



## NUESTROS PLATOS DÍA OUR LUNCH TIME DISHES

**Croqueta de sepia 2,20€**

Squid croquette

**Buñuelo de bacalao 2,20€/u**

Cod fritters

**Ensalada de temporada 8,60€** 🌱🌿

Seasonal salad

**Puerro a la robata con holandesa de anchoa 12,80€** 🌱

Leeks prepared on a barbecue grill with an anchovy hollandaise sauce

**Coca de calabacín con picaña curada 18€** 🌿

Cured rump cap beef with courgette on a bed of puff pastry

**Pescado de la isla encurtido 21€** 🌱🌿

Local fish prepared in a gurkin and guindilla sauce

**Sashimi de atun con ponzu de lima 23€** 🌱🌿

Sashimi tuna with ponzu lime dressing

**Carabineros confitados con ajo y piquillo 21€** 🌱🌿

Deep sea cardinal prawns with garlic and skinless red peppers

**Pregunta por el pescado del dia** 🌱🌿

Ask for the fish of the day

## NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

**Arroz de ortigas 20€ p/p** 🌿

Rice with Menorcan Sea Anemones

**Arroz de gamba 25€ p/p** 🌿

Rice with Menorcan Prawns

**Arroz negro 18€ p/p** 🌿

Black rice

**Arroz de entrecot 25€ p/p** 🌿

Sirloin Steak rice

**Fideuá de cranca 20€ p/p** 🌿

Mediterranean spider crab fideua (Noodles)

**Arroz caldoso de bogavante 28€ p/p** 🌿

Lobster and Rice Stew



## NUESTROS PLATOS NOCHE OUR EVENING DISHES

**Croqueta de sepia 2,20€/u**

Squid croquette

**Buñuelo de bacalao 2,20€/u**

Cod fritters

**Brioche de pollo con salsa taco y guacamole 4,80€/u**

Chicken brioche with guacamole and taco sauce

**Bao de cordero 5,80€/u**

A Boa Bun filled with Lamb

**Coca de calabacín con picaña curada 18€** 

Cured Rump Cap Beef with Courgette on a bed of puff pastry

**Pescado de la isla encurtido 21€**  

Local Fish prepared in a Gurkin and Guindilla Sauce

**Sashimi de atun con ponzu de lima 23€**  

Sashimi Tuna with Ponzu lime dressing

**Carabineros confitados con ajo y piquillos 21€**  

Deep sea Cardinal Prawns with garlic and skinless red peppers

**Puerro a la robata con holandesa de anchoa 12,80€** 

Leeks prepared on a barbecue grill with an Anchovy Hollandaise Sauce.

**Canelón de pollo asado 14€**

Roast Chicken Cannelloni

**Pulpo con panceta 19€** 

Octopus with Roast Pork Belly on a bed of Mash Potato

**Wellington de cerdo iberico 18€**

Iberico Pork Wellington

**Coca rosbeef con bearnesa 21€**

Fillet Steak on a bed of Puff Pastry with Bearnaise sauce

**Tataki de vaca 25€**  

Tataki prepared Sirloin Steak

**Pregunta por el pescado del dia**  

Ask for the fish of the day