

PARA PICAR/ PER PICAR/SHARING STARTERS/ANTIPASTI/ HORS- D'OEUVRE

-Escupíñas al natural 15.50€

Copinyes al natural/

Fresh cockles (raw dish)

Tartufi di mare al naturale

Escopíñas (palourdes de mínorque) au natural

-Zamburíñas a la plancha o con "all-olí" de ajo negro 15.50€

"Zamburíñas" a la planxa o amb "all-olí" d'all negre

Grilled scallops, also served with black garlic "all i oli"

Capésante alla piastra o con salsa "all-olí" di aglio nero

"Zamburíñas" (palourdes de la galice) grillées ou avec de l'allioli d'aïl noir

-Almejas al ajillo o marinera 18.50€

Cloïsses amb alls o a la marinera

Mariniere or garlic clams

Vongole all'aglio o alla marinara

Clovïsses à l'aïl ou à la marinière

-Mejillones de roca al vapor o marinera 8.50€

Musclús de roca al vapor o a la marinera

Grilled or steamed mussels

Cozze al vapore o alla marinara

Moules de roche à la vapeur ou à la marinère

-Carpaccio de ternera con queso de la isla 10.50€

Carpaccio de vedella amb formatge de la illa

Veal carpaccio with menorcan cheese

Carpaccio di vitello con formaggio dell'isola

Carpaccio de veau avec du fromage de l'île

-Carpaccio de emperador 10.50€

Carpaccio d'emperador

Swordfish carpaccio

Carpaccio di pesce imperatore

Carpaccio du empereur

-Carpaccio de rape y gambas con vinagreta de fresas 12.50€

Carpaccio de rape i gambes amb vinagreta de fresas

Monkfish and prawn carpaccio with strawberry vinaigrette

Carpaccio di coda di rospo e gamberetti con salsa alle fragole

Carpaccio de lote et crevettes avec de la vinaigrette de fraise

-Boquerones en vinagre 8.50€

Boquerons amb vinagre

White anchovies in vinegar

Alicí marinat

Boquerones (anchois au vinagre)

-Anchoas del cantabrico 12.00€

Anxoves del cantàbric

Anchovies in olive oil

Acciughe del cantabrico

Anchois du cantabrique

-Salmon marinado con limón, albahaca y jengibre 8.50€

Salmon marinat amb llimona, albahaca i jengibre

Lemon, ginger and Brasil marinated salmon

Salmone marinato con limone, basilico e zenzero

Saumon mariné avec du citron, du basilic et du gingembre

-Jamon ibérico 18.50€

Pernil ibèric

Iberic cured ham

Prosciutto crudo ibérico

Jambon ibérique

-Xípirones fritos con crema de limón 8.50€

Calamarsons fregits amb crema de llimona

Baby fried squid with a creamy lemon sauce

Calamaretti fritti con crema di limone

Encornets (petits calmars) frits avec de la crème du citron

-Calamar frito a la andaluza 10.50€

Calamars frits a l'andalusa

Fried squid

Calamario fritto all'andalusa

Calmar frit à l'andoalouse

-Pulpo a la gallega 12.50€

Pop a la gallega

Galician style octopus

Polipo "alla gallega"

Poulpe à la galicienne

-Pulpo a la brasa con pïsto y patata rotí 12.50€

Pop a la brasa amb pïsto í patata rotí

Grilled octopus with pïsto and roasted potatoes

Polipo alla brace con soffritto e patate

Poulpe sur la braïse avec de la ratatouille et pommes de terre rôties

-Ortïgas de mar 18.50€

Ortïgues de mar

Sea nettles

Ortïche di mare

Ortïes de mer

-Croquetas de merluza y gambas 8.50€

Croquetes de lluç í gambes

Hake and prawns croquettes

Crocchette di merluzzo e gamberetti

Croquettes de merlu et crevettes

-Croquetas de jamon ibérico 7.50€

Croquetes de pernil ibèric

Iberic cured ham croquettes

Crocchette di prosciutto ibèrico

Croquettes de jambon ibérique

-Bombas de queso de la isla

7.50€

Bombes de formatge de la illa

Menorcan cheese bombs

Bombe di formaggio dell'isola

Bombes de fromage de l'île

-Miní verduritas salteadas con romesco

8.50€

Miní verduretes saltetjades amb romescu

Baby vegetables stirfried with romesco sauce

Miní verdureine saltate con salsa romesco

Petites légumes sautées avec de la sauce "romesco"

-Tostada de escalibada con lomos de sardinas ahumadas 9.50€

Torrada d'escalivada amb llocs de sardina ahumats

Escalivada toast with smoked sardines

Tostata di peperoni alla piastra e filetti di sardine affumicate

Pain grillé avec de "l'escalivada" (poivron, aubergine et d'autres légumes) et lombes de sardines

-Pan de cristal con tomate

3.50€

Pa de vidre amb tomatiga

Crispy tomato bread

Pane di cristallo al pomodoro

Pain à la tomate

ENSALADAS/AMANIDES/SALADS/IN SALATE/ SALADES

-Ensalada de queso de cabra, pera, nueces y vinagreta de fresón
8.50€

Amanida de formatge de cabra, pera, anous i vinagreta de
freses

Goat's cheese, pear and wallnut salad with a strawberry
vinigarette

Insalata di formaggio di capra, pere, noci e salsa di fragole

Salade de chèvre, poires, noix et vinaigrette de fraise

-Ensalada de tomate, cebolla morada, ventresca de atún y
aceítunas negras 8.50€

Amanida de tomátiga, ceba morada, ventresca de tonyina y
olives negres

Red onion, tomato, tuna and black olive salad

Insalata di pomodoro, cipolla di tropea, ventresca di tonno e olive
nere

Salade de tomate, oignon rouge, ventre de thon et olives noires

-Ensalada de rape y gambas 10.50€

Amanida de rap i gambes

Monkfish and prawn salad

Insalata di coda di rospo e gamberetti

Salade de lote et crevettes

PASTA/PASTES/PASTA/ PASTA/ PÂTES

- **Espaguettís con gambas, ajos y salsa marinera** 10.50€

Espaguetís amb gambes, alls i salsa marinera

Garlic and prawn spaghetti with a mariniere sauce

Spaghetti con gamberetti, aglio e salsa marinara

Spaghetti avec crevettes, de l'aïl et de la sauce marinière-

- **Raviolis de Bacalao con crema de pimientos del piquillo** 8.50€

Raviolis de bacallà amb crema de pebres del piquillo

Cod ravioli stuffed with piquillo peppers cream

Ravioli di baccalà con crema di peperoni "del piquillo"

Raviolis de morue à la creme de piments du piquillo

- **Pasta fresca a la plancha rellena de fumicata, tomate y rucula**
8.50€

Pasta fresca a la planxa de "fumicata", tomatiga i rucula

Grilled fresh pasta stuffed with "fumicata", tomato and rocket
leaves

Pasta fresca ripiena di fumicata, pomodoro e rucula

Pâte fraîche grillé et farcie de fumicata, poïres e rucula

PLATOS PARA NIÑOS/ PLATS PER
FILLETS/ CHILDREN'S MENU/ PLATTI
PER BANBINI/ PLATS POUR LES
ENFANTS

-Pechuga rebozada con patatas fritas 6.50€

Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides

Chicken breast with french fries

Petto di pollo impanato con patatine

Poitrine de poulet danée avec des frites

-Merluza a la romana con patatas fritas 10.50€

Lluç arrebossat amb patates fregides

Battered hake with french fries

Merluzzo impanato con patatine

Merlu pane avec pommes frites

-Espaguetis a la boloñesa 6.50€

Espaguetis a la boloñesa

Spaghetti bolognaise

Spaghetti al ragú

Spaghetti bolognaise

PESCADOS/PEIXOS/ FISH/ PESCE/ POISSONS

-Bacalao confitado o con crema de puerros 18.50€

Bacalla confitat o amb crema de porrus

Cod slow cooked in olive oil or with a leek sauce

Baccalà caramellato o con crema ai porri

Morue confite ou avec de la crème de poireaux

-Merluza Donostiarra o a la plancha 18.50€

Lluç a la donostiarra o a la planxa

Grilled hake or "donostiarra" style

Merluzzo donostiarra o alla piastra

Merlu à la façon basque de san sebastiàn ou grillé

-Rape a la plancha o con cebolla confitada 21.50€

Rap a la planxa o amb ceba confitada

Grilled monkfish or with caramelized onion

Coda di rospo alla piastra o con cipolla caramellata

Lotte grillée ou avec des oignons confites

-Rape a la marinera 23.50€

Rap amb salsa marinera

Seaman's style monkfish

Coda di rospo alla marinara

Lotte à la marinère

-Lenguado a la plancha o meuniere **21.50€**

Llenguat a la planxa o a la "meuniere"

Grilled or meuniere solefish

Sogliola alla piastra o alla mugnaia

Sole meunièr

-Calamar a la plancha **13.50€**

Calamar a la planxa

Grilled squid

Calamari alla piastra

Calmar grillé

***Consultar pescado del día**

Consultar peix del dia

Ask your waiter for today's freshly caught fish

Consultare il pesce del giorno

Vous pouvez aussi demander pour les poissons du jour

CARNES/CARNS/ MEAT/CARNE/ VIANDE

-Presa ibérica con mojo picon **15.50€**

Presa ibérica amb "mojo picon"

Iberic pork loin fillet with "mojo picon" sauce

Maiale ibérico con mojo picon

"Presa" (pièce du porc) ibérique avec "mojo picón" (sauce piquante)

-Magret de pato con salsa agrídulce 15.50€

Magret d'ànec amb salsa agredolç

Sweet and sour duck breast

Magret d'anatra con salsa agrodolce

Magret de canard avec de la sauce aigre-douce

-Paletilla de cordero lechal al horno a baja temperatura 21.50€

Espatlla de xai al forn a baixa temperatura

Roasted lamb shoulder cooked at low temperatura

Spalla d'agnellino al forno a bassa temperatura

Palette d'agneau au four à baisse température

-Cochinillo deshuesado al horno 17.50€

Garrí al forn desossat

Off the bone roasted piglet

Maialino disossato al forno

Cochon de lait désossé au four

-Costillitas de cordero lechal a la brasa 17.50€

Costelles de xai a la brasa

Grilled lamb chops

Costolette d'agnellino alla brace

Côtelettes d'agneau sur la braïse

-Solomillo de ternera a la brasa o salsa de queso de la isla
21.50€

Filet de vedella a la brasa o amb salsa de formatge de la illa
veal fillet steak, grilled or with menorcan cheese sauce

Filetto di vitello alla brace

Filet de veau sur la braïse ou avec de la sauce de fromage de l'île

-Solomillo de ternera al foie **23.50€**

Filet de vedella al foie

veal fillet steak with foie

Filetto di vitello al foie gra

Filet de veau au foie

-Entrecot de ternera a la brasa **17.50€**

Entrecot de vedella a la brasa

Grilled veal sirloin steak

Entrecot di vitello alla brace

Entrecôte de veau sur la braïse

-Rabo de toro **13.50€**

Cua de bou

Ox tail

Code di toro

Queue de taureau

POSTRES/ POSTRES/DESSERT/
DOLCI/ DESSERTS

-Tarta salvia **5.50€**

Tarta salvia

Tarta salvia

Torta salvia

Gâteau sage

-Tarta de almendra con helado de vainilla **5.50€**

Tortada d'amtella amb gelat de vainilla

Almone cake with vainilla ice cream

Torta di mandorle con gelato alla vaniglia

Amande avec gâteau de glace vanille

Brownie **5.50€**

Brownie

Brownie

Brownie

Brownie

-Coulant invertido **5.50€**

Coulant invertit

Coulant

Coulant invertito

Coulant inversé

Crème brûlée 4.10€

“Crème brûlée”

“Crème brûlée”

Crème broulee

Crème brûlée

Arroz con leche y merengue 4.10€

Arròs amb llet i merenga

Rice with milk and merengue

Risolatte e crema di meringa

Riz au lait et meringue

-Tiramisu 4.50€

Tiramisu

Tiramisu

Tiramisù

Tiramisu

-Pudíng de requesón 5.50€

Pudíng de brussat

Brousat puddíng

Puddíng alla ricota

Puddíng de fromage cottage

-Tarta de queso 5.50€

Tarta de formatge

Cheese cake

Torta di formaggio

Gateau au fromage

-Carpaccio de piña con helado

6.00€

Carpaccio de pinya amb gelat

Carpaccio of pineapple with ice cream

Carpaccio di ananas con gelato

Carpaccio d'ananas avec glace

-Sorbete de llimón

4.50€

Xarrupet de llimona

Lemon sorbet

Sorbetto al limone

Sorbet au citron

-Helados

3.50€

Gelats

Ice cream

Gelatí

Crème glacée

Fruta natural

4.50€

Fruita natural

Natural fruit

Frutta naturale

Fruits naturels