

ENTRANTS I PER COMPARTIR / ENTRANTES PARA COMPARTIR  
STARTERS TO SHARE / ENTRÉES À PARTAGER

Pernil Ibèric tallat a mà / Jamóm Ibérico cortado a mano / Iberian cured ham cut by hand / Jambon ibérique coupé à la main	19,00 €
Fusta d'embotits de Menorca acompanyat amb pa de vidre / Tabla de embutidos de Menorca acompañados de « pa de vidre » / Table of Menorca's sausages served with typical "de vidre" grilled bread / Plateau de charcuterie de Minorque avec pain tomate croustillant	15,00€
Tempura d'esbergínia amb puré de xirivía i raita d'herbes / Tempura de berenjena con puré de chirivía / Egg plant tempura with purée of parsnip / Tempura d'aubergine avec purée de panais	9,00 €
Anxoves de l'Escala amb pa de vidre / Anchoas de L'Escala con « pa de vidre » / Anchovies of L'Escala with « pa de vidre » (grilled bread with tomato) / Anchois de L'Escala avec pain tomate croustillant	15,00 €
Amanida de l'horta / Ensalada del huerto / Green Salad / Salade de crudités	9,00 €
Amanida amb encenalls de foie amb pinyons i tàperes / Ensalada con virutas de foie gras con piñones y alcaparras / Salad with foie gras shavings with pine nuts and capers / Salade avec copeaux de foie gras avec pignons et câpres	11,00 €
Salmorejo.	13,00 €
Cruixents de formatge de Maó amb sobrasada / Crujiente de queso de Mahón con sobrasada / Crunchy Mahón cheese with "sobrasada " / Croustillant de fromage de Mahon avec soubressade	11,00 €
Croquetes de pop / Croquetas de pulpo / Croquettes of Octopus / Croquettes de "Pulpo"	9,00 €
Calamars a l'andalusa amb llimona / Calamares a la andaluza con limón / Andalusian squid with lemon / Calamar au style d'Andalousie avec citron	12,00 €
Ortigues de mar amb amanida d'algues / Ortigas de mar con ensalada de algas / Sea nettles with seaweed salad / Orties de mer avec salade d'algues	19,00 €
Zamburiña semi crua amb llet de tigre, aranja i fonoll / «Zamburiñas» semi crudas con leche de tigre, pomelo y hinojo / Undercooked «zamburiñas» with tiger milk, grapefruit and fennel / Coquilles de Saint Jacques de Galice mi-cuite avec lait de tigre, pamplemousse et fenouil	18,00 €
Musclos a la marinera, al vapor, o brasa / Mejillones a la marinera, al vapor, o a la brasa / Mussels «marinera» style, steamed, or grilled / Moules marinière, à la vapeur ou à la braise	15,00 €



ARROSSOS / ARROCES / RICE / RIZ

Arròs de llagosta (500gr) <i>Arroz de langosta / Lobster rice / Riz de langouste (500 gr)</i>	76,00 €
Arròs de marisc <i>Arroz de marisco / Seafood rice / Riz aux fruits de mer</i>	25,00 €
Arròs del senyoret amb all i oli de safrà / <i>Arroz del señorito con alioli de azafrán / Riz with seafood out of the shell with saffron aioli / Riz avec fruits de mer sans coquille ave aioli de safran</i>	24,00 €
Arròs negre / <i>Arroz negro / Black rice / Riz noir</i>	23,00 €
Arròs de magret d'ànec i foie / <i>Arroz de magret de pato y foie gras / Duck magret and foie gras rice / Riz de magret de canard et foie gras</i>	24,00 €
Fideuà / Fideuá / "Fideuà" / "Fideuà"	19,00 €
Rissotto de sobrossada i formatge de Maó / <i>Rissotto de sobrasada y queso de Mahón / Rossotto of Mahon's cheese and "sobrasada" / Rissotto de soubressada et fromage de Mahon</i>	18,00 €
Arròs amb verdures / <i>Arroz con verduras / Rice with vegetables / Riz aux légumes</i>	19,00 €
Arròs caldòs de marisc / <i>Arroz caldoso de marisco / Seafood broth rice / riz au bouillon de fruits de mer</i>	25,00
Arròs caldòs de llagosta (500gr) / <i>arroz caldoso de langosta (500gr) / lobster broth rice (500gr) / riz au bouillon de homard (500gr)</i>	76,00 €

Preus per persona - mínim 2 persones / *Precios por persona – mínimo 2 personas*  
 Prices are per person – minimum 2 people / *Prix par personne – minimum 2 personnes*

CALDERETES  
CALDERETAS / "CALDERETES"

Caldereta de llagosta (500gr) <i>Caldereta de langosta / Lobster "caldereta" (stew) / "Caldereta" de langouste</i>	76,00 €
Caldereta de marisc <i>Caldereta de marisco / Seafood "caldereta" (stew) / "Caldereta" de fruits de mer</i>	26,00 €
Caldereta de peix <i>Caldereta de pescado / Fish "caldereta" (stew) "Caldereta" de poisson</i>	25,00 €



LA LLAGOSTA / LA LANGOSTA / LOBSTER / LA LANGOUSTE

Llagosta a la brasa (500gr) / <i>Langosta a la brasa / Grilled lobster / Langouste à la braise</i>	76,00 €
Llagosta saltejada (500gr) amb patates fregides i ous / <i>langosta salteada (500gr) con patatas fritas y huevos / sauteed lobster (500gr) with fries and eggs / Langouste sauté (500gr) avec frites et œufs</i>	76,00 €
Llagosta gratinada amb musselina d'all (500gr) / <i>Langosta gratinada con muselina de ajo / Lobster au gratin with garlic mousseline / Langouste gratiné à la mousseline d'ail</i>	76,00 €

PEIXOS A LA BRASA / PESCADOS A LA BRASA  
GRILLES FISH / POISON À LA BRAISE

Sant Pere a la brasa amb verdures / <i>San Pedro a la brasa con verduras / John Dory grilled with vegetables / Saint Pierre grillé avec des légumes</i>	27,00€
Turbot a la brasa amb carbassó a la menorquina / <i>Rodaballo a la brasa con calabacín a la menorquiina / Turbot grilled with Menorcan zucchini / Turbot grillé avec des courgettes de Minorque</i>	25,00€
Rap a la brasa amb pisto de verdures / <i>Rape a la brasa con pisto de verduras / Monkfish grilled with vegetable stew / Lotte grillé avec ragoût de légumes</i>	27,00€
Llobarro a la brasa amb fruita de temporada a la brasa / <i>Lubina a la brasa con fruta de temporada. Ala brasa / Sea bass grilled with grilled seasonal fruit / Loup de mer grillé avec fruits de saison grillés</i>	23,00€
Gambes vermelles brasa / <i>Gambas rojas brasa / Grilled prawns / Crevettes grillées</i>	23,00 €



CARNS A LA BRASA / CARNES A LA PARRILLA  
GRILLED MEAT / VIANDES GRILLÉES

Entrecot de vedella o bou / <i>Entrecot de ternera o buey / Irish beef or boeuf</i> <i>Entrecot / Entrecôte de veau ou bœuf</i>	25,00 €
Xuletó de vedella d'Irlanda / Chuletón de ternera de Irlanda <i>Filete de ternera / Beef steak / Filet de veau</i>	29,00 €
Carrillera de vedella a baixa temperatura amb el seu brou i cabdells a la brasa <i>Carrillera de ternera a baja temperatura con su jugo y cogollos a la brasa / Beef</i> <i>cheeks cooked at low temperature with its juice served with grilled lettuce hearts</i> <i>/ Joue de veau cuites à basse température avec son jus et cœurs de laitue à la</i> <i>braise</i>	15,00 €
Magret d'ànec a la brasa laminat <i>Magret de pato a la brasa laminado / Filleted Canard magret / Magret de canard</i> <i>en filet</i>	17,00 €
Secret de porc ibèric amb cremós d'albergínia a la brasa i chimichurri / Iberian pork secret with creamy grilled aubergine and chimichurri / Secret de porc ibérique avec aubergines grillées crémeuses et chimichurri	18,00 €

MENÚ INFANTIL / MENU ENFANT / KIDS MENU

Macarrons a la bolonyesa / <i>Macarrones a la boloñesa / Macaroni bolognese /</i> <i>Macaroni bolognaise</i>	8,00 €
Nuggets de pollo / <i>Nuggets de pollastre / Chicken nuggets / Nuggets de poulet</i>	8,00 €



POSTRES / DESSERTS

Lemon pie amb merenga italià / <i>Lemon pie con merengue italiano / Lemon pie with Italian meringue / Lemon pie avec lait meringuée à l'italienne</i>	6,00 €
Tatín de poma amb toffee / <i>Tarta Tatin con toffee / "Tarte Tatin" with toffee / Tarte tatin de pomme avec toffee</i>	6,00 €
Torrija amb llet merengada, chantilly de coco i curry i gelat de vainilla / <i>Torrija con leche merengada, chantilly de coco y curry y helado de vainilla / Torrijas (fried bread) with milk shake, whipped coconut and vanilla ice-pan frito cream / "Torrijas" (pain poêlé) avec lait meringuée, chantilly de coco et curry et glace vanille</i>	6,00 €
Cremós de Baileys amb maduixes en vinagre / <i>Cremoso de Baileys con fresas en vinagre / Creamy Baileys with Pickled Strawberries / Velouté de Baileys avec fraises en vinaigre</i>	6,00 €
Fruita	5,00 €
Temptació de xocolata amb oli i sal / <i>Tentación de chocolate con aceite y sal / Chocolate temptation with oil and salt / Tentation de chocolat avec huile et sel</i>	6,00 €

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia, consulta al nostre personal de sala  
*Si tienes alguna intolerancia o alergia, consulta a nuestro personal de sala*  
*If you have any intolerance or allergy, ask our staff*  
*Si vous avez une intolérance ou une allergie, demandez à notre personnel de chambre*

