

**Barceló**  
HOTELS & RESORTS







sa  
COVA

**Barceló** Hamilton Menorca








## Para empezar abriendo boca To start with...

- 4,50** Pan cristal con tomate "Pan Cristal"with tomato 
- 5,50** Provolone con aroma a toscana Provolone with scent of Tuscany 
- 6,50** Nuestras Batatas bravas dulces y saladas Our Sweet and Salted Sweet Potatoes
- 7,00** Berenjenas rellenas al más puro estilo de Menorca (4 uds) Stuffed aubergines in the purest style of Menorca (4 units) 
- 7,00** Delicias de pollo con nuestra salsa de mostaza y miel estilo Hamilton Chicken Fingers with our mustard and honey sauce  
- 7,50** Gambas al ajillo | Garlic King Prawns 
- 8,50** Mejillones con sobrasada de Menorca Mussels with sobrasada from Menorca  
- 8,50** Chipirón a la andaluza con all i oli de azafrán de Menorca Fried baby squid with saffron aioli from Menorca 
- 9,00** Quesadillas al más puro estilo Hamilton Hamilton Quesadillas  
- 9,50** Tosta de solomillo ibérico, queso brie, cebolla caramelizada y reducción de vino tinto Iberian sirloin toast, brie cheese, caramelized onions and red wine reduction  
- 10,50** Terrina de foie micuit con sal negra, gelé de frambuesa y pan de especias Foie micuit terrine with black salt, raspberry gelée and spice bread 
- 11,50** Almejas al vino blanco | White wine clams  
- 14,00** Tatakya de atún con guacamole, mermelada de pimiento del piquillo y salsa de soja y jengibre Tuna tatakya with guacamole, piquillo pepper jam and soy sauce and ginger  
- 14,50** Pulpo Hamilton | Octopus in the Hamilton style 
- 14,50** Tabla de Jamón Ibérico | Iberian ham board
- 15,50** Tabla de embutidos y sabores D.O Menorca D.O Mahón charcuterieboard
- 18,00** Navajas a la Plancha | Grilled razor shells 
- 19,50** Gambones a la plancha | Grilled red prawns 

## De nuestra huerta From our vegetable garden

- 8,50** Ensalada Sa Cova de canónigos, queso Mahón añejo, picatostes al ajillo y vinagreta de mostaza, miel y frutos secos Lamb's lettuce, Mahón mature cheese, garlic croutons and mustard vinaigrette, honey and nuts  
- 9,50** Ensalada Burrata de tomate kumato, Burrata y pesto suave de albahaca Tomato kumato, burrata and soft basil pesto  
- 9,50** Ensalada Hamilton de brotes de lechuga variada, queso de cabra, fresas, nueces, tomate cherry y vinagreta de frutos del bosque Variety of lettuce sprouts, goat cheese, strawberries, walnuts, cherry tomato and forest fruit vinaigrette  

## De nuestro mar From our sea





- 14,50** Filete de dorada con escama de patata y perfume de albahaca fresca Gilthead fillet with potato flake and fresh basil perfume 
- 16,50** Calamar braseado con vinagreta de piñones y tomate Squid with pine nuts and tomato 
- 30,50** Langosta al estilo Hamilton Hamilton lobster with chips and free range eggs 
- 16,50** Fideua de marisco con all i oli de membrillo Seafood Fideua with quince aioli 
- 18,00** Arroz negro con all i oli de espirulina Black rice with spirulina all i oli 
- 19,00** Paella de marisco | Seafood rice 
- 62,00** Caldereta de Langosta Traditional soup of lobster from Menorca 

## Los esenciales del Hamilton Hamilton's essentials

mínimo 2 personas (precio por persona)  
minimum 2 people (price per person)

- 13,50** Hamburguesa al estilo Hamilton con patatas al estilo camperas Hamburger hamilton with bacon, tomato, lettuce, goat cheese, onions and country style potatoes  
- 17,50** Cochinillo confitado a baja temperatura con texturas de manzana y reducción de vino tinto Suckling pig confit at low temperature with apple textures and red wine reduction
- 19,50** Solomillo de ternera con parmentier de boniato, reducción de oporto y gratén de patata con panceta Veal with sweet potato parmentier, port reduction and grated potato with bacon 

## Dulce final | Sweet ending

- 5,00** Crumble de Manzanas asadas con helado de vainilla y crujiente de caramelo Roasted Apples Crumble with vanilla ice cream and crunchy caramel  
- 5,00** Margarita en texturas. (Sorbete) | Margarita Sorbet
- 5,50** Cheesecake  
- 5,50** Coulant de chocolate "Barceló" con helado de avellanas y arena de Menorca Chocolat coulant " Barceló" with hazelnut ice cream and Menorca sand 