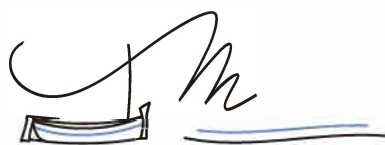


**ENTRANTES / PARA COMPARTIR · STARTERS / TO SHARE**

<b>Mejillones cocinados al vapor</b> .....	14,50 €
<i>Steamed mussels</i>	
<b>Mejillones cocinados con salsa marinera americana</b> .....	15,50 €
(de verduras y caldo de pescado y marisco) <i>Steamed mussels cooked with american seafood-style sauce</i> (made of vegetables and fish and seafood sauce)	
<b>Chipirones con tempura a la andaluza</b> .....	18,50 €
<i>Andalusian tempura-style baby squid (fried)</i>	
<b>Cazuelita de gambas al ajillo</b> .....	15,50 €
<i>Shrimp scampi casserole (cooked in hot garlic oil)</i>	
<b>Ceviche de lubina marinada con jugo de limón</b> .....	18,50 €
<i>Ceviche of sea-bass marinated with lemon juice</i>	
<b>Tabla de jamón ibérico</b> .....	23,50 €
<i>Iberian (Iberico) cured ham platter</i>	
<b>Tabla de quesos de Menorca</b> .....	15,50 €
<i>Mahon cheese platter</i>	
<b>Pimientos de la variedad de Padrón</b> .....	9,50 €
<i>Padron variety peppers grilled in a pan</i>	
<b>Totopos con queso azul, "figat" y hojas de menta</b> .....	14,50 €
<i>Tortilla crisps with blue cheese, fig marmelade and mint leaves</i>	
<b>Ensalada verde de la huerta Km0</b> .....	11,50 €
(mezclum de lechugas, tomate, pepino, zanahoria, rabanito y aguacate) <i>Km.0 (locally sourced) garden salad</i> (mixture of lettuce, tomato, cucumber, carrot, radish and avocado)	
<b>Ensalada con queso de cabra y nueces</b> .....	12,50 €
(mezclum de lechugas, tomate, queso de cabra y nueces) <i>Goat cheese and walnuts salad</i> (mixture of lettuce, tomato, goat cheese and walnuts)	
<b>Ración de pan de cristal con tomate</b> .....	3,50 €
<i>Portion of crystal bread (Spanish-style ciabatta) with tomato</i>	



**CARNES · MEAT**

**Pechuga de pollo a la plancha** ..... 12,50 €  
*Grilled chicken breast*

**Entrecot de vaca vieja reposado y madurado** ..... 18,50 €  
*Extra matured and aged sirloin of beef*

**Solomillo de vaca vieja reposado y madurado** ..... 24,50 €  
*Extra matured and aged fillet of beef*

**Punta de contra (Picaña) de vaca madurada** ..... 22,50 €  
*Extra matured and aged sirloin cap (Picanha) of beef*

**Secreto de cerdo ibérico** ..... 19,50 €  
*Iberian (Iberico) pork loin*

>> Todas se sirven acompañadas de un mix de verduras a la parrilla  
 >> Salsa extra a escoger: Pimienta o Queso de Mahón (+2€ por salsa)  
 >> *All of them are accompanied with mixed grilled vegetables*  
 >> *Sauce options: Pepper or Mahon cheese (+2€ per sauce)*

**Hamburguesa Mediterranean de ternera de Menorca de 250 gr** ..... 14,50 €  
 (Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, beicon, queso cheddar y salsa de mostaza antigua)  
*Mediterranean Menorcan beef burger 250g*  
*(lettuce, tomato, caramelized onion, bacon, cheddar cheese and old mustard sauce)*

**PESCADOS · FISH**

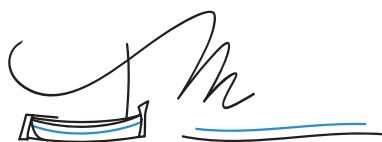
**Calamar a la plancha con patata panadera y tomate** ..... 18,50 €  
*Grilled squid with baker's potato and tomato*

**Tataki de atún con salsa de soja, wasabi y sésamo negro** ..... 22,50 €  
*Tuna tataki with soy sauce, wasabi and black sesame*

**Dorada a la menorquina con patata panadera y tomate** ..... 22,50 €  
*Menorcan-style sea bass with baker's potato and tomato*

**Salmón del norte a la plancha con patata panadera y tomate** ..... 18,50 €  
*Grilled salmon with baker's potato and tomato*

**Bacalao al estilo de "Can Santi" en Punta Prima** ..... 18,50 €  
 con verduras salteadas, pasas, piñones y alioli gratinado  
*Cod in the style of "Can Santi" in Punta Prima*  
*with sautéed vegetables, raisins, pine nuts and gratin aioli*



**ARROCES · RICE (PAELLA)**

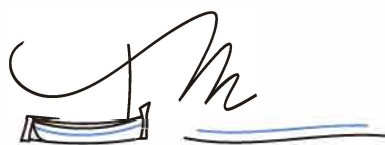
(precio por persona) · (price per person)

- De verduras variadas de la huerta**..... 17,50 €  
(judía verde, guisantes, pimiento verde y rojo, cebolla y espárragos)  
*Garden vegetables*  
(green beans, peas, green and red pepper, onion and asparagus)
- De pollo y verduras**..... 18,50 €  
(guisantes y pimiento verde y rojo)  
*Chicken and vegetables*  
(peas and green and red pepper)
- A la marinera con sepia, marisco y verduras**..... 19,50 €  
(tomate, pimiento verde y rojo, cebolla y ajo)  
*Seafood style with cuttlefish, seafood and vegetables*  
(tomato, green and red pepper, onion and garlic)
- A la tinta negra de calamar con sepia, gamba pelada y carne de mejillón**..... 19,50 €  
*Squid black ink with cuttlefish, peeled shrimps and mussel meat*
- Del Senyoret: con sepia, gamba pelada y carne de mejillón**..... 19,50 €  
*Blind: with cuttlefish, peeled shrimps and mussel meat*

**PIZZA / PASTA · PIZZA / PASTA**

(posibilidad de sin gluten) · (gluten-free available)

- Pizza de Margarita** (Tomate, mozzarella y albahaca fresca)..... 8,50 €  
*Pizza of Margherita (tomato, mozzarella and fresh basil)*
- Pizza al gusto del cliente** · Custom made Pizza:  
Pizza de Margarita + Ingredientes a escoger (+1€ por ingrediente)  
>> Queso de cabra, Jamón, Beicon, Huevo, Piña, Champiñones, Atún, Gambas o Mejillones  
*Pizza of Margherita + Optional extras (+1€ per ingredient)*  
>> Goat cheese, Ham, Bacon, Egg, Pineapple, Mushrooms, Tuna, Prawns or Mussels
- Spaghetti con salsa a la carbonara** (beicon, cebolla, nata y nuez moscada)..... 12,50 €  
*Spaghetti with carbonara sauce (bacon, onion, cream and nutmeg)*
- Spaghetti con salsa a la boloñesa**..... 12,50 €  
(carne 100% de ternera, zanahoria, pimiento verde y rojo y cebolla)  
*Spaghetti with bolognese sauce (100% beef mince, carrot, green and red pepper and onion)*
- Spaghetti picante con gambas al ajillo**..... 14,50 €  
*Spicy spaghetti with shrimp scampi (cooked in hot garlic oil)*



## MENÚ PARA LOS MÁS PEQUES · CHILDREN'S MENU

<b>Croquetas de pollo con patatas fritas, ensalada o arroz</b> .....	6,50 €
<i>Chicken croquettes with either: French fries, salad or rice</i>	
<b>Nuggets de pollo con patatas fritas, ensalada o arroz</b> .....	6,50 €
<i>Chicken nuggets with either: French fries, salad or rice</i>	
<b>Varitas de pescado con patatas fritas, ensalada o arroz</b> .....	6,50 €
<i>Fish fingers with either: French fries, salad or rice</i>	
<b>Spaghetti con salsa de tomate</b> .....	6,50 €
<i>Spaghetti with plain tomato sauce</i>	
<b>Spaghetti con salsa a la carbonara</b> (beicon, cebolla, nata y nuez moscada).....	6,50 €
<i>Spaghetti with carbonara sauce (bacon, onion, cream and nutmeg)</i>	
<b>Spaghetti con salsa a la boloñesa</b> .....	6,50 €
<i>(carne 100% de ternera, zanahoria, pimiento verde y rojo y cebolla)</i> <i>Spaghetti with bolognese sauce (100% beef mince, carrot, green and red pepper and onion)</i>	
<b>Hamburguesa de la casa con queso y patatas fritas, ensalada o arroz</b> .....	6,50 €
<i>Cheeseburger with either: French fries, salad or rice</i>	
<b>Mini pizza de Margarita</b> (Tomate, mozzarella y albahaca fresca).....	6,50 €
<i>Mini pizza of Margherita (tomato, mozzarella and fresh basil)</i>	

## POSTRES · PUDDING

<b>2 bolas de helado al gusto del cliente</b> .....	6,00 €
<i>(a escoger: Vainilla, Fresa, Chocolate, Menta)</i> <i>2 scoops of ice cream (choose from: Vanilla, Strawberry, Chocolate, Mint)</i>	
<b>Flan de huevo de la casa con nata</b> .....	6,00 €
<i>Homemade egg flan with cream</i>	
<b>El postre de Goxua</b> .....	6,00 €
<i>(base de nata, capa de bizcocho, crema pastelera y caramelo líquido)</i> <i>Goxua pudding</i> <i>(cream base, sponge cake layer, pastry cream and liquid caramel)</i>	
<b>Coulant de chocolate con helado de vainilla</b> .....	6,00 €
<i>Chocolate coulant (lava cake) with vanilla ice cream</i>	
<b>Tarta de queso de Mahón con salsa de frutas del bosque</b> .....	6,00 €
<i>Cheesecake made of Mahon cheese with berries sauce</i>	



## SUGERENCIAS DEL MES

### RECOMMENDATIONS OF THE MONTH

**Cachopo de ternera relleno de queso de Mahón y jamon ibérico con huevos fritos, patatas fritas, pimientos y espárragos.** Para dos personas..... 39,50 €  
*Beef cachopo stuffed with Mahon cheese and Iberian ham with fried eggs, French fries, peppers and asparagus. For 2 people*

**Milanesas de Pollo al estilo Argentino gratinadas al horno con tomate, orégano, jamón york y queso acompañadas de huevos fritos y patatas fritas**  
Para dos personas..... 32,50 €  
*Argentine-style chicken milanesas gratin in the oven with tomato, oregano, ham and cheese accompanied by fried eggs and French fries. For 2 people*

**Cochinillo asado con patata panadera y verduras a la parrilla**..... 22,50 €  
*Roasted suckling pig with baked potato and mixed grilled vegetables*

**Filete de gallo con salsa marinera americana**..... 19,50 €  
(de verduras y caldo de pescado y marisco)  
*John dory fillet with american seafood-style sauce (made of vegetables and fish and seafood sauce)*

**Brocheta de rape con patata panadera y verduras a la parrilla**..... 19,50 €  
*Monkfish skewer with baked potato and mixed grilled vegetables*

