone)

PIATTI PRINCIPALI

Calamaro all'andalusa

Merluzzo norvegese Skrei impanato e fritto

Sardine alla griglia

Agnello da latte confit con contorno

Entrecote di manzo alla griglia con contorno

Pollo al curry con riso basmati

Crema di spinaci con uova

Peperoni "piquillo" ripieni di melanzane
escalivada

VINI DELLA CASA

(1 bottiglia per due persone)

Bianchi: Marqués de Cáceres (Rioja)

Rosso: Martínez Lacuesta (Rioja)

Rosato: Castillo Monjardín (Navarra)

Sangria: 1,5 l.

Con il menu può scegliere il vino che vuole. Si
calcolerà la differenza con il vino della casa

