



Plats de Nadal



PRIMERS

- Farcit de gamba i ceps amb salsa Soubise, RAVIOLI XL **8,50 €**
 - D'ànec amb peres, CROQUETA **1,5 €**
 - De carabassa i formatge de cabra, CROQUETA **1,5 €**
- Amb pilotetes i ou dur, SOPA DE LA REINA **21,00 €/ 4 racions**
 - Amb galets farcits de carn d'olla casolana, ESCUDELLA (20 uds. Galets i 2 lt escudella) **24,50 €/ 4 racions**
 - De foie i poma caramelitzada, TARTALETA **9,50 €**
- De verdures amb salsa de pebrot del piquillo i gorgonzola (opcional), CRUIXENT **9 €**
 - Farcit mar i muntanya nadalenc, CALAMAR **13,50 €**
- Amb "wakame" i salsa de soja i mandarina, SALMÓ MARINAT **14,50 €**

SEGONS

- A Baixa temperatura (48H) amb reducció del seu suc i parmentier de patata, JARRET DE VEDELLA **43,00 € / 4 racions**
- Tradicionals de tres carns de Menorca, CANELONS o CANELONS TRUFATS **2-2,5 € ud**
 - De lluç i gamba, CANELONS **2 € ud**
 - A la putanesca, gratinat amb all i oli de mel, BACALLÀ **17,00 €/ud**
 - De rap, sípia, escopinya i gamba, SARSUELA **24,00 €**
- Caldereta de llamàntol by Sallagosta 500 g p.p (minim 2) **36,50 €/un**
- Caldereta de llagosta by Sallagosta 500 g p.p (minim 2) **55,00 €/un**
- Amb orellanes, prunes, salsitxa, panses, pinyons i patata rostida, CAPÓ FARCIT **35€/kg**
 - Amb salsa de la pròpia cocció i patató rostit, ESPATLLA D'ANYELL DESHOSADA **16,50€/ud**
- Cuit a la segoviana de forma tradicional, "COCHINILLO" **19,50€/ud**
- De Guarnició, confitada i marcada a la planxa, CARXOFA **6€/ unit**

POSTRES

- De yuzu, albercoc i xocolata amb llet, LA BOLA DE NADAL (minim 2 pax) **9,50 €**
 - Tradicional de nata i xocolata, TRONC DE NADAL **21 €**
- De cítrics, gengibre confitat i xocolata blanca, TRONC DE NADAL **24,50 € (6-8racions)**
 - De gianduja d'avellana, PANETTONE (900 g) **30 €**

EST. 2020

S'Ambosta
Obrador
MENORCA



Fes la teva comanda per telèfon, WhatsApp o Instagram abans del 23 de desembre.
Pots passar a recollir-lo o t'ho portem a casa sense cap cost addicional.

Platos de Navidad



PRIMEROS

- Relleno de gamba y ceps con salsa Soubise, RAVIOLI XL **8,50 €**
 - De pato con peras, CROQUETA **1,5 €**
 - De calabaza y queso de cabra, CROQUETA **1,5 €**
- Con albóndigas y huevo duro, SOPA DE LA REINA **21,00 €/ 4 raciones**
- Con "galets" rellenos de "carn d'olla" casera, ESCUDELLA (20 uds. Galets y 2 lt. escudella) **24,50 €/ 4 raciones**
 - De foie y manzana caramelizada, TARTAleta **9,50 €**
- De verduras con salsa de pimiento del piquillo y gorgonzola (opcional), CRUJIENTE **9 €**
 - Relleno mar y montaña navideño, CALAMAR **13,50 €**
 - Con wakame y salsa de soja y mandarina, SALMÓN MARINADO **14,50 €**

SEGUNDOS

- A baja temperatura (48H) con reducción de su jugo y parmentier de patata,
 - JARRETE DE TERNERA **43,00 €/ 4 raciones**
 - Tradicionales de tres carnes de Menorca, CANELONES
o CANELONES TRUFADOS **2-2,5 € /ud**
 - De merluza y gamba, CANELONES **2 € /ud**
- A la puttanesca, gratinado con ajo y aceite de miel, BACALAO **17,00 €/ud**
 - De rape, sepia, esparrago y gamba, SARTENADA **24,00 €**
- Caldereta de langosta by Sallagosta 500 g p.p (mínimo 2) **36,50 €/unidad**
- Caldereta de langosta by Sallagosta 500 g p.p (mínimo 2) **55,00 €/unidad**
 - Con orejones, ciruelas, salchicha, pasas, piñones y patata asada, CAPÓN RELLENO **35 €/kg**
 - Con salsa de la propia cocción y patata asada, PALETILLA DE CORDERO DESHUESADA **16,50 €/ud**
 - Cocido a la segoviana de forma tradicional, COCHINILLO **19,50 €/ud**
- De guarnición, confitada y marcada a la plancha, ALCACHOFA **6 €/unidad**

POSTRES

- De yuzu, albaricoque y chocolate con leche, LA BOLA NAVIDEÑA (mínimo 2 pax) **9,50 €**
 - Tradicional de nata y chocolate, TRONCO DE NAVIDAD **21 € (6-8 raciones)**
- De cítricos, jengibre confitado y chocolate blanco, TRONCO DE NAVIDAD **24,50 € (6-8 raciones)**
 - De gianduja de avellana, PANETTONE (900 g) **30 €**

EST. 2020

S'Ambosta
Obrador
MENORCA



Haz tu pedido por teléfono, WhatsApp o Instagram antes del 23 de diciembre.
Puedes pasar a recogerlo o te lo llevamos a casa sin ningún coste adicional.

Menú de Cap d'Any

PRIMERS

(format picada, 1 unitat de cada per persona)

Mini brioix farcit de steak tartar de vermella menorquina

Croqueta d'ànec amb peres

Mini sandwich de brie i tòfona

Sushi: 1 uramaki salmó i 1 maki tonyina

Brotxeta de gamba amb salsa picantona

SEGONS

(a escollir)

Wellington de filet de vedella al foie i parmentier

Pasta fresca farcida de llamàntol amb salsa dels seus coralls

Calamar farcit "Mar i muntanya" amb boniato rostit

POSTRE

(a escollir)

Cremós de mandarina i sopa de xocolata blanca

Lingot de xocolata 70% amb cremós de baileys

Cheesecake de torró de xixona

38€

EST. 2020
S'Ambosta
Obrador
MENORCA

Fes la teva comanda abans del dia 30.

Menú de Año Nuevo

PRIMEROS

(formato picada, 1 unidad de cada por persona)

Mini brioche relleno de steak tartar de “vermella menorquina”
Croqueta de pato con peras
Mini sándwich de brie y trufa
Sushi: 1 uramaki de salmón y 1 maki de atún
Brocheta de gamba con salsa picantona

SEGUNDOS

(a elegir)

Wellington de solomillo de ternera al foie y parmentier
Pasta fresca rellena de bogavante con salsa de sus corales
Calamar relleno “Mar y montaña” con boniato asado

POSTRE

(a elegir)

Cremoso de mandarina y sopa de chocolate blanco
Lingote de chocolate 70% con ganache montada de baileys
Cheesecake de turrón de Jijona

38€

Haz tu pedido antes del día 30.