

ENTRANTES

Surtido de sobrasadas caseras con hogaza de pan 12,00 Sobrasada curada de Can Lao de Menorca Sobrasada de queso Mahón Can Company de Mallorca Sobrasada de curry Can Company de Mallorca	Panecillo de sobrasada de nuestra infancia 6,00
Ensalada Payesa de Formentera 18,80 Tomate, "bescuit", pimiento rojo asado, pimiento verde, cebolla, patata y pescado seco de Formentera	Ensalada de tomate con queso viejo de Menorca y vinagreta de miel de Ciutadella 11,00
Calamar de potera a la "bruta" a nuestra manera 18,00	"Oliaigu" de tomate frío con gambas rojas 12,00 (Crema de tomate típica de Menorca)
Croquetas de mejillones de Menorca y erizos de mar con mahonesa (5 unidades) 14,00	Mejillones de Menorca con azafrán de Menorca 13,00
"Tumbet" de Mallorca con huevo 12,00 Patatas, berenjenas y pimientos fritos con salsa de tomate	Frito marinero de Mallorca 15,00 (Fritura de sepia, calamar, pulpo, gambas y verduras)
Ensaïmada de Menorca a la plancha con foie de pato y mermelada casera de higos 9,00	Mollejas de cordero de Menorca con cebolletas 18,00
	Canelón casero de la abuela Nina con bechamel 11,00
	Ración de pan de hogaza al estilo payés 2,50
	Ración de pan de payés con tomate 3,50

ARROCES Y CALDERETAS

Mínimo 2 personas – Precio por persona

Arroz de salmonetes de Menorca 20,00	Arroz meloso de matanza de Ibiza 20,00 Pollo, cerdo y picada
Arroz seco de pulpo con cebolla y patata 24,00	Arroz caldoso de raya y sepia 22,00
Arroz de calamar de potera y bacalao 24,20	Fidegua de marisco y sepia 22,00
Arroz meloso de gambas rojas de Ciutadella 32,00	Caldereta de Fornells de langosta de Menorca 78,00
Arroz meloso de langosta de Menorca 78,00	

PESCADOS

Calamares rellenos con sobrasada y picada de pescadores 21,00
Bacalao gratinado con alioli de manzanilla de Ciutadella 25,00
"Perol" de raya al horno con tomate y patatas panadera 24,00

Pescado de costa S/M

Os sugerimos los mejores pescados de la costa de Menorca según las capturas del día:
Cabracho, Gallo de San Pedro, Lubina, Rape ...

LANGOSTA DE MENORCA

Nuestra isla es un paraíso donde podemos encontrar un capricho de la naturaleza que tenemos la gran suerte de disfrutar durante unos meses del año.

La pueden disfrutar: en arroz, en caldereta, a la plancha, frita o salteada con cebolla **78,00 / 500 gr**

CARNES

Solomillo de vaca de Menorca a la plancha 27,00
Melosos de vaca de Menorca con higos 21,00
Lechona de Menorca con patatas panadera 22,00