

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE Y CABALLA MARINADA	15
Tomate, caballa marinada, aceitunas negras esféricas y aceite de albahaca	
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN	16
Mix de lechuga, tomate, cebolla, pepino, aceitunas verdes y ventresca de atún	
ENSALA DE PUERROS A LA BRASA	16
Puerros a la brasa con pesto, teriyaki de puerro, crema de burata y pistacho	

SUGERENCIAS

CROQUETAS DE GAMBA (1 U.)	3,8
CROQUETAS DE SOBRASADA Y QUESO MAHÓN (1 U.)	3
ZAMBURIÑA CON SALSA BERNESA (1 U.)	5
BUÑUELOS DE BACALAO (4 U.)	8
PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ALIOLI	5

ENTRANTES

1/2 1

CALAMARES A LA ANDALUZA	16
TALLARINES DE CALAMAR CON SOBRASADA FRITA	20
TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE AJOBLANCO	13 23
TATAKI DE ATÚN ROJO A LA BRASA CON ESCABECHE DE CÍTRICOS	13 23
TARTAR DE GAMBA ROJA EN SOPA DE "OLIAIGUA"	20
SARDINAS MARINADAS CON VINAGRETA DE ACEITUNA Y CHIPS	9 16
PULPO A LA GALLEGA Y PATATA HERVIDA	12 24
PULPO FRITO CON PATATAS GAJO Y MAYONESA DE KIMCHI	14 26
CHIPIRONES FRITOS	22
ORTIGAS DE MENORCA FRITAS CON ALIOLI DE AZAFRÁN	10 18
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO DOP GUIJUELO 100% - 80 GR.	22
PICAÑA DE MENORCA MADURADA, QUESO MAHÓN, YEMA Y PIÑON	15
ALCACHOFA A LA BRASA CON QUESO MAHÓN, HUEVO Y PANCETA IBÉRICA	13

MARISCOS

MEJILLONES DE MENORCA A LA BRASA	15
MEJILLONES DE MENORCA A LA MARINERA.	17
GAMBAS DE MENORCA A LA BRASA	35
NAVAJAS A LA BRASA	17
BERBERECHOS A LA BRASA	18

CARNE

ENTRECOTTE DE VACA DE MENORCA MADURADA 30 DÍAS A LA BRASA	29
GUARNICIÓN: PATATAS FRITAS NATURALES Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	
SALSAS: QUESO MAHÓN O PIMIENTA (+2)	
LINGOTE DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA Y SALSA DEMIGLACE	24
CORDERO CON BERENJENA AHUMADA Y SALSA DE ROMERO Y MIEL	19

ESPECIALIDADES DE LA CASA

LANGOSTA DE MENORCA AL PESO

CAPTURA MÍNIMA 600 GR. - PRECIO PARA DOS PERSONAS	PRECIO POR 600 GR.
CALDERETA DE LANGOSTA	96
LANGOSTA A LA BRASA	96
LANGOSTA SALTEADA CON HUEVOS Y PATATAS FRITAS	96
LANGOSTA FRITA Y ALIOLI DE AZAFRÁN	96
LANGOSTA GRATINADA CON ALIOLI	96

ARROCES (mínimo 2 personas, precio por persona)

ARROZ DE MARISCO	28
ARROZ DEL SEÑORET	30
ARROZ NEGRO	28
ARROZ DE ENTRECOTTE DE VACA MADURADO 30 DÍAS	35
ARROZ DE LANGOSTA (Al peso, precio por 600 gr. de langosta)	96
ARROZ DE BOGAVANTE (Al peso, precio por 600 gr. de bogavante)	96
ARROZ CALDOSO DE MARISCO	28

PESCADO

LUBINA A LA BRASA (0,5-0,6KG)	34
LUBINA A LA SAL (1-1,2KG) Precio para dos personas	69
CALAMAR A LA BRASA	23
GUARNICIÓN: PATATA CONFITADAS VERDURAS SALTEADAS	
LUBINA A LA MENORQUINA (AL HORNO, PATATAS Y TOMATES)	34
PARPATANA DE ATUN CON DEMIGLACE DE ATÚN	31
LOMO DE CORVINA A LA BRASA CON SALSA MARINERA	24

PESCADOS AL PESO

La disponibilidad de pescados depende de las capturas diarias realizadas con nuestra embarcación "ES PORT FORNELLS". Los pesos pueden variar entre los 0,3Kg y 1,5Kg por pescado.

OPCIONES DE COCCIÓN ► (B) BRASA (F) FRITO

SI SE ESCOGE BRASA, SE PUEDE ELEGIR ENTRE SALSA BILBAINA O PIL PIL

	PRECIO POR 500 GR.
GALLO DE SAN PEDRO (B) (F)	45
CABRACHO (B) (F)	49
RODABALLO (B)	38
BOGAVANTE (B)	80
GUARNICIÓN: PATATA CONFITADAS VERDURAS SALTEADAS	