

Para compartir (Sí quieres)

To share... if You like

Ensalada de mezclum de lechugas y hortalizas frescas, con queso fríto de Mahón 15,00 €

Mixture of lettuce and vegetables with Mahón cheese.

Ensalada de espinacas frescas con bacalao ahumado y mermelada de tomate. 17,50€

Spinach salad with smoked cod and tomato jam.

Tomates pera confitados con lomo de sardina ahumada y olvidada 17,50 €

Pear tomatoes confit with smoked anchovy and olives.

Corazón de alcachofas frescas rebozadas con salsa romesco. 15,50 €

Breaded fresh artichokes with romesco.

Patatas bravas con Mojo-picón. 9,00 €

Hot potatoes with Mojo-picón.

Croquetas caseras de sobrasada artesana y queso de Mahón. 14,00 €

Home made croquettes of (sobrasada) and Mahón cheese.

Tostadas de escalivada con anchoa, gratinadas con ali-olí. 16,50 €

Toast with roast vegetables and anchovy grilled with garlic mayonnaise

Camembert asado con ajos confitados y vino tinto de Menorca. 16,00 €

Roasted camembert cheese with confit garlic and red Menorca wine.

Queso de cabra asado, con puré de berenjenas a la brasa y pesto. 17,50 €

Roasted goat's cheese with aubergine puree and pesto.

Langostinos en tempura y chili dulce.

18,00 €

Shrimps in tempura with sweet chili.

Mini sepías salteadas con habitas "baby" y cebolla confitada.

19,50 €

Mini cuttlefish sautéed with beans and candied onion.

Pulpo de Menorca (a las brasas de leña) con setas y patatas confitadas.

22,50 €

Grilled octopus with mushrooms and confit potatoes.

Nuestras selectas carnes a la brasa de leña

Our selected grilled meat wood

Entrecot de raza Simmental. 31,00 €
Ox sirloin.

Solomillo de raza Simmental. 32,50 €
Ox fillet steak.

Churrasco de black Angus argentino. 33,50 €
Barbecued steak of black Angus argentino.

Chuletón de raza Simmental. 80,00 €/kg
Ox t-bone steak.

Secreto de black Angus argentino. 33,00 €
Special cut fillet of black Angus argentino.

Entraña de ternera de Menorca. 24,50 €
Barbecued steak beef from Menorca.

Hamburguesitas de ternera (Angus) con pasta de trufa y cebolla confitada 19,50 €
Beef mini burgers (black Angus) with truffle and confit onions.

Mollejas de ternera de Menorca. 23,50 €
Beef swett breads from Menorca.

Pluma ibérica. 28,50 €
Special cut iberic pork fillet.

Manitas de cerdo de Menorca a la brasa. 19,50 €
Trotters of pork.

Pollo marinado con limón y especias, a la brasa. 19,50 €
Chicken marinated in lemon and spices.

Pescado

Fish

Lomo de atún rojo en salsa teriyaki.

30,50 €

Cod grilled with garlic mayonnaise and romesco sauce.

variado de fritura de pescado fresco de la isla.

23,50 €

varied fry of fresh fish from the island.

Solomillo de bacalao, gratinado con ali-olí, romesco y verduritas frescas.

25,50 €

Cod grilled with garlic mayonnaise and romesco sauce.

Pescado fresco de la isla, a la brasa, según captura.

P.S.M.

Island fresh fish grilled wood.

Nuestros postres caseros

Our homemade desserts

Crema de limón con crujiente de galleta y chocolate. 7,50 €

Lemon cream with crunchy cookie and chocolate.

Tarta de queso y chocolate blanco. 8,00 €

Cheesecake and white chocolate.

Crepe de dulce de leche con helado de vainilla. 8,00 €

Caramel crepe with vainilla ice cream.

Helado de coco con aceite de oliva y pimienta negra. 7,50 €

Coconut ice cream with olive oil and black pepper.

Helado de higos, con crujiente de caramelo. 8,00 €

Fig ice cream with crunchy caramel.

Mousse de chocolate con confitura de naranja. 8,00 €

Chocolate mousse with orange marmalade.