

Sa Colàrsega

R E S T A U R A N T - P I Z Z E R Í A



Para compartir

Pan con tomate	4,50€
Pan de coca con tomate rallado <i>(Gluten)</i>	
Pan con tomate y jamón ibérico	9,90€
Pan de coca con tomate rallado, jamón ibérico, aceite de oliva y sal maldon. <i>(Gluten)</i>	
Patatas bravas	6,70€
Patatas bravas caseras con alioli y salsa brava. <i>(Lácteos)</i>	
Croquetas de jamón y pollo	9,50€
Croquetas caseras de jamón ibérico y pollo. <i>(Lácteos, gluten, huevo)</i>	
Croquetas de gamba de Menorca	12,90€
Croquetas artesanales de gamba de Menorca. <i>(Crustáceos, lácteos, gluten, sulfitos y huevos)</i>	
Carpaccio de ternera	13,90€
Carpaccio de ternera madurada con parmesano, aceite de trufa y rúcula <i>(Lácteos)</i>	
Tiras de pollo rebozadas	9,50€
Tiras de pollo rebozadas con panko y mayonesa de mostaza y miel. <i>(Huevo, gluten, mostaza)</i>	
Provoleta	11,90€
Queso provolone fundido con sobrasada y miel o con tomate seco y pesto verde. <i>(Lácteos y frutos de cáscara)</i>	
Tartar de salmón	14,90€
Salmón con aguacate y mango, marinado con soja, aceite de sésamo y cítricos. <i>(Soja, sésamo, gluten y pescado)</i>	
Zamburiñas	15,00€
Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo y perejil. <i>(Mariscos)</i>	
Chipirones	10,90€
Chipirones a la plancha con ajo y perejil. <i>(Mariscos)</i>	
Mejillones de Mahón <i>(Temporada)</i>	12'90€
Mejillones a la plancha con ajo y perejil o al vapor <i>(Mariscos)</i>	

Ensaladas

Burrata	13,50€
Con tomate, rúcula, tomate seco y pesto verde <i>(Lácteos y frutos de cáscara)</i>	
Ensalada verde	10,50€
Mezclum, zanahoria, cebolla morada, aceitunas verdes, pepino y tomate cherry <i>(Mostaza)</i>	
De queso de cabra	12,50€
Mezclum, queso de cabra gratinado, vinagreta de frutos del bosque, tomates cherry y nueces <i>(Lácteos, mostaza, frutos de cáscara)</i>	
De pollo	11,50€
Mezclum, aceituna negra, pollo, lascas de parmesano, picatostes y vinagreta de mostaza y miel <i>(Lácteos, gluten, mostaza)</i>	

Pizzas

(Gluten, lácteos)

Margarita	8,60€
Salsa de tomate, mozzarella y orégano	
Prosciutto	9,40€
T., M., O., jamón cocido	
Prosciutto e funghi	9,90€
T., M., O., jamón cocido y champiñones	
Romana	10,70€
T., M., O., jamón cocido, champiñones, cebolla y aceitunas negras	
Piamontesa	9,60€
T., M., O., bacon y champiñones	
Tropical	9,60€
T., M., O., jamón cocido y piña	
Al Tonno	10,20€
T., M., O., atún, cebolla y aceitunas verdes <i>(Pescado)</i>	
Boloñesa	11,20€
T., M., O., salsa boloñesa casera <i>(Sulfitos)</i>	
Arrabiata	12,00€
T., M., O., boloñesa picante casera y pimientos rojos asados <i>(Sulfitos)</i>	
Vegetal	9,90€
T., M., O., champiñones, calabacín, pimientos rojos asados y cebolla	
Pepperoni	9,90€
T., M., O., pepperoni americano	
Cuatro quesos	10,10€
T., M., O., roquefort, provolone y parmesano	
Cuatro estaciones	12,20€
T., M., O., jamón cocido, champiñones, alcachofas salteadas y anchoas <i>(Pescado)</i>	
Payesa	11,40€
T., M., O., sobrasada, queso de Menorca y miel	
Serrana	9,70€
T., M., O., jamón serrano	
Panceta	11,20€
T., M., O., bacon, salchicha fresca y huevo <i>(Huevo)</i>	

Pizzas Gourmet

Espinacas	12,20€
T., M., O., espinacas salteadas, roquefort, cebolla caramelizada, piñones <i>(Frutos de cáscara)</i>	
A la Panna	12,60€
M., O., nata, jamón serrano, gambas de Menorca <i>(Marisco)</i>	
Marinera	13,60€
T., M., O., mejillones y gambas de Menorca <i>(Marisco)</i>	
Gamberetti	13,20€
T., M., O., ajos tiernos, gambas de Menorca <i>(Marisco)</i>	
Barbacoa	12,60€
T., M., O., bacon, pollo kebab, cebolla caramelizada, salsa barbacoa <i>(Sulfitos)</i>	

Kebab 14,20€

T., M., O., carne de kebab de pollo, lechuga y tomate fresco, salsa de yogurt y salsa picante
(Soja, trazas de gluten, apio y mostaza)

Ibérica 14,60€

T., M., O., jamón ibérico, rúcula, parmesano

Carpacciana 14,60€

T., M., O., carpaccio de ternera madurada, rúcula, parmesano, aceite de trufa

Montañesa 13,60€

T., M., O., queso de cabra, cebolla caramelizada, nueces (Frutos de cáscara)

Burrata 15,50€

T., M., O., tomate cherry, burrata, rúcula, pesto verde
(Frutos de cáscara)

Gallega 15,60€

T., M., O., pulpo, patata panadera, aceite Virgen Extra y pimentón de la Vera. (Marisco)

Vegetariana 13,20€

T., M., O., alcachofas confitadas, espinacas, espárragos trigueros, parmesano y pesto verde (Frutos de cáscara)

Campera 13,60€

T., M., O., jamón serrano, queso de cabra, y cebolla caramelizada

Carciofo 13,60€

T., M., O., alcachofas salteadas, bacon y parmesano

Calzone 11,60€

T., M., O., jamón cocido, champiñones, huevo (Huevos)

Calzone Diávolo 12,20€

T., M., O., jamón cocido, salsa boloñesa casera, y guindilla verde (Sulfitos)

Pastas**Espaguetis a la boloñesa** 9,90€

Salsa boloñesa casera de carne picada mixta
(Sulfitos y gluten)

Espaguetis a la Carbonara 12,90€

Con guanciale ibérico, pecorino, yema de huevo y pimienta (Lácteos, gluten y huevo)

Raviolis de rabo de toro 14,90€

Raviolis caseros de estofado de rabo de toro
(Sulfitos, gluten y huevo)

Raviolis de espinacas 14,50€

Raviolis caseros de espinacas, riccota, ralladura de lima (Lácteos, gluten y huevo)

Raviolis de bacalao y gambas 14,90€

Raviolis caseros de bacalao confitado y gambas de Menorca (Marisco, pescado, gluten y huevo)

SALSAS PARA ELEGIR:

Salsa de boletus (lácteos), salsa de gorgonzola (lácteos), salsa marinera (mariscos),

Hamburguesas**Hamburguesa vegetariana** 11,90€

De calabacín, zanahoria, cebolla y polenta, con tomate seco, rúcula, mozarella y salsa yogurt. Con patatas fritas
(Lácteos, gluten)

Hamburguesa de pollo 12,50€

Carne picada de pollo rebozada con panko, col morada, aguacate, cebolla crujiente y salsa yogurt. Con patatas fritas (Huevos, lácteos, gluten, pescado)

Hamburguesa de vaca 13,50€

180 gr de carne de vaca madurada, tomate, lechuga, queso cheddar, cebolla a la plancha y bacon. Con patatas fritas.
(Huevos, lácteos, gluten, sulfitos, pescado)

La "Smash" 13,90€

Doble carne de vaca madurada (100 gramos x 2), doble queso cheddar, doble bacon, pepinillo, cebolla picada y salsa barbacoa. Acompañada de patatas
(Huevos, lácteos, gluten, sulfitos, pescado)

Arroces**Risotto ibérico** 14,70€

de panceta ibérica, boletus, aceite de trufa y queso parmesano (Lácteos)

Risotto negro 14,90€

de gambas de Menorca, calamar y tinta de sepia con aceite de gambas (Mariscos)

Risotto vegetariano 13,50€

con vegetales salteados de temporada y queso parmesano (Lácteos)

Especiales**Entrecot de vaca** 25,50€

Lomo alto de vaca madurada a la parrilla con patatas y pimientos del padrón

Chuletón de vaca 33,50€

Chuletón de vaca madurada (500 gramos) con patatas y pimientos del padrón

Pulpo a la brasa 23,90€

Pata de pulpo a la brasa con puré de patatas y aceite de pimentón ahumado
(Mariscos, lácteos)

Bacalao confitado 20,40€

Bacalao confitado con salsa de puerros, patata panadera y tomates cherry confitados
(Lácteos, pescado)

Salmón a la plancha 19,90€

Salmón a la plancha con aceite de ajo y perejil, patatas panaderas y espárragos a la plancha (Pescado)

Paletilla de cordero 22,90€

Paletilla asada con puré de patatas
(Sulfitos, lácteos)

Postres - Desserts

Tiramisú Huevos, lácteos y gluten	6,90€
Brownie de chocolate con salsa Nutela y helado de vainilla / Huevos, lácteos y gluten Brownie de xocolata amb salsa de Nutella i gelat de vainilla / Ous, lactis i gluten Chocolate brownie with Nutella sauce and vanilla ice cream / Eggs, dairy and gluten Brownie au chocolat avec sauce Nutella et glace à la vanille / Œufs, produits laitiers et gluten Brownie al cioccolato con salsa alla Nutella e gelato alla vaniglia / Uova, latticini e glutine	6,90€
Coulant de chocolate con helado de turrón (sin gluten) / Huevos, leche, frutos de cáscara y soja Coulant de xocolata amb gelat de torró (sense gluten) / Ous, llet, fruits de closca i soja. Chocolate coulant with nougat ice cream (gluten-free) / Eggs, milk, tree nuts and soy. Coulant au chocolat avec glace au nougat (sans gluten) / Œufs, lait, fruits à coque et soja. Coulant al cioccolato con gelato al torrone (senza glutine) / Uova, latte, frutta a guscio e soia.	6,90€
Tarta de queso con frutos rojos confitados / Huevos, lácteos y gluten Pastís de formatge amb fruits vermells confitats / Ous, lactis i gluten Cheesecake with candied red berries / Eggs, dairy and gluten Gâteau au fromage avec fruits rouges confits / Œufs, produits laitiers et gluten Torta al formaggio con frutti rossi canditi / Uova, latticini e glutine	6,90€
Sorbete de Pomada / Lácteos Pomada de gin amb llimonada / Lactis “Pomada” sorbet (Gin Xoriguer with lemonade) / Dairy Sorbet de “Pomada” (Gin Xoriguer avec limonade) / Produits laitiers Sorbetto di “Pomada” (Gin Xoriguer con limonata) / Latticini	6,50€
Carpaccio de piña con helado de coco Carpaccio de pinya amb gelat de coco Pineapple carpaccio with coconut ice cream Carpaccio d’ananas avec glace à la noix de coco Carpaccio di ananas con gelato al cocco	6,90€
Mouse de mango / Lácteos Mousse de mango / Lactis Mango mousse / Dairy Mousse à la mangue / Produits laitiers Mousse al mango / Latticini	5,90€
Bola de helado / Lácteos Bola de gelat / Lactis Scoop of ice cream / Dairy Boule de glace / Produits laitiers Pallina di gelato / Latticini	2,90€

Cafés y infusiones

Café	1,40€
Cortado	1,60€
Café con leche	1,80€
Cafe bombón	2,20€
Carajillo	2,60€
Trifásico	2,80€
Infusiones	2,50€

