

## BEBIDAS

### DRINKS / BOISSONS

**Refrescos en lata**  
Canned soft drinks  
Boissons gazeuses ..... **2,70 €**

**Zumos de botella**  
Bottled juices  
Jus en bouteille ..... **2,50 €**

**Agua 33 cl**  
Still water  
Eau ..... **1,80 €**

**Agua 75 cl**  
Still water  
Eau ..... **3,00 €**

**Agua con gas**  
Sparkling water  
Eau gazeuse ..... **2,50 €**

### SANGRÍA – TINTO DE VERANO

Tinto de verano – cañón ..... **4,90 €**  
Sangría de vino – cañón ..... **5,90 €**  
Sangría de vino – 1 L ..... **19,50 €**  
Sangría de cava – 1 L ..... **24,90 €**

### CERVEZAS / BEERS / BIÈRES

**Caña**  
Glass of beer  
Pression ..... **2,70 €**

Shandy ..... **2,70 €**

Clara ..... **2,70 €**

Alhambra especial ..... **2,90 €**

Alhambra 1925 ..... **3,40 €**

### SORBETE DE GIN DE MENORCA (POMADA)

Vaso  
Glass  
Verre ..... **5,90 €**



## VINOS

### WINES / VINS

**Loes Verdejo**  
Verdejo  
D.O. Rueda  
4,10 € 21,00 €



**Sommos Chardonnay**  
Chardonnay  
D.O. Somontano  
4,10 € 21,00 €



**Finca Resalso**  
Tempranillo  
D.O. Ribera del Duero  
4,10 € 21,00 €



**Gómez Cruzado**  
80% Tempranillo,  
20% Garnacha  
D.O. Ca. Rioja  
4,10 € 21,00 €



**Habla de Ti Rosé**  
Cinsault,  
Garnacha tinta, Syrah  
V.T. Extremadura  
4,10 € 21,00 €



**Albenc Blanco**  
Parellada, Malvasia,  
Chardonnay  
D.O. Terra Illa de Menorca  
4,50 € 25,00 €



**Parxet**  
Brut Nature  
D.O. Cava  
24,90 €



**1551 Codorniu**  
Brut Nature  
D.O. Cava  
5,90 €



GLUTEN / GLUTEN / GLUTEN | CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS / CRUSTACE | HUEVOS / EGGS / OEUFS | PESCADO / FISH / POISSON | CACAHUETES / PEANUTS / CACAHUETES | SOJA / SOYA / SOJA | LECHE / MILK / LAIT | FRUTOS SECOS / NUTS / FRUITS SECS | APIO / CELERY / CÉLÉRI | MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE | SÉSAMO / SESAME / SÉSAME | SULFITOS / SULPHITES / SULFITES | ALTRAMUZ / LUPIN / LUPIN | MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED / TVA COMPRIS



**LUNES CERRADO**  
CLOSED MONDAY / FERMÉ LUNDI

# PICOTEO

## TAPAS

### Champiñón al ajillo

Mushrooms "al ajillo"  
(with garlic and parsley)  
Champignons à l'ail  
et au persil

13,90 €

### Pimientos de Padrón

Padron peppers  
Poivrons de Padron

12,90 €

### Berenjenas con miel

Aubergines with honey  
Aubergines au miel

14,90 €

### Croquetas caseras de jamón (6u.)

Homemade cured ham  
croquettes (6u.)  
Croquettes maison  
de jambon cru (6u.)

14,90 €

### Torta Andalusí con sobrasada y queso de Menorca (2u.)

Andalusi "Torta" with  
"sobrassada" (spicy sausage)  
and Menorcan cheese (2u.)  
"Torta" andalou avec  
sobrassada et fromage  
de Minorque (2u.)

14,90 €

### Patata "Km 0" con salsa Brava

"Km 0" potatoes with  
Brava (spicy) sauce  
Frites "km 0" à la sauce  
"Brava" (piquante)

8,90 €

### Salteado de sepia

Sautéed cuttlefish  
Sépie sautée

15,90 €

### Calamar a la andaluza

Andalusian style Squid  
Calamar de style andalou

15,90 €

### Zamburiñas (1u.)

Zamburiñas  
(variegated scallop) (1u.)  
Zamburiñas (pétoncles) (1u.)

2,50 €

### Gamba roja de Menorca

Red prawns from Menorca  
Crevette rouge de Minorque

23,90 €

### Pulpo a la plancha

Grilled octopus  
Poulpe sur le grill

22,90 €

### Jamón de cerdo ibérico (100g)

Iberian ham (100g)  
Jambón cru ibérique (100g)

20,90 €

### Pan de cristal con tomate y aceite

Cristal bread with  
tomato and olive oil  
Pain cristal à la tomate à l'huile

4,90 €

### Gallo de San Pedro a la andaluza

Andalusian style John Dory  
Saint - Pierre de style andalou

15,90 €

### Tomate "Km 0" aliñado con boquerones en vinagre

Tomatoes "km 0"  
with anchovies in vinegar  
Tomates "km 0"  
aux anchois au vinaigre

12,90 €

### Ensalada de pollo con frutas y vinagreta de mango

Chicken salad with fruits  
and mango vinaigrette  
Salade de poulet aux fruits  
et vinaigrette à la mangue

13,90 €

### Ensalada con cremoso de Feta

Creamy Feta Salad  
Salade crémeuse de feta

13,90 €

### Ensalada de burrata con pera confitada y jamón

Burrata salad with  
caramelized pear and ham  
Salade burrata à la poire  
confite et jambon

14,90 €

# Y PARA SEGUIR...

## AND GO ON WITH... / ET POUR CONTINUER...

### Entrecot de Ternera de Menorca (220 g aprox.)

Menorca Veal  
entrecôte (220 g aprox.)  
Entrecôte de veau  
de Minorque ( 220 g aprox.)

23,90 €

### Cap Roig a la plancha

Grilled scorpion fish  
Rascasse sur le grill

21,90 €

### Calamar a la plancha

Grilled squid  
Calamar sur le grill

22,90 €

### Combinado del mar: pulpo a la plancha, gamba roja y zamburiñas

Octopus, prawns and  
"zamburiñas" (variegated scallop)  
Poulpe, crevette rouge  
et "zamburiñas" (pétoncles)

39,90 €

### Fritura de pescado

Fried fish  
Poissons frits

34,90 €

# NUESTRAS PIZZAS

## OUR PIZZAS / PIZZAS

### Pizzas caseras de masa muy fina

Homemade very  
thin crust pizzas  
Pizzas maison à  
croûte très fine

### Ingrediente extra

Extra ingredient  
Ingrédient en plus  
+ 1,00 €

### t.m.o.

tomate, mozzarella y orégano  
tomato, mozzarella, oregano  
tomate, mozzarella, origan

### PIZZA QUESOS

t.m.o., mezcla de quesos:  
Menorca, Gorgonzola  
y rulo de cabra

t.m.o., cheeses: Minorca,  
Gorgonzola and goat cheese  
t.m.o., fromages: Minorque,  
Gorgonzola et chèvre

10,90 €

### PIZZA SA TORRETA

t.m.o., beicon y jamón serrano

t.m.o., bacon and serrano ham  
t.m.o., bacon et jambón cru

10,90 €

### PIZZA DE POLLO

t.m.o., pollo braseado, cebolla  
caramelizada y rulo de cabra

t.m.o., braised chicken,  
caramelized onion, goat cheese  
t.m.o. poulet braisé, oignons  
caramélisés, fromage de chèvre

10,90 €

### PIZZA MENORCA

t.m.o., sobrasada,  
rulo de cabra y miel

t.m.o., sobrassada, goat cheese and honey  
t.m.o., sobrassada,  
fromage de chèvre et miel

10,90 €