

## Nuestro compromiso / Our commitment:



Distintivo de sostenibilidad que identifica a las empresas con iniciativas para proteger el medio ambiente, la cultura, los productores locales y la sociedad menorquinas.

Sustainability badge that identifies companies with initiatives to protect the environment, culture, local producers and the society in Menorca.



Cualificación Fundación Starlight a los establecimientos propagadores de los valores en Defensa del Cielo Nocturno y el Derecho a la Luz de las Estrellas.

Starlight Foundation qualification for establishments propagators of values in Defence of the Night Sky and the Right to the Stars light.

Síguenos en - Follow us:



@morvedranou

Deja tu comentario - Leave your comment:



## ENTRANTS

Bunyols de sobrassada, maionesa de tomàquet sec i alga Wakam	8.50€
Taula de formatges de Menorca amb mermelades i fruites de temporada	11.75€
Paté de guatlla fet a casa amb pa menorquí per a untar	10.15€
"Raolas de l'àvia" d'escarola fregides amb crema de formatge Maó curat	8.50€
Musclos de roca de Menorca oberts amb crema de porros i sobrassada	11.00€
Musclos de roca de Menorca al vapor	9.50€
Amanida temperada de tomàquet, ceba tendra, alvocat, piparras en vinagre.	9.50€
Amanida cèsar al nostre estil amb pollastre empanat	9.75€
Les croquetes casolanes	8.50€
Ratatouille (verdures fines rostides amb salsa de tomàquet casolana)	9.50€
Raviolis de ricotta fets a Ciutadella amb salsa de xampinyons	11.00€
Plat de pernil de gla tallat a mà	21.00€
Torrada de pa amb tomàquet i oli d'oliva de Menorca	2.50€

## CARNS

Secret ibèric adobat a casa amb patates rostides	17.50€
Mandonguilles de xai de Menorca guisades amb patates fregides	19.00€
Filet de vedella de Menorca amb patates fregides i pebrots del padró	22.00€
Hamburguesa de galta de porc de Menorca guisada amb mermelada de tomàquet i col xinesa	17.25€
Arròs sec de confit d'ànec amb fesols tendres i maionesa d'all rostit	18.75€

## PEIX

Bacallà fregit amb pebrots dolços confitats al forn i allioli	19.10€
Calamar rostit amb sobrassada i salsa de la seva tinta	17.25€
Curvina rostida amb samfaina i crema de patates fumades	22.20€
Fideuà de sépia, musclos i maionesa de tinta de calamar	18.75€

## POSTRES

Típica tortada de almendras amb gelat de Menorca	6.00€
Pudding d'ensaimada de Menorca	5.75€
Coulant de xocolata i avellana	5.75€
Crème brûlée de safrà	5.75€
Pastís de formatge amb gelat de coco	5.75€
Taula de formatges de Menorca amb mermelades i fruites de temporada	11.75€
Fruites de temporada amb mel de Menorca	6.25€
Bola de gelat artesà de Menorca	2.75€
* Coco, Vainilla, Yogurt, avellana i xocolata	

## PLATS PER ENCÀRREC (MIN 48H) min 2 persones

Caldereta de llagosta o llamàntol (especialitat de la casa)	SPM €
Llagosta o llamàntol a la planxa	SPM €
Llagosta amb patates fregides i ous trencats (recepta de Sisco)	SPM €

IVA inclòs

## ENTRANTES

Buñuelos de sobrassada, mayonesa de tomate seco y alga Wakame	8.50€
Tabla de quesos de Menorca con mermeladas y frutas de temporada	11.75€
Paté de codorniz hecho en casa con pan menorquín para untar	10.15€
"Raolas de la abuela" de escarola fritas con crema de queso Mahón curado	8.50€
Mejillones de roca de Menorca abiertos con crema de puerros y sobrassada	11.00€
Mejillones de Menorca al vapor	9.50€
Ensalada templada de tomate, cebolleta, aguacate y piparras en vinagre	9.50€
Ensalada César a nuestro estilo con pollo empanado	9.75€
Las croquetas caseras	8.50€
Ratatouille (verduras finas asadas con salsa de tomate casera) y bechamel	9.50€
Raviolis de ricotta hechos en Ciutadella con salsa de champiñones	11.00€
Plato de jamón de bellota cortado a mano	21.00€
Tosta pan con tomate y aceite de oliva de Menorca	2.50€

## CARNES

Secreto ibérico adobado en casa con patatas asadas	17.50€
Albóndigas de cordero de Menorca guisadas con patatas fritas cuadradas	19.00€
Hamburguesa de carrillera de cerdo de Menorca guisada con mermelada de tomate y col china	17.25€
Solomillo de ternera de Menorca con patatas fritas y pimientos del padrón	22.00€
Arroz seco de confit de pato con judías verdes y mayonesa de ajo asado	18.75€

## PESCADOS

Bacalao frito con pimientos dulces confitados al horno y alioli	19.10€
Calamar asado con sobrassada y salsa en su tinta	17.25€
Curvina asada con pisto y crema de patatas ahumadas	22.20€
Fideuà de sepia, mejillones y mayonesa de tinta de calamar	18.75€

## POSTRES

Típica tortada de almendras con helado de Menorca	6.00€
Pudding de ensaimada de Menorca	5.75€
Coulant de chocolate y avellana	5.75€
Crème brûlée de azafrán	5.75€
Tarta de queso con helado de coco	5.75€
Tabla de quesos de Menorca con mermeladas y frutas de temporada	11.75€
Frutas de temporada con miel de Menorca	6.25€
Bola de helado artesano de Menorca	2.75€
* Coco, Vainilla, Yogurt, avellana y chocolate	

## PLATOS POR ENCARGO (MIN 48H)

### min 2 personas

Caldereta de langosta o bogavante (especialidad de la casa)	SPM€
Langosta o bogavante a la plancha	SPM€
Langosta con patatas fritas y huevos rotos (receta de Sisco)	SPM€

IVA incluido

## STARTERS

Sobrassada fritters, sundried tomato mayonnaise and Wakame seaweed	8.50€
Menorcan cheese assortment with jams and seasonal fruits	11.75€
Homemade quail pâté with Menorcan bread to spread	10.15€
Grandma's "Raolas" of fried endive with cured Mahón cheese cream	8.50€
Open Menorcan rock mussels with leek cream and sobrassada	11.00€
Steamed Menorcan rock mussels	9.50€
Warm tomato salad, spring onion, avocado and pickled peppers	9.50€
Caesar salad with breaded chicken	9.75€
Homemade croquettes	8.50€
Ratatouille (grilled vegetables with home-made tomato sauce) and béchamel	9.50€
Ricotta ravioli made in Ciutadella with mushroom sauce	11.00€
Plate of acorn-fed ham hand cut	21.00€
Toast of bread with tomato and Menorcan olive oil	2.50€

## MEAT

Home marinated pork with roast potatoes	17.75€
Stewed Menorca lamb meatballs with chips	19.00€
Stewed Menorca pork cheeks burger with tomato jam and chinese cabbage	17.25€
Menorcan beef sirloin steak with fries and padrón peppers	22.00€
Duck confit dry rice with green beans and roasted garlic mayonnaise	18.75€

## FISH

Fried cod with baked candied sweet peppers and aioli	19.10€
Grilled squid with sobrassada and sauce in its own ink	17.25€
Roast sea bass with pisto (ratatouille) and smoked potato cream	22.20€
Cuttlefish, mussels and squid ink mayonnaise fideuà	18.75€

## DESSERTS

"Tortada" typical Almond cake with Menorcan ice cream	6.00€
Pudding of ensaimada from Menorca	5.75€
Chocolate and hazelnut coulant	5.75€
Crème Brûlée flavoured with saffron	5.75€
Cheesecake with coconut ice cream	5.75€
Menorcan cheese assortment with jams and seasonal fruits	11.75€
Seasonal fruit with Menorcan honey	6.25€
Menorcan home-made ice-cream ball	2.75€

\*Coconut, vanilla, Yoghurt, hazelnut and chocolate

## DISHES ON REQUEST (MIN. 48 H)

min 2 people

Lobster or clawed lobster caldereta (our speciality)	SPM€
Grilled lobster or clawed lobster	SPM€
Lobster with fried potatoes and eggs (recipe by Sisco)	SPM€

VAT included

## STARTERS

Beignets de sobrassada, mayonnaise aux tomates séchées et algues Wakame	8.50€
Assortiment de fromages minorquins avec confitures et fruits de saison	11.75€
Pâté de cailles maison avec tartinade de pain minorquin	10.15€
Les "Raolas" de la grand-mère d'endives frites avec de la crème de fromage Mahón séché	8.50€
Ouvert Moules de roche de Minorque avec crème de poireaux et sobrassada	11.00€
Moules de roche de Minorque à la vapeur	9.50€
Salade tiède de tomate, oignon de printemps, avocat et cornichons	9.50€
Salade César avec du poulet pané	9.75€
Croquettes maison	8.50€
Ratatouille (légumes fins grillés et sauce tomate maison) et béchamel	9.50€
Raviolis de Ciutadella à la ricotta avec sauce aux champignons	11.00€
Plateau de jambon de glad coupé à la main	21.00€
Toast de pain avec tomate et huile d'olive de Minorque	2.50€

## VIANDES

Porc mariné avec pommes de terre rôties	17.50€
Boulettes d'agneau minorquin mijotées avec pommes de terre frites	19.00€
Burger de joues de porc à l'étouffée avec confiture de tomates et chou chinois	17.25€
Contre-filet de bœuf minorquin avec pommes frites et poivrons "de padrón"	22.00€
Riz sec au confit de canard avec haricots verts et mayonnaise à l'ail rôti	18.75€

## POISSONS

Morue frite avec poivrons confits au four et aioli	16.80€
Calmar grillé avec sobrassada et sauce dans sa propre encre	24.00€
Bar rôti avec ratatouille et crème de pommes de terre fumées	26.50€
Fideuà de seiche, moules et mayonnaise à l'encre de seiche	18.75€

## DESSERTS

"Tortada" gâteau aux amandes typique avec glace de Minorque	6.00€
Pudding d'ensaimada Minorque	5.75€
Coulant de chocolat et noisette	5.75€
Crème Brûlée parfumée au safran	5.75€
Gâteau au fromage avec glace à la noix de coco	5.75€
Assortiment de fromages minorquins avec confitures et fruits de saison	11.75€
Fruits de saison au miel de Minorque	6.25€
Boules de glace artisanale de Minorque	2.75€
*Coco, vanille, yogurt, noisette et chocolat.	

## PLATS SUR DEMANDE (MIN. 48 H.)

min. 2 personne

Langouste ou homard caldereta (spécialité de la maison)	SPM €
Langouste ou homard grillée	SPM €
Langouste avec chips et œuf (recette de Sisco)	SPM €

TVA comprise

FRANÇAIS

## VORSPEISEN

Sobrassada-Fritten, Mayonnaise aus sonnengetrockneten Tomaten und Wakame-See gras	8.50€
Menorquinische Käse Sortiment mit Marmelade und Obst der Saison	11.75€
Hausgemachte Wachtelpastete mit menorquinischem Brotaufstrich	10.15€
Großmutter's "Raolas" aus gebratenem Chicorée mit geräucherter Mahón-Käsecreme	8.50€
Offene menorquinische Felsenmuscheln mit Lauchcreme und Sobrassada	11.00€
Gedämpfte menorquinische Felsenmuscheln	9.50€
Warmer Salat mit Tomate, Frühlingszwiebeln, Avocado und Gewürzgurken	9.50€
Caesar-Salat mit paniertem Hähnchenfleisch	9.75€
Hausgemachte Krokette n	8.50€
Ratatouille (gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce) und Béchamel	9.50€
Ricotta-Ravioli von Ciutadella mit Pilzsauce	11.00€
Handgeschnittenem Eichelschinken aus Eichelmast	21.00€
Toastbrot mit Tomate und Olivenöl	2.50€

## FLEISCH

Mariniertes Schweinefleisch mit Bratkartoffeln	17.50€
Geschmorte Lammfleischbällchen aus Menorca mit Pommes frites	19.00€
Burger mit geschmorten Schweinebacken aus Menorca, Tomatenmarmelade und Chinakohl	17.25€
Lendensteak vom menorquinischen Rind mit Pommes frites und Padrón-Paprika	22.00€
Entenconfit Trockenreis mit grünen Bohnen und gerösteter Knoblauchmayonnaise	18.75€

## FISCH

Gebratener Kabeljau mit gebackenen kandierten Paprikaschoten und Aioli	19.10€
Gegrillter Tintenfisch mit Sobrassada und Sauce in eigener Tinte	17.25€
Gebratener Seebarsch mit Ratatouille und geräucherter Kartoffelcreme	22.20€
Fideuà von Tintenfisch, Muscheln und Tintenfischmayonnaise	18.75€

## DESSERTS

"Tortada" Typische menorquinische Mandelkuchen mit menorquinischem Eis	6.00€
Menorquinischer Ensaimada-Pudding	5.75€
Schokoladen und Haselnuss Coulant	5.75€
Safran-Crème brûlée	5.75€
Käsekuchen mit Kokoseis	5.75€
Menorquinische Käse Sortiment mit Marmelade und Obst der Saison	11.75€
Früchte der Saison mit menorquinischem Honig	6.25€
Handwerklich hergestellte Eiskugel aus Menorca * Kokosnuss, Vanille, Joghurt, Haselnuss und Schokolade	2.75€

## GERICHTE AUF BESTELLUNG (MIN 48H)

### min 2 Personen

Hummer oder Hummereintopf	SPM€
Gegrillter Hummer oder Languste	SPM€
Hummer mit Bratkartoffeln und Rührei	SPM€

IVA Inklusive

# ALÉRGENOS - ALÈRGENS ALLERGENS - ALLERGÈNES

Consulta al camarero la información sobre alérgenos ante cualquier intolerancia o alergia que tengas.

Consulta al cambrer la informació sobre al·lèrgens davant qualsevol intolerància o alèrgia que tinguis.

Ask the waiter for allergen information for any intolerance or allergy you may have.

Demandez au serveur des informations sur les allergènes pour toute intolérance ou allergie que vous pourriez avoir.

Fragen Sie den Kellner nach Informationen über Allergene bei Unverträglichkeiten oder Allergien, die Sie vielleicht haben.