

DEUTSCH

Für den kleinen Hunger

Padrón-Paprika (G)	15,00€
Tintenfisch-Kroketten in eigener Tinte (C, G, H, L)	16,00€
SchinkenKroketten (ibérico) (G, H, L)	16,00€
Ibérico-Schinken	26,00€
Mahón-Menorca-Käse (L)	18,00€
Gedämpfte Miesmuscheln (C, SU)	16,00€
Miesmuscheln nach Seemannsart (C, M, P)	17,00€
Garnelen aus Menorca sautiert (C)	27,50€
Tintenfisch nach römische Art (G, H)	23,00€
Tintenfischringe nach andalusischer Art (G, H)	23,00€
Oktopus nach galicischer Art	27,00€
Sautierte Muscheln oder mit Meeresfrüchtesauce (M,P)	24,00€
Messermuscheln (M)	25,00€
Gefüllte Auberginen "Menorquina Art" (G, H)	18,00€
Gegrillte menorquinische Garnelen (C)	37,00€

Nudelgerichte

Lasagne nach Bologneser Art (A, FC, G, H, L, SE)	16,00€
Lumache-Nudeln mit Pesto und getrockneten Tomaten (G, FC, L)	16,50€
Paccheri mit Meeresfrüchten (C, G, M, P)	20,00€

Frische Vorspeisen

Gemischter Salat mit Thunfisch (H, P)	15,00€
Tomaten-Zwiebel Salat mit Thunfisch (P)	15,00€
Salat aus Cherrytomaten, Ochsenherztomaten, Burrata und Pesto-Vinaigrette (FC, L)	16,50€
Avocado-und Garnelensalat (M)	17,50€
Salat nach Art des Hauses: Ziegenkäse, Nüsse, Pflaumen-Vinaigrette (FS, L, S)	17,00€
Rindercarpaccio mit Mahón-Käsespänen (FC, G, L)	25,00€
Inselfisch-Carpaccio (G, P)	25,00€
Inselfisch-Ceviche (P)	24,00€
Kurz gebratener roter Thunfisch mit Wasabi-Perlen und Sojasauce (G*, P, S)	29,00€
Gegrillter Rote-Bete-Hummus (G, SE*)	20,00€
Roter Thunfisch-Tatar (G,H, L, S, P)	27,00€

Reisgerichte

Paella mit iberischem Fleisch (C, M, P)	*25,00€
Gemischte Paella (Fleisch und Meeresfrüchte) (C, M, P)	*21,50€
Paella mit Meeresfrüchten (C, M, P)	*26,00€
Hummer-Paella (C, M, P)	*35,00€
Gemüse-Paella (C*, P*)	*20,00€
Schwarzer Reis (mit Garnelen, Miesmuscheln und Sepia) (C, M, P)	*25,00€
Fideuá (mit Garnelen, Miesmuscheln und Sepia) (C, G, M, P)	*25,00€
Entenfideuá, Pilze und Foie (C, G, P)	*26,50€
Reiseintopf mit Hummer (C, M, P)	*36,00€

*Der Preis gilt pro Person, Minimum 2 Personen

Fischgerichte

Goldbrasse gegrillt oder auf dem Rücken (G*, P)	22,00€
Gegrillter Tintenfisch mit "Ajoblanco" (FS, G, H, L, P, SE)	25,00€
Gegrillter Sepia (G*, P)	21,50€
Gegrillter Lachs (G*, P)	24,00€
Seebarsch gegrillt oder am Rücken (G*, P)	24,00€
Menorquinischer Raya (G*, P)	25,00€
Kabeljau mit Spargelcreme und Steinpilzen (FS, G, H, L, P)	25,00€
Skorpionfisch mit gebratenem Knoblauch (G*, P)	62€/kg
Eintopf mit Meeresfrüchten: Hummer, Garnelen, * Kaisergranat, Miesmuscheln und Taschenkrebs	46,00€
Spezial-Wolfsbarsch (1 kg), wahlweise: Ofen, Grill oder in Salzkruste (P)	62,00€ (2 pax.)

*Der Preis gilt pro Person, Minimum 2 Personen

Spezialitäten

Gegrillte Meeresfrüchte: Hummer, Garnelen, Kaisergranat, Schwertmuscheln, Miesmuscheln und Venusmuscheln (C, M)	165,00€ (2 pax.)
Eintopf mit Langusten (C, G, M, P)	175€/kg
Gegrillter Languste (C, G)	170€/kg
Languste mit Spiegeleiern und Kartoffeln (C, G, M)	175€/kg
Gegrillter oder mit Knoblauch Hummer (C)	53,00€

Fleischgerichte

Rinderfilet vom Grill mit Pastinakencreme (G*, L)	29,50€
Gegrilltes Entrecote (G*)	24,00€
Schweinshaxe aus dem Ofen	21,00€
Hähnchenbrust mit Pfeffersoße (G*, L, S)	15,50€
Gegrilltes Kotelett aus Menorca (G*)	32,00€
Angus-Burger mit sonnengetrockneten Tomaten, Rucola und Pesto-Mayonnaise (G*, MO)	19,00€
Angus-Burger mit Ziegenkäse und Speck (G*, L, MO)	19,00€
Soßen:	
Pfeffer (G, H, L, MO, S)	2,95€
Mahón-Käse-Soße (L)	2,95€
Champignon-Zwiebel-Soße (L)	2,95€
Brot mit Tomate (G)	3,30€
Knoblauchbrot (G, L)	3,30€

Fragen Sie nach
Fischen unserer Insel