



# NEW ALCALDE

Leña y Carbón



## PARA COMENZAR A DISFRUTAR

NUESTRAS BRAVAS BRAVÍSIMAS	6.90€
BOMBA MENORQUINA (timbal de patata, sobrasada, queso mahón, miel y huevo coronado)	12.90€
CEVICHE CORVINA PERUANO (con leche de tigre)	18.90€
SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS (6u)	12.80€
ZAMBURIÑAS (dos ajo y perejil y dos gratinadas al queso de mahón)	12.00€
SARDINAS A LA BRASA (8/10u)	16.90€
GAMBA ROJA BRASA O AL AJILLO	26.00€
MEJILLONES MARIETA (cocinados con Albariño)	12.50€
ALMEJAS en salsa verde o marinera (13/15u)	18.90€
CALAMAR XXL a la andaluza con ali olí negro	18.50€
BRIOCHE "HOT DOG" con steak tartar	16.90€
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA	19.90€
SURTIDO DE QUESOS DE LA ISLA	16.90€
TARTAR ATÚN ROJO sobre aguacate	18.90€
CARPACCIO CARABINERO	14.90€
TACO MEXICANO "cap roig" de la isla en tempura (2u)	16.90€
PULPO BRASA y puré de manzana	22.50€
CANELÓN DE CARRILLERA Y RABO DE TORO con bechamel trufada	12.90€
PAN DE PAYÉS con tomate y AOVE	4.80€

## LA LANGOSTA DE MENORCA

### LA PUEDEN DISFRUTAR;

BRASA	
GRATINADA con alioli	
FLAMBEADA con cama de patatas fritas, pimientos del padrón y huevos fritos	77.00€/500gr

### DE LA HUERTA

BURRATA de Puglia sobre variedad de lechugas, tomate, jamón ibérico y tiras de pimientos del piquillo	13.90€
VENTRESCA DE BONITO sobre tartar de tomate rosa aliñado	13.90€
CÉSAR con pollo crujiente	13.70€

## RINCÓN VEGETARIANO

BERENJENA FRITA sobre hummus y miel de caña	12.90€
ALCACHOFAS CONFITADAS en AOVE, escamas de sal, pimienta y romero (4u)	15.90€
TRIGUEROS A LA BRASA con romesco (7u)	11.90€
PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA a la brasa	17.00€

## ARROCES y CALDERETAS Min 2 Pax - precio por persona

VERDURAS DE HUERTO Y DE TEMPORADA	22.00€
"SENYORET" con gambones, mejillones y sepia	24.00€
NEGRO con sepia, gamba roja y ali olí casero	22.50€
ARROZ MELOSO DE LAGARTO IBÉRICO, SHIITAKE Y TRIGUEROS	23.50€
CALDOSO DE LANGOSTA MENORQUINA	77.00€
CALDERETA DE LANGOSTA MENORQUINA	77.00€

\* Cada día ofrecemos un arroz distinto, pregunta a nuestro personal de sala

## CARNES

\* Todas nuestras carnes van con guarnición

• El Cochinito y el Cordero están cocinados a fuego lento y se sirven totalmente deshuesados	
COCHINILLO EN SU JUGO con compota de manzana y "patató menorquí" de nuestra huerta	17.50€
MELOSO CORDERO con demi-glace y "patató menorquí" de nuestra huerta	18.90€
LOMO ALTO DE VACA en brasa (400G)	24.90€
ENTRECOT (LOMO BAJO) DE TERNERA en brasa (350GR)	21.00€
CHULETÓN en brasa	75.00€/KG
TOMAHAWK (1.4KG) en brasa	75.00€/KG
SOLOMILLO	24.90€
COSTILLAR DE CERDO SALSA BBQ (1KG)	27.90€
LAGARTO IBÉRICO en brasa	22.90€

## PESCADOS

\* Todos nuestros pecados van acompañados de su guarnición.

SALMÓN	21.90€
BACALAO	20.90€
RODABALLO	56.00€/KG
LUBINA	48.00€/KG
CALAMAR PLANCHA	21.90€

\* Cada día tenemos pescado capturado en nuestra costa, no dude en preguntar al personal de sala

## GUARNICIONES

PATATA CALIU	6.90€
PATATA FRITA	5.20€
VERDURA ESCALIVADA	5.20€
ENSALADA VERDE	4.90€
TOMATE A LA PROVENZAL	2.90€

## PARA LOS MAS PEQUEÑOS 7.50€

ESPAGUETIS BOLOÑESA
HUEVOS CON PATATAS
NUGGETS CON PATATAS
(+ 1 BOLA DE HELADO)



# NEW ALCALDE

Leña y Carbón



## STARTED

HOMEMADE POTATOES BRAVAS	6.90€
“MENORCAN BOMB” (potato timbale, sobrasada, menorcan cheese and honey)	12.90€
SEA BASS CEVICHE (seafood dish from Peru, made with peppers, lime and herbs)	18.90€
ASSORTED HOMEMADE CROQUETTES (6uts)	12.80€
SCALLOPS	12.00€
SARDINES (8/10uts)	16.90€
GRILLED MENORCA PRAWNS with garlic (250gr)	26.00€
STEAMED MUSSELS KM.0	12.50€
CLAMS MARINERA OR GREEN SAUCE (13/15uts)	18.90€
SQUID (Andalusian)	18.50€
IBERIAN HAM	20.90€
ASSORTMENT OF CHEESES	16.90€
RED TUNA TARTARE with avocado	18.90€
BRIOCHE "HOT DOG" con steak tartar	16.90€
PRAWNS CARPACCIO	14.90€
MEXICAN TACO with Menorca's fish on tempure (2uts)	15.90€
GRILLED OCTOPUS	22.50€
MEAT CANNELLONI with truffle	12.90€
TYPICAL MENORCAN BREAD with tomato	4.80€

## MENORCAN LOBSTER

### YOU CAN ENJOY IT:

GRILLED
WITH ALIOLI SAUCE
FLAMBÉED with eggs, potatoes, and padron peppers
77.00€/500gr

## SALADS

CHEESE BURRATA with varied of lettuce tomatoeas, iberiam ham and red peppers	13.90€
TUNA BELLY with tomatoes	13.90€
CESAR SALAD with crispy pan fried chicken	13.70€

## VEGANS LIFE

FRIED AUBERGINE	12.90€
CONFITED ARTICHOKE (4uts)	15.90€
GRILLED ASPARAGUS with romesco and parmesan cheese (10uts)	11.90€
GRILLED VEGETABLES	17.00€

## RICES AND LOBSTER STEW Min 2 Pax - price per person

VEGETABLES	22.00€
SEAFOOD RICE (without clams)	24.00€
BLACK RICE	22.50€
IBERIAM RICE (with iberiam pork, shitake and asparagus)	23.50€
RICE WITH LOBSTER	77.00€
“CALDERETA” (Lobster stew typical from Menorca)	77.00€

### \* ASK ABOUT OUR RICE OF THE DAY

## MEATS

\* All our meats come with garnish

• The Suckling Pig and Lamb are cooked over low heat, and are served completely boneless.	
GRILLED PIGLET	17.50€
ROAST LAMB	18.90€
GRILLED ENTRECOT (400GR)	24.90€
GRILLED ENTRECOT (350GR)	21.00€
T-BONE STEAK 4/5 T-BONE 7/9	75.00€/KG
TOMAHAWK 1.2/1.5	75.00€/KG
SIRLON STEAK	24.90€
PORK RIBS with sauce bbk (1KG)	27.90€
IBERIAN PORK	22.90€

## FISHES

\* All our fishes come with garnish

SALMÓN	21.90€
COD FISH	20.90€
TURBOT	56.00€/KG
SEA BASS	48.00€/KG
GRILLED SQUID	21.90€

### \* ASK ABOUT OUR FISH OF THE DAY

## SIDES

GRILLED POTATOES	6.90€
FRIES	5.20€
GRILLED VEGETABLES	5.20€
GREEN SALAD	4.90€
“PROVENZAL” TOMATO	2.90€

## KIDS MENU

7.50€

SPAGHETTI BOLOGNESE
EGGS AND CHIPS
NUGGETS WITH CHIPS
(+1 ICE CREAM SCOOP)