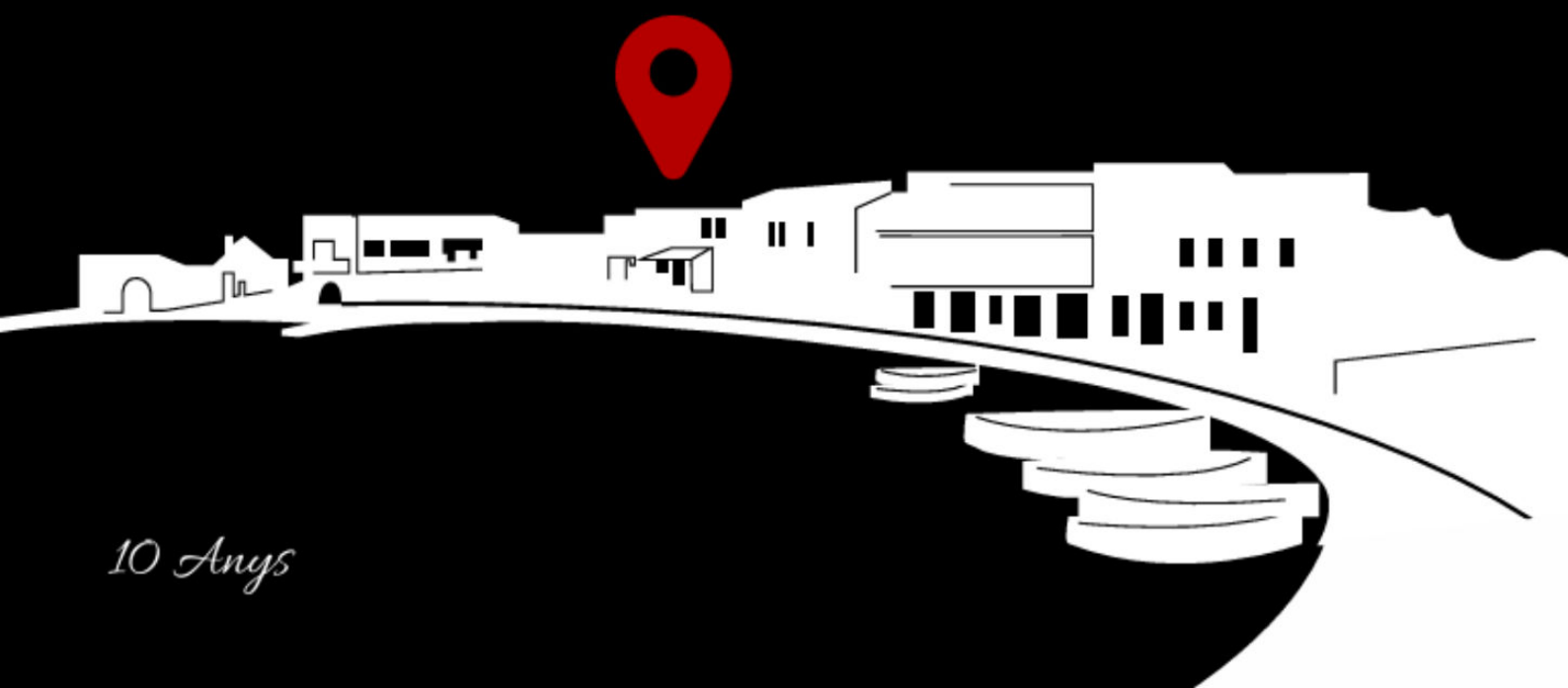


RESTAURANT

Sa barqueta

cales fonts



10 Anya

Sa Barqueta

cales fonts

TAPAS



EN TIERRA FIRME

Patatas bravioli (salsa brava casera y alioli)	9.75
Nachos con queso	12.00
Nachos Sa Barqueta (con sobrasada y queso)	14.00
Albóndigas caseras con salsa de tomate	13.50
Carne de cerdo con guisantes	13.50
Alitas de pollo lacadas, cocinadas a baja temperatura y mahonesa kimmchi	13.50
Magret de pato con manzana caramelizada	17.50
Hummus casero con sobrasada frita y huevo poché	13.50

LEVANTANDO EL ANCLA



Calamares a la andaluza	18.50
Sepia a la plancha trozeada con ajo y perejil	16.50
Sepia troceada salteada con sobrasada de Can Garí	18.00
Sepia frita con mahonesa acevichada	17.50
Boquerones fritos	14.00
Taquitos de bacalao fritos con cebolla encurtida y salsa tártara casera	18.00
Gambas al ajillo con huevo poché i esencia de gambas	18.00
Gambas salteadas con semillas de mostaza i cúrcuma	17.00



NAVEGANDO POR EL PUERTO DE MAHÓN

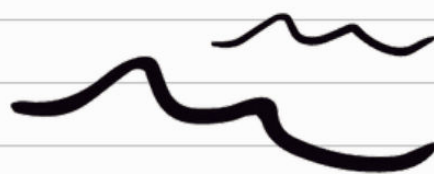
Mejillones al vapor con vino blanco	15.00
Mejillones al vapor con Gin Xoriguer, limón y menta fresca	20.50
Mejillones salteados con sobrasada de Can Garí	16.50
Mejillones a la plancha con ajo y perejil o pimienta negra	15.00
Almejas a la plancha con ajo y perejil o pimienta negra	
Almejas con licor de Sake, cebolla y cayena	

Sa Barqueta

cales fonts



TAPAS



VISITANDO LA HUERTA



Verduritas salteadas con salsa romescu	13.50
Ensalada César con pollo, panceta y mucho grana padano	14.00
Ensalada de queso de cabra flambeado con miel, nueces, tomate y fresas	14.50
Ensalada de alubias con toques marroquí y yogurt griego	13.50
Ensalada de tomates aliñados con vinagre cabernet sauvignon, cebolla y ventresca de atún	13.50
Burrata con tomates cherries confitados con ajo, romero y aceitunas Kalamata	17.50
Gazpacho de fresa casero con helado de tomate	13.00
Curry de berenjenas y tomates cherries con yogurt griego y pan naan	14.50



LAS BRASAS DE SA BARQUETA

Entrecot de ternera de MENORCA 350 gr.	27.00
Entrecot de vaca roja madurada de MENORCA 400gr.	38.00
Solomillo de ternera de GIRONA 280 gr.	29.00
Solomillo de cerdo	21.50
Contramuslo de pollo deshuesado	18.50
Salsa a elegir: Queso de Mahón	3.50
5 Pimientas	3.00
Romescu	3.00

COCAS



Coca de escalivada	12.50
Coca de sobrasada, Queso de Mahón y miel	13.00

• PAN	2.50
• PAN CON TOMATE	3.50
• PAN SIN GLUEN	3.00

• PREGUNTE AL CAMARERO POR LA LISTA DE ALÉRGENOS

Sa Barqueta

cales fonts

VINOS

X VINOS

TINTO

		Copa	Botella
Hacienda López de Haro	Rioja (tempranillo Garnacha, tinta Granizo)	4.00	20.00
Bardos Roble	Ribera del Duero (Tinta fina)	4.50	22.00
Protos	Ribera del Duero (Tempranillo 100%)		26.00
Muga Crianza	Rioja (Tempranillo Garnacha, Graciano Mazuelo)		28.00
Luís Cañas	Rioja (Tempranillo Garnacha)		23.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		28.00

BLANCO

		Copa	Botella
Audentia	Valencia (Sauvignon Blanc)	4.00	20.00
Ijalba	Rioja (Viura 100%) éco	4.00	20.00
Descomunal	Rueda (Verdejo)	4.00	20.00
Cuarenta Vendímiás	Rueda (Verdejo)		22.00
José Pariente	Rueda (Sauvignon Blanc)		24.00
Paco & Lola	Ries Baixes (Albariño)		23.00
Binitord	Illa de Menorca (Chardonay, Macabeo, Merlot)		30.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		26.00
Lusco	Ries Baixes (Albariño 100%)		25.00
Alma	Monterrei (Godello 100%)	4.50	23.00

ROSADO

		Copa	Botella
Lágrima Baccus	Penedés (Tempranillo Garnacha, Syrah)	4.00	20.00
Muga	Rioja (Tempranillo Garnacha, Viura)		24.00
Karman	Rioja (Garnacha, Viura)	4.50	22.00

ESPUMOSO

		Copa	Botella
Francesc Ricard Brut	Almansa (Macabeo, Xarel.lo, Perellada)	4.00	20.00
Reventós i Blanc l'Hereu	Penedés (Macabeo, Xarel.lo, Perellada)		25.00

SANGRÍA CASERA



	Vaso	1.25 L		Vaso	1.25 L
Sangría de vino tinto	5.50	17.00	Tinto de Verano	3.50	12.00
Sangría de cava	6.50	19.00			

La Barqueta

cales fonts

BEBIDAS

✗ AGUA Y REFRESCOS

Agua 0.33L	2.00	Sprite	3.00
Agua 1.5L	3.50	Aquarius Limón / Naranja	3.50
Vichy Catalán	3.00	Nestea Limón / Maracuyá	3.50
Tónica Schweppes	3.00	Bitter Kas	3.00
Coca Cola / Zero	3.00	Zumos	3.00
Fanta Limón / Naranja	3.00	Zumo de naranja natural	4.50

CERVEZAS



Caña 0.3L	3.00	Voll Damm 1/3	3.50
Pinta 0.5L	5.50	Daura Damm SIN GLUTEN	3.50
Caña Graham Pearce 0.3L (Men)	3.75	Alhambra 1/3	3.50
Pinta Graham Pearce 0.6L (Men)	6.00	Estrella Galicia	3.00
Estrella Damm 1/3	3.00	Graham Pearce BROWN ALE (Men)	4.00
Free Damm 0.0%	3.50	El Águila SIN FILTRAR	4.00
Free Damm 0.0% TOSTADA	3.50	Ladrón de manzanas 1/3	3.50



COPAS

Vermut	5.00	Carlos I	7.50
Magno / Soberano / 103	5.00	Larios 1866	8.50
Torres 5	5.50	Cardhú	7.50
Torres 10	6.00	Chupitos	3.00
Bailey's, Tía María, Hierbas, Anís, Amaretto, Pacharán, Cointreau, Licor43			4.50

CAFE, TE E INFUSIONES



Solo	1.80	Bombón	2.50
Cortado	2.00	Carajillo	2.80
Con leche / Americano	2.30	Trifásico	3.00
Capuchino	2.50	Irlandés	6.50
Café Latte	2.50	Té e infusiones	2.80



Gràcias

