

AMANIDES

AMANIDA DE TOMÀQUET I VERAT MARINAT	15
Tomàquet, verat marinat, olives negres esfèriques i oli d'alfabrega	
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA	16
Mix d'enciam, tomàquet, ceba, cogombre, olives verdes i ventresca de tonyina	
AMANIDA DE PORROS A LA BRASA	16
Porros a la brasa amb pesto, teriyaki de porro, crema de burrata i festuc	

SUGGERIMENTS

CROQUETES DE GAMBA (1 U.)	3,8
CROQUETES DE SOBRASSADA I FORMATGE DE MAÓ (1 U.)	3
PETXINOT AMB SALSÀ BEARNESA (1 U.)	5
BUNYOLS DE BACALLÀ (4 U.)	8
PA DE CRISTALL AMB TOMÀQUET I ALLIOLI	5

ENTRANTS

CALAMARS A L'ANDALUSA	16
TALLARINES DE CALAMAR AMB SOBRASSADA FREGIDA	20
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB CREMA D'ALLBLANC	13 23
TATAKI DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA AMB ESCABETX DE CÍTRICS	13 23
TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA EN SOPA D'"OLIAIGUA"	20
SARDINES MARINADES AMB VINAGRETA D'OLIVA I XIPS	9 16
POP A LA GALLEGA I PATATA BULLIDA	12 24
POP FREGIT AMB PATATES "GAJO" I MAIONESA DE KIMCHI	14 26
CALAMARSONS FREGITS	22
ORTIGUES DE MENORCA FREGIDES AMB ALLIOLI DE SAFRÀ	10 18
PERNIL DE GLA IBÈRIC DOP GUIJUELO 100% - 80 G.	22
PICANYA DE MENORCA MADURADA, FORMATGE DE MAÓ, ROVELL I PINYONS	15
CARXOFA A LA BRASA AMB FORMATGE DE MAÓ, OU I CANSALADA IBÈRICA	13

MARISCS

MUSCLOS DE MENORCA A LA BRASA	15
MUSCLOS DE MENORCA A LA MARINERA	17
GAMBES DE MENORCA A LA BRASA	35
NAVAIXES A LA BRASA	17
ESCOPINYES A LA BRASA	18

CARNS

ENTRECOTTE DE VACA DE MENORCA MADURADA 30 DIES A LA BRASA	29
GUARNICIÓ: PATATES FRITES NATURALS I PEBROTS DEL PIQUILLO	
SALSES: FORMATGE DE MAÓ O PEBRE (+2)	
GARRÍ A BAIXA TEMPERATURA AMB SALSÀ DEMI-GLACE	24
XAI AMB ALBERGÍNIA FUMADA I SALSÀ DE ROMANÍ I MEL	19

ESPECIALITATS DE LA CASA

LLAGOSTA DE MENORCA AL PES

CAPTURA MÍNIMA 600 GR. - PREU PER DUES PERSONES	PREU PER 600 GR.
CALDERETA DE LLAGOSTA	96
LLAGOSTA A LA BRASA	96
LLAGOSTA SALTEJADA AMB OUS I PATATES FRITES	96
LLAGOSTA FRITA I ALLIOLI DE SAFRÀ	96
LLAGOSTA GRATINADA AMB ALLIOLI	96

ARROSSOS (mínim 2 persones, preu per persona)

ARRÒS DE MARISC	28
ARRÒS DEL SENYORET	30
ARRÒS NEGRE	28
ARRÒS DE ENTRECOT DE VACA MADURADA 30 DIES	35
ARRÒS DE LLAGOSTA (al pes, preu per 600 gr. de llagosta)	96
ARRÒS DE LLAMÀNTOL (al pes, preu per 600 gr. de llamàntol)	96
ARRÒS CALDOS DE MARISC	28

PEIXOS

LLOBARRO A LA BRASA (0,5-0,6KG)	34
LLOBARRO A LA SAL (1-1,2KG) (preu per dues persones)	69
CALAMAR A LA BRASA	23
GUARNICIÓ: PATATES CONFITADES I VERDURES SALTEJADES	
LLOBARRO A LA MENORQUINA (AL FORN, PATATES I TOMÀQUET)	34
PARPATANA DE TONYINA AMB SALSÀ DEMIGLACE	31
LLOM DE CORVINA A LA BRASA AMB SALSÀ MARINERA	24

PEIXOS AL PES

La disponibilitat de peixos depèn de les captures diàries realitzades amb la nostra embarcació "ES PORT FORNELLS". Els pesos poden variar entre els 0,3 kg i 1,5 kg per peix.

OPCIONS DE COCCIÓ ► **(B)** BRASA **(F)** FRIT

SI ES TRIA BRASA, ES POT ESCOLLIR ENTRE SALSÀ BILBAINA O PIL PIL

GALL DE SANT PERE (B) (F)	45
CAP ROIG (B) (F)	49
RÊMOL (B)	38
LLAMÀNTOL (B)	80

GUARNICIÓ: PATATES CONFITADES I VERDURES SALTEJADES