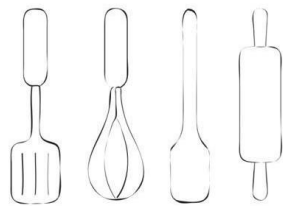


ENTRANTES

Ensalada con uva y queso de cabra ☒	€ 6,50
Ensalada de pollo, pimientos asados y aioli ☒	€ 8,50
Ensalada de sepias, calamares y pulpo con apio y zanahoria ☒	€ 9
Parmigiana	€ 7
Caprese ☒	€ 8
Flan de calabacín con crema de Parmigiano Reggiano	€ 7
Pulpo y patatas ☒	€ 9
Pulпитos en salsa de tomate ☒	€ 9
Tartare de pescado ☒	€ 12
Tartare de ternera ☒	€ 11
Selección de embutidos y quesos artesanales de la isla	€ 12
Suppli Romano casero	€ 3
Croqueta de patatas casera	€ 3
Filete de bacalao frito	€ 8,50
Patatas fritas ☒	€ 4
Patatas al horno ☒	€ 4
Verduras de temporada ☒	€ 5



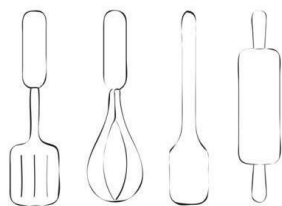
A CASA MIA
MENORCA

PRIMEROS

Amatriciana	€ 11
Carbonara	€ 11
Lasagna alla bolognese	€ 11
Paccheri alla Sorrentina (Tomate, mozzarella y albahaca)	€ 11
Ravioli de burrata en salsa de tomate, berenjenas y albahaca	€ 14
Spaghetti alle vongole (Almejas de Galicia, ajo, perejil y pimienta)	€ 14
Risotto de marisco ☒	€ 15

SEGUNDOS Y GRILL

Albondigas en salsa de tomate	€ 10
Pluma de lomo ibérico con puerros y patatas ☒	€ 19
Entrecot de ternera a la plancha con sal Maldon y verduras de temporada ☒	€ 20
Solomillo de ternera a la plancha con sal Maldon y verduras de temporada ☒	€ 22
Bacalao al horno con burrata y pimientos ☒	€ 16
Frito mixto de pescado	€ 18
Filete de atún ☒	€ 22
Parillada de pescado mixto ☒	€ 23

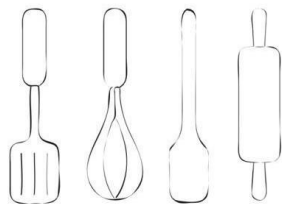


A CASA MIA

MENORCA

PIZZERÍA

Bruschetta con tomate fresco y albahaca	€ 3
Bruschetta con burrata y anchovas de Cantábrica	€ 4,50
Bruschetta Menorquina (Queso de Mahón, sobrasada y miel)	€ 4,50
Focaccia sal y romero	€ 5
Focaccia con jamón serrano	€ 10
Focaccia con salmón ahumado, queso crema y rúcula	€ 13
Margherita	€ 8
Napoli	€ 9
Diavola	€ 10
Margherita D.O.P. (Tomate y mozzarella de bufala)	€ 11
Menorquina (Queso de Mahón, sobrasada y miel)	€ 13
Pizza Ortolana (Vegetariana)	€ 10
Pizza “A Casa Mia” (Mozzarella y jamón serrano)	€ 13
Pizza Tonno e cipolla (Filete de atún fresco y cebolla)	€ 14
Pizza Gourmet (Pesto de albahaca, langostinos, bufala y alcachofas)	€ 14

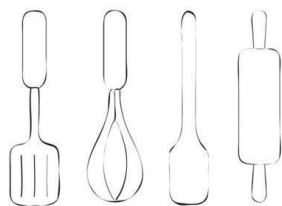


A CASA MIA

MENORCA

POSTRES

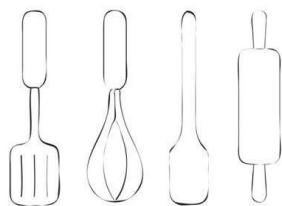
Tiramisù clásico	€ 6
Cheesecake	€ 7
Tarta "Caprese" ☒	€ 7,50
Helado artesanal	€ 6
Crema de limón con crumble y fresas	€ 7,50
Frutas fresca ☒	€ 7



A CASA MIA
MENORCA

Bar y Cafetería

Agua San Pellegrino (0,5 l)	€ 3
Agua Vichy (0,5 l)	€ 3
Agua Font Major (0,5 l)	€ 2,50
Coca cola (0,350 l)	€ 3
Coca Cola 0 (0,350 l)	€ 3
Fanta (0,350 l)	€ 3
Sprite (0,350 l)	€ 3
Cacaolat (0,20 l)	€ 2,50
Pago Naranja	€ 2,50
Pago Manzana	€ 2,50
Pago Piña	€ 2,50
Estrella Damm (Caña)	€ 2
Estrella Damm (Mediana)	€ 2,50
Estrella Damm (Pinta)	€ 3,50
Estrella Damm (0,33 l)	€ 3
Free Damm (0,33 l) ☒	€ 3
Damm Lemon (0,33 l)	€ 3
Voll-Damm (0,33 l)	€ 3,50
Inedit Damm (0,33 l)	€ 4
Fever-Tree Tónica (0,20 l)	€ 3,50
Fever-Tree Ginger Beer (0,20 l)	€ 3,50
Cóctel Básico	€ 5
Cóctel Clásico	€ 7



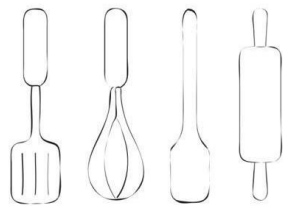
A CASA MIA

MENORCA

Cóctel Premium	€ 9
Liquores	€ 4
Spirits	€ 7
Copas de vino	€ 3,50
Espresso	€ 1,50
Descafeinado	€ 1,50
Cortado	€ 2
Café con hielo	€ 2
Carajillo	€ 2,50
Café con leche	€ 2
Cappuccino	€ 2,50
Café americano	€ 2
Infusiones	€ 2
Zumo de naranja natural	€ 3,50

CAVAS

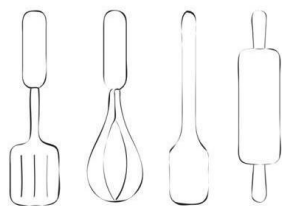
Fontallada Brut Nature (Xarello, Macabeu, Parellada)	€ 15
Cygnus Sador Brut Nature Reserva (Xarello, Macabeu, Parellada)	€ 18,50
Juvé & Camps Reserva de la Familia G. Res. Brut Nature, 2017 (Xarello, Macabeu, Parellada)	€ 29



A CASA MIA
MENORCA

VINOS BLANCOS

Falanghina del Beneventano Vesevo, 2019 (Falanghina)	€ 15
Vesuvio Lacryma Christi Sorrentino, 2018 (Lacryma Christi)	€ 15
Sicilia Grillo Zabù, 2019 (Grillo)	€ 16
Pinot Grigio Lavis, 2018 (Pinot Grigio)	€ 17
Gewurztraminer Lavis, 2019 (Gewurztraminer)	€ 18
Vermentino di Sardegna Sella & Mosca, 2019 (Vermentino)	€ 15
Vina Calera Marques de Riscal, 2020 (Verdejo)	€ 15
El Perro Verde Rueda, 2020 (Verdejo)	€ 21
Sauvignon Blanc Menade, 2020 (Sauvignon Blanc)	€ 22
Bico da Ran Eulogio Pomares, 2020 (Albariño)	€ 18,50
Zarate Eulogio Pomares, 2020 (Albariño)	€ 22,50
La Sonrisa de Tares Dominio de Tares (Godello)	€ 19
Godello Guitian, 2020 (Godello)	€ 22,50
Garoina Oliveda, 2020 (Chardonnay)	€ 18,50
Chardonnay Barrique Enrique Mendoza, 2020 (Chardonnay)	€ 22

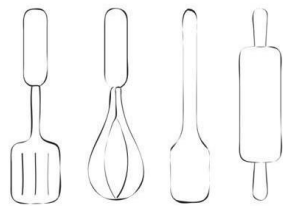


A CASA MIA
MENORCA

Garnatxa Blanca Herencia Altes, 2020 (Garnacha blanca)	€ 16,50
Larrosa Izadi, 2019 (Garnacha blanca)	€ 17
Chardonnay Les Plants Nobles Ropiteau, 2017 (Chardonnay)	€ 19
Riesling Trimbach, 2019 (Riesling)	€ 28
Chablis Louis Latour, 2019 (Chardonnay)	€ 29
Gewurztraminer Trimbach, 2017 (Gewurztraminer)	€ 31

VINOS ROSADOS

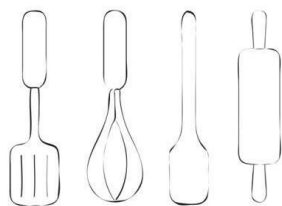
Pinot Grigio Delle Venezie Rosado Ca' Lunghetta, 2019 (Pinot Grigio)	€ 14
Rosat Flor Masia Oliveda, 2020 (Merlot)	€ 15
Rioja Rosado Sierra Cantabria, 2020 (Viura, Tempranillo, Garnacha)	€ 17



A CASA MIA
MENORCA

VINOS TINTOS

Merlot Botter, 2019 (Merlot)	€ 16
Primitivo del Salento Caleo, 2019 (Primitivo)	€ 16,50
Cannonau di Sardegna Sella & Mosca, 2018 (Cannonau)	€ 17
Rosso di Montalcino Leonardo, 2016 (Sangiovese)	€ 15
Ribera del Duero Dolmo Vicente Gandia, 2018 (Tempranillo)	€ 16
Rioja Crianza Oñal, 2017 (Tempranillo)	€ 16,50
Ribera del Duero Monteabellón, 2019 (Tempranillo)	€ 22
Rioja Reserva Marqués de Riscal, 2016 (Tempranillo)	€ 23
Rioja Crianza Sierra Cantabria, 2017 (Tempranillo, Graciano)	€ 21
Ribera del Duero Pruno Villacreces, 2019 (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	€ 22
Ònix Classic Vinicola del Priorat, 2018 (Garnacha, Samsó)	€ 19
Mencia Abad Dom Bueno, 2019 (Mencia)	€ 15



A CASA MIA

MENORCA