

# clock

LOUNGE & SNACK



## BOWLS Y ARROZ RICE & BOWLS

### WOK PICANTE DE FIDEOS DE POLLO 15€

Con vegetales crujientes, leche de coco, salsa hoisin (a elegir noodle de arroz o udon de trigo)

### SPICY WOK OF CHICKEN NOODLES

With crunchy Vegetables, coconut Milk & Hoisin Sauce (choose rice Noodles or wheat Udon)

### WOK PICANTE DE FIDEOS DE LANGOSTINOS 15€

Con verduras y salsa de ostras (a elegir noodle de arroz o udon de trigo)

### SPICY WOK OF SHRIMP NOODLES

With vegetables & oyster Sauce (choose rice Noodles or wheat Udon)

### POKE BOWL DE SALMÓN 15€

Con arroz basmati, hortalizas, algas, mahonesa kewpie

### SALMON POKE BOWL

With basmati Rice, Vegetables, Seaweed & Kewpie Mayonnaise

## NUESTRO ARROZ DE TEMPORADA

PREGUNTE POR NUESTRA PROPUESTA DE ARROZ CON PRODUCTO LOCAL DEL TIEMPO

## OUR RICE DISH OF THE SEASON

PLEASE ASK ABOUT OUR RICE PROPOSALS WITH LOCAL INGREDIENTS OF THE SEASON

TODO SOBRE MÍ AQUÍ  
ALL ABOUT ME HERE

SCAN



artiem.com/leisure-info

## ensaladas orgánicas organic salads

### SUPERFOODS!

Mime el cuerpo y el alma con nuestras exquisitas propuestas enriquecidas con súper-alimentos

Pamper your Body and Soul with our exquisite offerings enriched with superfoods

### ENSALADA SOFISTICADA 15€

Queso de cabra, mezclum, figat, nueces caramelizadas, tomate, cebolla crujiente

### SOPHISTICATED SALAD

Goat Cheese, mixed leaf Salad, fig Compote, caramelised Walnuts, Tomatoes & crunchy Onion

### ENSALADA HEALTHY 15€

Aguacate, atún marinado, mezclum, tomates cherry, polvo de alga nori, aceite de sésamo

### HEALTHY SALAD

Avocado, marinated Tuna, mixed leaf Salad, cherry Tomatoes, nori seaweed Powder & sesame Oil

### SĂM DE POLLO AL ESTILO ENSALADA CÉSAR 15€

Cogollos de lechuga, pollo crujiente, parmesano, anchoas, encurtidos, salsa original César

### CHICKEN SĂM, CAESAR SALAD STYLE

Lettuce Hearts, crunchy Chicken, Parmesan Cheese, Anchovies, Pickles & its original Caesar Dressing

## TAPAS VIAJERAS

### TAPAS FROM AROUND THE WORLD

### GUACAMOLE FRESH CON PICO DE GALLO Y TOTOPOS 9€

FRESH GUACAMOLE WITH "PICO DE GALLO" SALAD & CORN BREAD TOTOPOS

### GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y ALGA WAKAME 9€

CHICKEN & VEGETABLE GYOZAS WITH SOYA SAUCE & WAKAME SEAWEED

### LANGOSTINOS ESTILO THAI CON ANACARDOS Y MAHONESA DE MANGO 15€

THAI STYLE KING PRAWNS WITH CASHEW & MANGO MAYONNAISE

## MONOGRÁFICOS MEDITERRÁNEOS MEDITERRANEAN MONOGRAPHS

### GAZPACHO NATURAL 7€

Refrescante gazpacho de fresa y tomatitos cherry. Sin gluten, vegano y rico en antioxidantes

### NATURAL GAZPACHO

A refreshing strawberry & cherry-tomato Gazpacho. Gluten-free, vegan and rich in Antioxidants

### PAN CRISTAL CON ENCURTIDOS DE LAS ISLAS

Sofisticada versión del Pa amb Oli local, a base de pan gourmet, elaborado con masa madre y una selección de encurtidos de las Islas Baleares

### GLASS BREAD WITH PICKLES FROM THE ISLANDS

A sophisticated, local version of Bread with Oil, using a gourmet Bread made with sourdough and a selection of Pickles from the Balearic Islands

### CON JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO 19€

WITH HAND-CUT CURED IBERIAN HAM

### CON QUESO MAHÓN-MENORCA 15€

WITH MAHÓN-MENORCA CHEESE

## sense of place box

### IDEAL PARA COMPARTIR!

### PERFECT TO SHARE

Sienta el Mediterráneo más esencial. Un genuino kit de aperitivo de producto Balear y Km0, pensado para dos 20€

Taste the most essential Mediterranean. A genuine aperitif kit of local and Balearic products, to be shared by two

### ALMENDRAS A LA SAL SALTED ALMONDS

### ACEITUNAS Y ENCURTIDOS OLIVES & PICKLES

### QUESO D.O. MAHÓN-MENORCA MAHÓN-MENORCA CHEESE

### SELECCIÓN DE EMBUTIDOS LOCALES: CARNIXUA, CAMAIOT Y SOBASADA

SELECTION OF LOCAL COLD CUTS: CARNIXUA, CAMAIOT AND SOBASADA

### PAN CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA

TOASTED BREAD DAUBED WITH TOMATO & OLIVE OIL



¡COMPARTA LOS PLATOS QUE MÁS LE HAYAN GUSTADO!

artiemhotels.com #ArtiemAudax #ArtiemLovers



Vegetariano Vegetarian



Bajo en grasa Low-fat



Sin gluten Gluten free



Ingrediente/s local/s Local ingredient/s

PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.



EMPRESA MENORCA



CERTIFICADO



# sándwiches, rolls & burgers

**Acompañados de patatas fritas o patatas chip**

To go with French Fries or Crisps

**ROLL DE TARTAR DE SALMÓN** 15€

Marinado con hinojo, manzana, mostaza, brotes

**SALMON TARTARE ROLL**

With smoked Salmon, Fennel, Apple, Mustard & green Shoots

**POLLO CRUJIENTE EN BRIOCHE** 15€

Con aguacate, pico de gallo, mahonesa Harissa

**CRISPY CHICKEN BRIOCHE**

With Avocado, "Pico de Gallo" & Harissa Mayonnaise

**BIKINI TRUFADO** 10€

Con doble de jamón y queso

**TRUFFLED SANDWICH**

With double Ham & Cheese

**VEGGIE BURGER** 15€

Con queso de cabra, aguacate, espinacas

**VEGGIE BURGER**

With goat Cheese, Avocado & Spinaches

**SPECIAL LOCAL BURGER** 15€

180gr de ternera menorquina, cebolla caramelizada, queso local

**SPECIAL LOCAL BURGER**

180 Gr of Menorcan Beef, caramelised Onion & local Cheese

## COMPLEMENTOS SIDE DISHES

**PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA EXTRA** 5€

Glass Bread daubed with Tomato & olive Oil

**CHIPS DE VEGETALES VARIADOS** 5€

Vegetable Crisps

**CONO DE PATATAS FRITAS** 5€

Cone of french Fries

**BOWL DE ARROZ** 5€

Con salsa Ponzu, sésamo, alga nori

**RICE BOWL**

With Ponzu Sauce, sesame Seeds & Nori Seaweed

## PRINCIPALES MAINS

**Nuestros platos principales se pueden degustar solo en la zona restaurante, bajo la pérgola**

Our main Courses are to be ordered and enjoyed in the restaurant area only, under the pergola

**BACALAO** 19€

Con puré de berenjena de Menorca ahumada y brotes

**CODFISH**

With smashed smoked local Aubergine & green Shoots

**POLLO A LA PARRILLA** 19€

Con caponata de hortalizas locales

**GRILLED CHICKEN**

With local vegetable Ratatouille

## pizzas

**Elaboradas artesanalmente, con aceite de oliva arbequina virgen extra y los mejores ingredientes**  
**Nuestras pizzas son 100% naturales, sin conservantes ni colorantes**

Artisan-made Pizzas, using extra virgin olive Oil and the finest Ingredients  
Our Pizzas are 100% natural with no preservatives or colourants

**PIZZA MENORQUINA** 15€

Verduras de la isla asadas, alcacharras locales, queso local

**MENORCAN PIZZA**

Grilled local Vegetables, local Capers & local Cheese

**PIZZA PROSCIUTTO** 15€

Jamón york y mozzarella de primera calidad

**HAM PIZZA**

Ham & finest-quality Mozzarella

**PIZZA DE QUESO DE CABRA** 15€

Con espinacas, cebolla dulce, nueces caramelizadas

**GOAT CHEESE PIZZA**

With Spinaches, sweet Onion & caramelised Walnuts

**PIZZA CARBONARA** 15€

Con bacon, nata, queso y huevo

**CARBONARA-STYLE PIZZA**

With Bacon, Cream, Cheese & Egg

## postres medi medi desserts



**SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA SOBRE HIELO PILE** 5,50€

Selection of fresh Fruit of the Season on crushed Ice

**FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA** 5,50€

Chocolate Fondant with vanilla Ice-Cream

**SORBETE DE LIMÓN REFRESCANTE A LA MENTA** 5,50€

Refreshing lemon Sherbet with Mint

**TORTADA (TARJA DE ALMENDRA) TÍPICA DE MENORCA** 5,50€

Con crema de limón y merengue quemado

Almond typical Tortada Tart with lemon Cream and grilled Meringue

## COLECCIÓN HELADOS LOCALES

5,50€

### LOCAL ICE-CREAM COLLECTION

**HELADO DE COCO** 5,50€

Coconut Ice-Cream

**HELADO DE LIMÓN** 5,50€

Lemon Ice-Cream

**HELADO DE FRESA** 5,50€

Strawberry Ice-Cream

**HELADO DE YOGURT** 5,50€

Yoghurt Ice-Cream

**HELADO DE VAINILLA** 5,50€

Vanilla Ice-Cream

**HELADO DE CHOCOLATE** 5,50€

Chocolate Ice-Cream

GELAT RURAL RM es un helado artesano elaborado en la finca Alputzer Vell en Ciutadella, usando como principal materia prima, la leche fresca de sus propias vacas, alimentadas con piensos y forrajes que no provienen de semillas transgénicas. Las vacas son de raza menorquina (vaca vermella), una raza autóctona declarada en peligro de extinción por la UNESCO. La finca también está en el contrato agrario reserva de la biosfera. El resultado es un helado cremoso, con unos sabores intensos y con toda la responsabilidad medioambiental cuya elaboración preserva la socioeconomía de la isla. GELAT RURAL RM is an artisan ice-cream made at Alputzer Vell, a farm located in Ciutadella. It is made out of the milk provided by their own cows, which are fed with feed and fodder from non genetically modified seeds. Their cows are native cows (red cows), a Menorcan breed declared by Unesco as an endangered species. The farm is within the agrarian frame of the Biosphere Reserve. The result is a creamy ice-cream, with tasty flavours which is made preserving the environment and boosting the social economy of the island.

## FRITURAS FRIED SNACKS

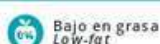
**NUESTRAS BRAVAS:** 5,50€

**PATATAS CON ALIOLI Y SALSA BRAVA**

FRIED POTATO CHUNKS WITH ALIOLI (GARLIC MAYONNAISE) & HOT "BRAVA STYLE" SAUCE

**DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS GOURMET** 9€

A TASTE OF GOURMET CROQUETTES



PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO  
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.

Empresa  
Certificada



## CAFÉ COFFEE

<b>ESPRESSO</b> <i>Espresso</i>	1,80€
<b>VAINILLA ESPRESSO</b> <i>Espresso - vanilla Icecream</i>	4€
<b>CORTADO</b> <i>Espresso with a hint of Milk</i>	2,50€
<b>CAFÉ CON LECHE</b> <i>White Coffee</i>	2,50€
<b>CAFÉ CON LECHE XL</b> <i>White Coffee XL</i>	3€
<b>CAFÉ LATTE</b> <i>Caffè Latte</i>	3€
<b>CAPPUCCINO</b>	2,80€
<b>CAFÉ BOMBÓN</b> <i>Espresso with condensed Milk</i>	2,50€
<b>CARAJILLO</b> <i>Espresso with a hint of Liquor</i>	3€
<b>TRIFÁSICO</b>	3€
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> <i>Irish Coffee</i>	6,50€
<b>CAFÉ FRAPPÉ</b> <i>Frappé coffee</i>	4,50€

## TÉ E INFUSIONES TEA SPECIALITIES

<b>TOMILLO Descongestionante</b> <i>THYME Decongestant</i>	3€
<b>MENTA</b> <i>Relajante y digestiva</i> <i>MINT Relaxing &amp; digestive</i>	3€
<b>CARDAMOMO</b> <i>Diurético y expectorante</i> <i>CARDAMOM Diuretic &amp; expectorant</i>	3€
<b>JENGIBRE</b> <i>Aporta energía y combate los resfriados</i> <i>GINGER Energizer &amp; fights colds</i>	3€
<b>CANELA</b> <i>Diurética y antioxidante</i> <i>CINNAMON Diuretic &amp; antioxidant</i>	3€
<b>MANZANILLA DE LA ISLA DEL REY</b> <i>Calmante y digestiva</i> <i>CAMOMILE TEA FROM LA ISLA DEL REY</i> <i>Calming &amp; digestive</i>	3€

Consulte nuestra carta de tes  
Tea Gallery.  
You can see our Tea Gallery  
Menu.

# clock

## LOUNGE & SNACK



## ZUMOS, BATIDOS Y SMOOTHIES

### JUICES, MILKSHAKES AND SMOOTHIES

<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b> <i>Fresh orange juice</i>	4,50€
<b>MILKSHAKE SMOOTHIE</b>	4,50€ 6€
<b>ZUMO DE FRUTA EMBOTELLADO 20CL.</b> <i>(piña, naranja, manzana, tomate o melocotón)</i> <i>BOTTLED FRUIT JUICE 20CL.</i> <i>(Pineapple, orange, apple, tomato or peach)</i>	3€

## REFRESCO SOFT DRINK

<b>FANTA NARANJA</b> <i>Orange</i>	3€
<b>FANTA LIMÓN</b> <i>Lemon</i>	3€
<b>COCA-COLA</b>	3€
<b>SPRITE</b>	3€
<b>GINGER ALE</b>	3€
<b>MARE ROSSO BITTER</b>	3€
<b>NESTEA</b>	3€
<b>TÓNICA NORDIC BLUE</b> <i>Tonic water Nordic Blue</i>	3€
<b>TÓNICA NORDIC</b> <i>Tonic water Nordic</i>	3€
<b>APPLETISER</b>	3,50€
<b>TÓNICA ROYAL BLISS SABORES</b> <i>Tonic water Royal Bliss</i>	3€
<b>TÓNICA FEVER-TREE</b> <i>Tonic water Fever-Tree</i>	5€

## VINOS WINES

### BLANCO WHITE WINE

<b>BOUZA DO REI</b> <i>Rías Baixas</i> <i>ALBARIÑO</i>	4,50€
--	-------

<b>SUMARROCA BLANC</b> <i>Penedès</i>	4€
--	----

### ROSADO ROSÉ WINE

<b>SUMARROCA</b> <i>Penedès</i>	4€
------------------------------------	----

### TINTO RED WINE

<b>CRIANZA</b> <i>Rioja</i>	4€
<b>ADHUC</b> <i>Ribera del Duero</i>	4,50€

## VINO GENEROSO FORTIFIED WINE

<b>TAWNY</b> <i>Oporto</i>	4€
<b>FINO LA INA</b>	3,50€
<b>RUBY</b> <i>Oporto</i>	4,50€

## CAVA

<b>VINTAGE</b> <i>Copa / Glass</i>	4€
---------------------------------------	----

Consulte nuestra Carta de  
Vinos y Cava por Botellas.  
For bottles, kindly ask for our  
Wine & Sparkling Wine Menu.



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.



## SANGRÍA

### SANGRIA

COPA SANGRÍA 6€   
*Glass of sangria*

SANGRÍA LOLEA 75CL. 20€ 

SANGRÍA DE CAVA LOLEA 75CL. 20€ 

## APERITIVO

### APERITIF

MARTINI 3,50€

CAMPARI 4€

PIMM'S 4€

RICARD 4€

APEROL SPRITZ 4€

FERNET BRANCA 4€

JÄGERMEISTER 4,50€

## RON

BACARDI 4,50€

HAVANA 7 AÑOS 5,50€

CACIQUE 4,50€

BRUGAL 5€

BARCELÓ 4,50€

## VODKA

SMIRNOFF 4,50€

ABSOLUT 4,50€

## GIN

XORIGUER MENORCA 4,50€

BEEFEATER 4,50€

GORDON'S 4,50€

LARIOS 4,50€

GIN MARE 6,50€

G'VINE 6,50€

LONDON GIN 6,50€

BOMBAY SAPHIRE 5,50€

SEAGRAM'S 5,50€

TANQUERAY 4,50€

PUERTO DE INDIAS 5€

## BRANDY

### COÑAC

VETERANO 4€

MAGNO 5€

## WHISKY

J&B 4,50€

BALLANTINE'S 4,50€

JAMESON 4,50€

SOUTHERN CONFORT 4,50€

JACK DANIEL'S 5,50€

JIM BEAM 4,50€

MACALLAN 8,50€

GLENFIDDICH 7,00€

CARDHU 12 AÑOS 7,50€

## BRANDY

103 3,60€

MAGNO 4€

CARLOS I 7€

CARLOS III 4€

COURVOISIER 9€

VETERANO 4€

DUQUE DE ALBA 5€

## AGUA

### WATER

AGUA SIN GAS 50cl 2,50€  
*Still water*

AGUA CON GAS 50cl 2,50€  
*Sparkling Water*

SODA 3€  
*Soda Water*

TODO  
 SOBRE  
 MÍ AQUÍ  
 ALL  
 ABOUT  
 ME HERE

ESCANEAR



avilem.co/ca/bs-info

## LICOR

### LIQUOR

TÍA MARÍA 4,50€

BAILEYS 4,50€

AMARETTO 4,50€

HIERBAS 3,50€  
*Herbs*

MARIE BRIZARD 3,50€

PACHARÁN 3,50€

MALIBU 4€

FRANGELICO 4€

LICOR 43 3,50€

GRAPPA 4€

LICOR FRUTAS 3,50€  
 Manzana o Melocón  
 APPLEOR PEACH LIQUOR

TEQUILA JOSÉ CUERVO 3,50€



## CERVEZA

### BEER

CAÑA 50cl 2,50€

PINTA 4,50€  
*Pint*

ESTRELLA DAMM 1/3 3,50€

GRAHAME PEARCE LARGUE MENORCA 1/3 4,50€

GRAHAME PEARCE BROWN MENORCA 1/3 4,50€

BUDWEISSER 1/3 3,50€

HEINEKEN 1/3 3,50€

VOLL DAMM 1/3 3,80€

DAURA 3,50€

Sin gluten / Gluten free

FREE DAM 0,0% 3,50€

CLAUSTHALER 0,0% 4€



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.





# bebidas premium

## **G´VINE** 9.50€

Tónica Fever-Tree y carpaccio de uva  
*Tonic water Fever-Tree and grapes*

## **LONDON N.1** 9.50€

Royal Bliss Creative, jengibre y lima  
*Royal Bliss Creative, ginger and lime*

## **BULLDOG** 9.50€

Royal Bliss Berry Sensation y frutos rojos  
*Royal Bliss Berry Sensation and red fruits*

## **GIN MARE** 9.50€

Royal Bliss Yuzu, manzana verde y cardamomo  
*Royal Bliss Yuzu, green apple and cardomom*

## **ABSOLUT** 7.50€

Royal Bliss Yuzu, menta y limón  
*Royal Bliss Yuzu, mint and lemon*

## **HABANA 7** 8.50€

Royal Bliss Berry, naranja y canela  
*Royal Bliss Berry, orange and cinammon*

## **PUERTO DE INDIAS** 8.00€

Tónica de frutos rojos  
*Berry tonic water*



## **NO TE LO PIERDAS**

### ***DON'T MISS IT***

## **POMADA GRANIZADA** 8.00€

Gin Xoriguer con limón  
*Gin Xoriguer with lemonade*

## **APEROL SPRITZ** 7.00€

## **APFEL SPRITZ** 7.00€