

BEBIDAS / BOISSONS

CERVEZA / BIÈRES

Caña.....	2,50€
Jarra - Pint	5,00€
Estrella Damm / Estrella Galicia	3,20€
Daura Sin Gluten	3,50€
Mahou 0'0 Tostada.....	3,20€
Sant Climent Lager	4,00€
Sant Climent Tostada	4,00€
Sant Climent IPA	4,50€
Alhambra	3,80€
1906 Reserva.....	3,80€
Aguila Sin Filtrar.....	3,80€

REFRESCOS / BOISSONS FRAÎCHES

Sidra Strongbow.....	3,50€
Sidra Kopparberg 0,5L.....	4,50€
Refrescos 33 cl.....	3,00€
Zumos Minute Maid.....	3,00€
Sangría Casera 1L.....	17,50€
Copa Grande Sangría	6,00€

LICORES / ALCOOLS - LIQUEURS

Combinado Basic: Gordon's, Beefeater, Larios etc.	7,00€
Combinado Standard:	
Tanqueray, Seagrams, Bombay Sapphire etc.	8,00€
Combinado Premium: Nordes, Hendricks, Fifty Pounds etc....	9,00€
Xoritonic.....	7,00€
Whisky Standard: JB, Ballantines etc.....	7,00€
Whisky Malta / Bourbon / Drambuie etc.	9,00€
Malta Lagavulin	17,00€
Brandy Soberano / 103	5,00€
Brandy Magno / Carlos III.....	5,50€
Carlos I, Gran Duque de Alba, Cardenal Mendoza, Suau.....	9,00€
Martini, Yzaguirre, M. Lacuesta	3,50€
Vermut Binitord, Alvear, M. Lacuesta Reserva	4,50€
Baileys / Tia Maria	7,00€
Cointreau / Grand Marnier	8,00€
Snapps Manzana, Melocotón	3,00€
Otros licores: Amaretto, Anís, Hierbas etc.	5,50€

I.V.A. INCLUIDO - TVA COMPRISE

R E S T A U R A N T E

Miramar

BELLA VISTA
1925

C A F É - B A R

RACIONES / PORTIONS

ENSALADAS / SALADES

- 1. Ensaladilla rusa casera**10,50€
Salade Russe maison
- 2. Ensalada Completa**14,50€
Salade verte avec thon
- 3. Ensalada malagueña de bacalao y naranja**15,50€
Salade de morue, orange, oignon
- 4. Ensalada de bacalao con patata y mostaza**15,50€
Salade de morue avec pommes de terre et moutarde
- 5. Ensalada caprese con mozzarella de búfala**13,50€
Salade de tomates avec mozzarella fraîche et basilic
- 6. Ensalada con queso de cabra**16,00€
Salade au chèvre chaud

VARIOS / DIVERS

- 7. Patatas Bravas**10,00€
Pommes de terre de Menorca frites, sauce pimentée
- 8. Plato de Quesos de Menorca**15,00€
Assiette de fromages de Minorque
- 9. Jamón Ibérico Maximiliano Jabugo 90 gr y pan con tomate**19,50€
Pain grillé à la tomate et jambon ibérique
- 10. Huevos rotos a elegir:**20,00€
Sobrasada, J. Ibérico, Butifarró Blanc,
Oeufs au plat avec charcuterie au choix et frites
- 11. Revuelto de ajetes tiernos con gambas**16,00€
Oeufs brouillés avec cebette et crevettes
- 12. Croquetas caseras: bacalao, Jamón ibérico**2€ Unidad
Croquettes maison: Morue / Jambon ibérique
- 13. Camembert con confitura de higos**12,00€
Camembert frit avec confiture de figue

VERDURAS / LÉGUMES VERTS

- 14. Pimientos del padrón del huerto**8,00€
Petit poivron verts frites (parfois piquants)
- 15. Escalivada casera con anchoas**17,50€
Légumes rôtis avec anchois. (Poivron rouge, oignon, aubergine)
- 16. Alcachofas laminadas fritas (Temporada)**12,50€
Artichauts frites (uniquement saison)
- 17. Champiñones a la plancha**12,50€
Champignons a la plancha
- 18. Habitas tiernas con:**16,50€
Sobrasada, J. Ibérico, Butifarró Blanc
Poêlée de fèves avec charcuterie au choix

HUERTO PROPIO · GAMBAS Y MEJILLONES FRESCOS DE MENORCA
· UTILIZAMOS PRINCIPALMENTE PRODUCTOS FRESCOS DE MENORCA
JARDIN PROPRE · PRAWNS ET MOULES FRAÎCHES DE MENORCA
· LE SERVICE EST COMPRIS DANS LE PRIX,
CÉPENDANT UN POURBOIRE EST BIENVENU POUR LE PERSONNEL

Disponemos de lista de alérgenos / Nous disposons d'une liste d'allergènes

MARISCOS Y PESCADOS / FRUITS DE MER ET POISSON

- 19. Salmón fresco marinado con eneldo y Xoriguer**17,50€
Saumon mariné avec gin Xoriguer et aneth
- 20. Boquerones en vinagre**10,50€
Anchois marinées au vinaigre
- 21. Gambas de Menorca a la plancha (250 gr)**28,00€
Gambas de Minorque grillées (250gr)
- 22. Gambas al ajillo**17,50€
Friture de gambas décortiquées et ail
- 23. Gambas de Menorca salteadas con ajo y guindilla (200gr)**20,00€
Poêlée de gambas à l'ail et au piment
- 24. Gambas gabardina con salsa tártara**17,00€
Beignet de crevettes avec sauce tartare
- 25. Mejillones de Mahón al Vapor o Marinera**15,00€
Moules de Mahón au vin blanc ou sauce tomate
- 26. Navajas a la plancha**15,00€
Couteaux a la plancha
- 27. Lomo de bacalao con pisto**20,00€
Dos de cabillaud frit et ratatouille
- 28. Chipirones**16,50€
Petites encornets frites
- 29. Sardinas a la plancha**14,00€
Sardines a la plancha
- 30. Boquerones fritos**14,00€
Anchois fraîches frites
- 31. Calamares a la plancha con gratén de patata**19,00€
Encornets grillés avec gratin dauphinois
- 32. Calamares a la andaluza**17,00€
Anneaux d'encornets frites
- 33. Pulpo a la gallega**19,50€
Poulpe à la Galicienne
- 34. Pulpo encebollado y arroz**19,00€
Poulpe à l'oignon servi avec du riz
- 35. Pimientos del piquillo rellenos de gambas y pescado**17,50€
Petits poivrons rouges farcis aux béchamel, crevettes et cabillaud
- 36. Arroz con sepia**19,00€
Riz aux seiches
- 37. Frito Mallorquín de pescado**20,00€
Ragoût de poisson façon de Mallorca

CARNES / VIANDES

- 38. Albóndigas en salsa de tomate con arroz**17,00€
Boulettes de viande faites maison avec sauce tomate et du riz
- 39. Pollo campero al curry Thai con arroz**17,50€
Poulet au curry Thai
- 40. Filetes rusos caseros con tzaziki. 8 Uds.**15,50€
Petits hamburgers avec sauce tsatsiki
- 41. Abanico ibérico a la plancha con salsa de setas de Menorca**20,00€
Pluma ibérique a la plancha (sauce aux champignons de Minorque)
- 42. Carrillera de ternera con puré de patatas**20,00€
Joue de boeuf braisée aux vin rouge

I.V.A. INCLUIDO - TVA COMPRISE