

PICOTEO

ACEITUNAS KALAMATA'S 3€
Desde el sur del Peloponeso, de Grecia a la mesa...
Kalamata Olives

BRAVAS SA BOTIGA 6€
Las patatas de siempre acompañado de auténtica salsa Brava casera
Fried Potatoes with our homemade Brava sauce

PIMIENTOS DE PADRÓN 5,70€
unos pican y otros no...
Fried green peppers

NUGGETS CON MAYONESA DE SRIRACHA 6,90€
Tiras de pollo con un rebozado crujiente, clásicas, pero buenísimas...
Fried chicken with Sriracha mayonnaise

HUMMUS SA BOTIGA 6,90€
Nuestro Hummus Casero Clásico
Our Homemade Classic Hummus

ENSALADILLA BOTIGUERA 6,50€
Un secreto bien guardado con mahonesa y ventresca
Our best secret recipe with mayonnaise and white Tuna Belly

CROQUETÓN 2,50€ ud
100 gramos de croquetón
100 grams of croquette

BUÑUELOS BA-K-LAO 6,20€
No hay palabras, una explosión de mar en boca
Cod fritters

PLANCHADO VEGANO 7,90€
Hoja de Arroz, Col lombarda, pimiento rojo, pimiento verde, manzanilla y aceite de sésamo
Rice leaf, red cabbage, green and red pepper, chamomile and sesame oil

GUISO DE SEPIA CON SOBRASADA 8,10€
Menorca cuttlefish stew with sobrasada

GUISO DE LA ABUELA CABRA 8,10€
Pregúntanos qué ha tenido ganas de cocinar nuestra abuela preferida... cada vez un espectáculo diferente!
Ask us what our favorite grandmother wanted to cook... a different show each time!

NUESTRO PUERTO CON CURRY ROJO 9,50€
Mejillones del puerto de Mahón al curry rojo, un poquito picante...
Mussels from Mahón's port with red curry

EL FOIE DE TITO 13,20€
Delicioso Foie Micuit, para huntarlo con Mermelada de Higo en Tostitas con Pasas
Delicious Foie Micuit, to spread it with Fig Jam on raisins toasts

HUEVOS ROTOS CON CECINA O JAMÓN IBÉRICO 8,90€
Fried Potatoes, Eggs with Cecina or Iberican Ham

Pan con pan comida de... / Bread 1€
Pan con tomate / Bread with tomato 1,50€

ESPECIALES

TARTAR DE ATÚN CABRÓN 16,50€
Puro Atún Rojo, sobre una base de guacamole casero
Red Tuna Tartar with guacamole

LA CABRA Y SU CACHOPO 21€
Solo por encargo que el cariño necesita de tiempo. Ternera con queso de Mahón y jamoncito del bueno
Pre-order, that love needs time. Veal with Mahón's cheese and ham

STEAK TARTAR BOUTIQUE 16,90€
Solomillo de Ternera de Menorca en su versión más pura
Steak Tartar of pure Menorcan Sirloin steak

CRUJIENTE RABO DE TORO 14,50€
Guiso de Rabo de Toro envuelto en una hoja crujiente, servido sobre una Salsa Parmentier
Oxtail Stew, wrapped on a crispy rice leaf, served on a Parmentier Sauce

LA CHARCUTERÍA

TABLA DE QUESOS 12,90€
Selección de Quesos de la isla y otros muchos lugares
Selection of Cheeses from the island and many other places

EMBUTIDOS DE MENORCA 12,50€
Nuestra mejor selección de embutidos de Menorca
Our best selection of sausages from Menorca

PALETA IBÉRICA O CECINA DE LEÓN 12,50€
100 grs del mejor producto que hemos encontrado
100 grams of acorn-fed Iberian shoulder or beef jerky

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 24€
Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano
Iberican Ham cut by hand

ENSALADAS

FIT 11,90€
Mezclum de Lechugas, Tomate Cherry, Aguacate, Ventresca y nueces aliñado con Aceite de Oliva y zumo de lima
Mix of lettuce, Cherry Tomatoes, Avocado, White Tuna Breast and Nuts dressed with Olive Oil and Lime juice

LA CABRA 10,90€
Mezclum de lechugas, rulo de cabra, piñones, cherries y vinagreta de mostaza.
Mix of lettuce, goat roll, pine nuts, cherries and mustard vinaigrette

LA BURRATA - 300GR 15,50€
Deliciosa Burrata fresca aderezado con Salsa Dukan
Delicious Burrata with Dukan Sauce

NUESTROS POSTRES

TARTA DE ZANAHORIA 5€
Carrot Cake

TARTA DE QUESO CON PERA Y JENJIBRE 5€
Cheesecake with pear and ginger

HELADITO HÄAGEN-DAZS 4€
Häagen-Dazs Ice Cream

BROWNIE CASERO 5€
Homemade brownie