

## **ANTIPASTI E ½ RAZIONI**

1. *Piatto di formaggi minorchini*
2. *Tagliere di salumi minorchini*
3. *Prosciutto "amb olí" pane*
4. *Acciughe*
5. *Prosciutto iberico*
6. *Formaggio Jersey fuso*
7. *Seppie saltate con fave e sobrassada*
8. *Polpo alla galiziana*
9. *Cozze al vapore*
10. *Cozze alla griglia*
11. *Cozze in salsa di frutti di mare*
12. *Cozze al forno*
13. *Calamari in padella*
14. *Melanzane alla menorchina*
15. *Gamberoni all'aglio*
16. *Lumache aioli*
17. *Lumache con granchio*
18. *Carpaccio di manzo*
19. *Pane con lombo e aioli*
20. *Calamaretti*
21. *Pane con pomodoro*
22. *Alioli*

**"se non specificato, ½rac. sarà servito".**

## **INSALATE**

1. *Insalata Can Jaume*
2. *Insalata calda di avocado e gamberi*
3. *Insalata di tonno*
4. *Insalata mista*
5. *Salamandra*
6. *Insalata Cesare*
7. *Insalata di formaggio di capra*

## **PASTA**

1. *Tagliatelle agli spinaci a piacere\**
2. *Spaghetti a piacere\**
3. *Cannelloni di carne\**

*\*pesto - bolognese - marinara - formaggio*

### **RESTAURANT CAN JAUME**



CUINA MENORQUINA

ES MERCADAL  
Tel. 971 017 717

**RESTAURANT  
CUINA MENORQUINA**



**"Molí d'es Raco"**

TEL. 971 37 53 92  
ES MERCADAL

**IVA NON INCLUSA.**

## **CARNI**

1. *Filetto di manzo*
2. *Filetto di manzo stagionato*
3. *Entrecote di vitello*
4. *Bistecca alla fiorentina*
5. *Bistecca di manzo stagionata*
6. *Costolette di agnello di Minorca*
7. *Vassoio di costolette d'agnello*  
*(con uovo fritto e patate con cipolla fritta)*
8. *Maialino al forno*
9. *Agnello al forno*
10. *Coniglio ai fichi*
11. *Cotoletta*
12. *Pollo al forno*

*Salse: pepe, formaggio di Minorca e formaggio erborinato.*

## **PESCARRE**

1. *Calamari alla griglia*
2. *Rana pescatrice alla griglia*
3. *Pesce barca*
4. *Calamaro alla Minorca*
5. *Calamari ripieni di coda di rospo e gamberi*
6. *Seppie alla griglia*

## **RISO – minimo 2 pers.**

1. *Paella mista*
2. *Paella di mare*
3. *Paella "Senyoret"*
4. *Paella Butifarrón e calamari*
5. *Riso nero*
6. *Paella di astice*

## **CALDAIE E BORDI**

1. *Bollitore di mare*
2. *Riso in brodo di mare*
3. *Caldaia per granchi*
4. *Spezzatino di astice*

*(minimo 500gr)*

### **RESTAURANT CAN JAUME**



CUINA MENORQUINA

ES MERCADAL  
Tel. 971 017 717

RESTAURANT  
CUINA MENORQUINA



**"Molí d'es Bacó"**  
TEL. 971 37 53 92  
ES MERCADAL

**IVA NON COMPRESA.**