



Joan Bagur | cuiner

Carta estiu 2018

Entrants a Compartir

Entrantes a compartir To share Entrées

Bunyols de bacallà <i>Buñuelo de bacalao / Codballs</i>	1,80€
Croqueta de sobrassada i mel <i>Croqueta de sobrasada y miel / Sobrassada and honey croquette</i>	3,00€
Bao de llengua amb tàperes <i>Bao de lengua con alcaparras / Casserole Bao with capers</i>	4,50€/u
Musclos amb maonesa de safrà menorquí <i>Mejillones con maonesa de azafrán menorquí / Mussels with menorcan safron mayonnaise.</i>	9,00€
Gamba vermella mitjana a la planxa <i>Gamba roja mediana a la plancha / Grilled red prawn</i>	25,00 €

Entrants

Entrantes Starters Entrés

Coca d'escalivada amb emulsió de tomàtges torrades <i>Coca de escalibada y emulsión de tomates asados</i> <i>Roast vegetables "coca" with roast tomatoes mayonnaise</i>	9,50€
Carpaccio vegetal amb fruits secs i formatge de Menorca <i>Carpaccio vegetal con frutos secos y queso de Menorca</i> <i>Watermelon carpaccio with dried fruits and menorcan cheese</i>	12,50€
Sopa freda de tomàtiga i amb navalles <i>Sopa fría de tomate y navajas</i> <i>Cold tomato soup and razor shell</i>	14,00€
Verat fumat amb humus d'ametlla i avinagrats casolans <i>Caballa ahumada con hummus de almendra y encurtidos</i> <i>Smoked mackerel with almond hummus and pickles</i>	10,50€
Esqueixada de peix blau amb soja, tomàtiga i síndria <i>Esqueixada de pescado azul con soja, tomate y sandía</i> <i>Marined blue fish with soya, tomatoe and watermelon</i>	13,75€
Caneló de conill amb pebres <i>Canelon de conejo con pimientos</i> <i>Rabbit canelloni with red peppers</i>	12,00 €
Carbassó amb steak tartar, tàperes i mostassa <i>Calabacín relleno de steak tartar con alcaparras</i> <i>Zucchini with steak tartar</i>	14,50€



Joan Bagur | cuiner

Carta estiu 2018

Principals

Principales Principaux Main courses

Terrina de pollastre amb gambes, patates i salsa mar i muntanya 19,50€

Pollo con gambas, patatas y salsa de mar y montaña

Chicken and prawns terrine with potatoes et sea and mountain sauce

Porcella amb pomes i lletuga torrada 19,75€

Cochinillo con manzanas y lechuga asada

Suckling pig with Apple puree and roasted letuce

Be amb fruites, prunes i ametlles 19,75€

Cordero con frutas, ciruelas y almendras

Lamb with fruits, plums and almonds

Llata de vedella en fred, alvocat, escalunyes i bolets 19,75€

Llata de ternera, aguacate, chalotas y setas

Cold cut roast beef, mushrooms, chalots and avocado

Peix del dia S.P.M.

Pescado del día/Fish of the day

Arròs melós de peix i marisc 24,00€

Arroz meloso de pescado y marisco/Seafood and fish rice

Per encàrreg

Por encargo - Only to order

Caldereta de llagosta o llamàntol (per encàrreg, mínim 2 dies) SPM

Caldereta de langosta o bogavante (bajo encargo, mínimo 2 días)

Arròs sec de llagosta o llamàntol (per encàrreg, mínim 1 dia) SPM

Arroz seco de langosta o bogavante (bajo encargo, mínimo 1 día)

Postres

Postres Deserts Desserts

Plàtan, rom, carmel i panses (2017) 6,90€

Plátano, ron, caramelo y pasas

Banana, rum, carmel and dried grapes

Pinya, tepache, tamarindo, llimona i alfàbrega (2018) 6,90€

Piña, tepache, tamarindo, limón y albahaca

Pinapple, tepache, tamarindo, lemon and basil

Asia en dolç 2011 (coco, cacauet, llima i jingebre) 6,90€

Asia en dulce 2011 (coco, cacahuete, lima y jengibre)

Sweet Asia 2011 (coconut, peanut, lime and jinger)

Xocolati i garrova 6,90€

Chocolate y algarroba

Chocolate and carob