



# Mostra de Cuina menorquina

DEL 21 DE SETEMBRE A L'1 D'OCTUBRE

MENÚS 2017

[www.mostradecuinamenorquina.com](http://www.mostradecuinamenorquina.com)

## *La volta gastronòmica a Menorca*

Amb la Mostra de Cuina Menorquina coneixeràs "in situ" els restaurants participants, el seu ambient i la seva gastronomia, a més de gaudir del servei i l'atenció que ofereixen. A tots els restaurants trobaràs deliciosa gastronomia menorquina, tradicional o de nova creació, amb un "Menú Mostra" de primer plat, segon plat i postres per només 17€, o bé un deliciós "Menú Gastronòmic" a un preu entre 20 i 49€, amb les seves millors especialitats. **Trija un establiment, telefona-hi per a reservar taula i disfruta la Mostra!**

## *La vuelta gastronómica a Menorca*

Con la *Mostra de Cuina Menorquina* conocerás "in situ" los restaurantes participantes, su ambiente y su gastronomía, además de disfrutar de su atención y su servicio. En todos los restaurantes encontrarás deliciosa gastronomía menorquina, tradicional o de nueva creación, con un "Menú Mostra" de primer plato, segundo plato y postre por sólo 17€, o bien un "Menú gastronómico" a un precio entre 20 y 49€, con sus mejores especialidades. **¡Escoge un establecimiento, llama para reservar mesa y disfruta la *Mostra*!**

## *La volta gastronòmica a Menorca*

*At this "Mostra" (Minorcan Cuisine Fair) you will experience the atmosphere and gastronomy of selected restaurants in situ, as well as their attention and service. In every restaurant you will find delicious Minorcan gastronomy, either traditional or avantgarde, with a "Mostra Menu" of starter, main course and dessert for only 17€, or other gourmet menus at prices between 20 & 49€. Choose a restaurant, call up to book your table and enjoy the "Mostra"!*

# Restaurants

## CIUTADELLA

S' Amarador .....	4
Asador Molí des comte .....	5
Des Port .....	6
La Payesa .....	7
Racó des Palau .....	8
Rels .....	10
Ses Voltes .....	11

## FERRERIES

Es Barranc .....	12
Binissuès .....	14
Hort de Sant Patrici .....	15

## ES MERCADAL

Ca n'Aguadet .....	16
Hostal Jeni .....	17
Restaurant Tast .....	18

## ES MIGJORN GRAN

Restaurant s'Engolidor .....	19
------------------------------	----

## FORNELLS

Cafè del Nord .....	20
---------------------	----

## MAÓ

Restaurant l'Arpó .....	21
Can Joanet .....	22
Can Nito la Marina .....	23
La Fontana .....	24
La Josefina Marítim .....	25
La Minerva .....	26

## SANT LLUÍS

Hotel Rural Alcaufar Vell .....	27
Hotel Rural Biniarroca .....	28
Pan y Vino .....	29
Sa Pedrera des Pujol .....	30

## ES CASTELL

La Josefina .....	31
-------------------	----

# S' Amarador

Ciudadella · Carrer de Pere Capllonch, 42 · T. 971 383 524



## MENÚ GASTRONÒMIC 49,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Bunyols de formatge menorquí amb comfitura de tomàtiga + Foie micuit amb codony i pinyons.

Buñuelos con queso menorquín y mermelada de tomate  
+ Foie micuit con membrillo y piñones

*Menorcan cheese fritters with tomato jam*

*+ Foie micuit with quince jelly and pine nuts*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera o arròs caldós de llagosta

Caldera o arroz caldoso de langosta

*Lobster stew or brothy rice with lobster*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam de formatge amb figues comfitades

Flan de queso con higos confitados

*Cheesy crème caramel with crystalized figs*





# Asador Moli des comte

Ciutadella · Av. Constitució, 22 · T. 971 481 414



MENÚ MOSTRA **17,00€**

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb figues

*Oliaigua con higos*

*Menorcan soup served with figs*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Filet de porc farcit amb sobrassada en salsa de formatge menorquí / Solomillo de cerdo mechado con sobrasada en salsa de queso menorquí / *Pork sirlian stuffed with sobrassada and Menorcan cheese sauc.*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam de brossat

Flan de requesón

*Crème caramel of cottage cheese*

MENÚ GASTRONÒMIC **25,00€**

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Caldereta de cap-roig i escamarlans

Caldereta de cabracho y cigalas

*Menorcan stew with scorpionfish and langoustines*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Jarret de vaca menorquina amb salsa de fongs

Jarrete de vaca menorquina con salsa de setas

*Menorcan cow's hock with fungi sauce*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Escuma de menjar blanc amb gelat de canyella

Espuma de "menjar blanc" con helado de canela

*Blancmange foam with cinnamon ice-cream*

## Des Port

Ciutadella · Carrer Marina, 23 · T. 971 481 735



### MENÚ GASTRONÒMIC 28,00€

#### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ensalada de formatge menorquí amb crosta de pa i melmelada de tomàtiga + Carpaccio de pop amb ensalada de brots tendres i oli de pebre bo + Arròs de la terra amb secret de porc negre i verdures + Albergínies farcides amb peix i gambes / Ensalada de queso menorquin con costra de pan y mermelada de tomate + Carpaccio de pulpo con ensalada de brotes tiernos y aceite de pimienta buena + Arròs de la terra con secreto de cerdo negro y verduritas + Berenjenas rellenas con pescado y gambas / *Menorcan cheese salad with crispy bread and tomato jelly + Carpaccio of octopus with sprouts salad and paprika oil + Menorcan rice with dark pork "secreto" and veggies + Stuffed aubergines with fish and prawns*

#### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Peix del dia as forn a l'estil d'aquí o Suquet de rap i musclos o Caldereta de gambes, rap i musclos (min. 2 persones) o Porcella rostida a l'estil de l'illa sense ossos Pescado del día al horno al estilo de Menorca o *Suquet de rape y mejillones o Caldereta de gambas, rape y mejillones (min. 2 personas) o Lechona asada al estilo de la isla sin huesos / Fish of the day baked our way or Soup made from monkfish and mussels or stew made from prawns, monkfish and mussels (min 2) or Roast boneless pork Menorcan style*

#### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tast de postres de la casa  
Cata de postres de la casas  
*Samples of homemade desserts*



# La Payesa

Ciutadella · C. Marina, 65 · T. 971 380 021

MENÚ MOSTRA **17,00€** ☀

MENÚ GASTRONÒMIC **30,00€** ☾

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Musclos al vapor o Calamar trossejat fregit  
Mejillones al vapor o Calamar troceado frito  
*Steamed mussels or fried squid*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Turbot a la menorquina o Solomillo de porc a la payesa  
Rodaballo a la menorquina o Solomillo de cerdo a la payesa  
*Turbot Menorcan style or countryside pork sirlion*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam d'ou o Tiramissu  
Flan de huevo o Tiramissu  
*Crème caramel from egg or Tiramissu*

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Petxines a la Planxa o Croquetes de xipirons en la seva  
Tinta / Zamburiñas a la Plancha o Croquetas de Chipiro-  
nes en su Tinta / Grilled scallops or Croquettes of baby  
cuttlefish with its ink

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Orada o Llobarro a la menorquina o Chuletón de Vedella  
Dorada o Lubina a la Menorquina o Chuletón de Ternera  
*Gilt-head bream or Sea bass Menorcan style or beef steak*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada d'ametlla amb Merenga o Natilles amb Galetes  
Tortada de almendra con Merengue o Natillas con Galletas  
*Almond cake with meringue or custard with cookies*



# Racó des Palau

Ciutadella · C. des Palau, 3 · T. 971 385 402

MENÚ MOSTRA 17,00€ 

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Canons amb conill o Amanida de mozzarella de Son Tema amb confitura de prunas, de Son Aiet o Albergínies farcides de mare de lluç i crema de gambes / *Canons amb conill* (sopa de macarrones y conejo) o Ensalada de mozzarella de Son Tema con confitura de prunas, de Son Aiet o Berenjenas rellenas de merluza y crema de gambas / *Canons amb conill* (Macaroni soup with rabbit) or *Salad with Son Tema mozzarella and Son Aiet plum* or *Stuffed aubergines with hake and prawns cream*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Solomillo de porc mechat amb sobrassada i cuixot de Son Piris amb reducció de vi "Binifadet" o Ratjada al forn estil menorquí o Galta de vedella "eco" en la seva salsa o Calamar farcit a la menorquina / Solomillo de cerdo mechado con sobrasada y cuixot de "son piris" con reduccion de vino "binifadet" o Raya al horno estilo menorquin o Carrillera de ternera "eco" en su salsa o Calamar relleno a la menorquina / *Larded pork sirlion with sobrassada and cuixot "Son Piris" with Binifadet wine reduction* or *Eco baked ray Menorcan style* or *Jaw of beef in its sauce* or *Stuffed squid Menorcan style*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Greixera de boniato amb gelat o Caneló de brossat amb confitura de carabassa o Souffle amb merenga de gin amb llimonada o Tortada d'ametlla amb gelat / *Greixera de boniato con helado* o Canelón de requesón con confitura de calabaza o Souffle con merengue de gin con limonada o Tortada de almendra con helado / *Greixera from sweet potatoes with ice-cream* or *cottage cheese cannelloni with pumpkin jelly* or *Soufflé with gin&lemon meringue* or *almond cake with ice-cream*

## MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Coulant de sobrassada amb formatge de "Son Piris" i mel + Arròs caldós de peix de roca i crancs o raolas de gató frit amb gambes i coulis de pebre vermell / Coulant de sobrasada y queso de "son piris" y miel + Arroz caldoso de pescado de roca y cangrejos o Rolas de gató frito con gambas y coulis de pimiento rojo / *Coulant made from sobrassada, Son Piris cheese and honey + Brothy rice from rockfish and crabs or croquettes of catshark and prawns with coulis of red pepper*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Hamburguesa de vedella vermella menorquina al papillot cuixent i formatge de cabra "Binibeca" amb ceba confitada o Be de Menorca al forn amb mel o molls frits amb la recepta de l'àvia o Brocheta de rap i gambes de Ciutadella a la planxa amb crema d'oli aigua / Hamburguesa de ternera roja menorquina al papillot crujiente y queso de cabra "Binibeca" con cebolla confitada o Cordero de menorca al horno con miel o Salmonetes fritos con la receta de la abuela o Brocheta de rape y gambas de Ciutadella a la plancha con crema de oli-aigua

*Beef hamburger cooked in crispy curl paper and goat cheese "Binibeca" with caramelised onions or Baked Menorcan lamb with honey or fried red mullets granma's recipe or Brochette of grilled monkfish and Ciutadella prawns with oli aigua cream (Menorcan veggie soup)*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Greixera de boniato amb gelat o Caneló de brussat amb confitura de carbassa o suflé amb merenga de gin amb llimonada o Tortada d'ametlla amb gelat / Greixera de boniato con helado o Canelón de requeson con confitura de calabaza o Souffle con merengue de gin con limonada o Tortada de almendra con helado / *Greixera from sweet potatoes with ice-cream or cottage cheese cannelloni with pumkin jelly or Soufflé with gin&lemon meringue or almond cake with ice-cream*

# Ret's Restaurant

Ciutadella · Carrer Sant Isidre, 33 · T. 971 480 516



## MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Bunyol de bacallà + Coca d'escalivada amb peix blau  
+ Caragols amb all i oli / Buñuelo de bacalao + Coca de  
escalivada con pescado azul + Caracoles con alioli / *Cod  
puff* + *Smoky grilled veggies with oily fish on a toast*  
+ *Snails with alioli*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caneló de porcella amb tomàtigs de cirerol en con-  
serva i bolets / Canelón de lechona con tomates cherry  
en conserva y setas / *Pork cannelloni with canned cherry  
tomatoes and mushrooms*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Greixera de betarràvec amb menta i iogurt  
*Greixera de remolacha con menta y yogur*  
*Greixera of beetroot with mint and ioghurt*



# Ses Voltes

Ciutadella · Carrer Ses Voltes 16-22 · T. 971 381 498



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb figues i tomàtiques seques  
*Oliaigua con higos y tomates secos*  
*Menorcan soup with figs and dried tomatoes*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamars plens a la menorquina  
Calamar relleno a la menorquina  
*Stuffed squid Menorcan style*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sufilé de tortada d'ametlla i gelat artesà  
Sufilé de tortada de almendra y helado artesano  
*Soufflé of almond cake and artisan ice-cream*

## MENÚ GASTRONÒMIC 20,50€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ensalada 3 formatges menorquins i melmelada de figues + Ceviche de cirvia i corvina de la illa + Caldereta de peix de roca / Ensalada 3 quesos menorquines y mermelada de higos + Ceviche de sirvia y corvina de la isla + Caldereta de pescado de roca / *Three Menorcan cheese salad with fig jam + greater amberjack ceviche and Menorcan sea bass + rockfish stew*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Ou de pagés a baixa temperatura amb tumbet de col i sobrassada a la brasa + Porcella de la illa as forn en terrina i salsa de cocció / Huevo de payés a baja temperatura con tumbet de col y sobrasada a la brasa + Lechona de la isla al horno en terrina y salsa de cocción *Slowcooked free-range egg with cauliflower ratatouille and grilled sobrassada + Menorcan pork baked in the oven in a terrine with its sauce*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Textures de postres menorquines  
Texturas de postres menorquines  
*Textures of Menorcan desserts*

## Es Barranc

Ferrerries · Urb. Cala Galdana, Passatge del Riu, 11-12 · T. 971 154 643



### MENÚ MOSTRA 17,00€

#### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Albergínies plenes de gambes o Amanida de tomàquet, mozzarella fresca de Son Tema, ruca i tàperes de Menorca o Timbal de verdures amb salsa de romesco

Berenjenas rellenas con gambas o Ensalada de tomate, mozzarella fresca de Son tema, rúcula y alcaparras de Menorca o Timbal de verduras con salsa de romesco  
*Stuffed aubergines with prawns or tomato salad, fresh Menorcan mozzarella, rocket salad and Menorcan capers or veggie pie with romesco sauce*

#### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Serrans fregits de la costa de Cala Galdana o Costelletes de be al forn a la menorquina o Ossobuco de vedella al vi negre i verdures / Serranos fritos de la costa de Cala Galdana o Chuletitas de cordero al horno a la menorquina o Osobuco de ternera al vino tinto y verduras  
*Fried Menorcan combers from Cala Galdana or baked lamb chops Menorcan style or ossobuco with red wine and veggies*

#### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam de brussat de Sa Canova o Suflé de mores de Menorca o Ensaimada menorquina amb xocolata i gelat de vainilla / Flan de requesón de Sa Canova o Suflé de moras de Menorca o Ensaimada menorquina con chocolate y helado de vainilla / *Crème caramel of cottage cheese from Sa Canova or Soufflé made from Menorcan raspberries or Menorcan Ensaimada with chocolate and vanilla ice-cream*





## MENÚ GASTRONÒMIC 26,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Timbal d'ous trencats amb cuixot o Musclos de Maó a la planxa amb allioli o Bunyols de Rap amb Gambes

Timbal de huevos rotos con *cuixot* o Mejillones de Mahón a la plancha con alioli o Buñuelos de Rape con Gambas  
*Scrambled eggs with Menorcan cuixot or grilled Mahón mussels with alioli or monkfish and prawns puffs*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Paella de Llamàntol (mín. 2 persones)  
o Arròs caldós de Llamàntol (mín 2 persones)  
o Raors fregits o a la planxa amb verdures saltejades o Porcella desossada a l'estil menorquí  
Paella de Bogavante (mín. 2 personas)  
o Arroz caldoso de Bogavante (mín. 2 personas)  
o Raors fritos o a la plancha con verduras salteadas o Cochinito deshuesado al estilo menorquí  
*Clawed lobster paella (min. 2)*  
*or brothy rice with clawed lobster (min. 2)*  
*or Panfried or grilled razorfish with veggies*  
*or Bonless piglet Menorcan style*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam de brussat de Sa Canova o Suflé de mores de Menorca o Ensaïmada menorquina amb xocolata i gelat de vainilla / Flan de requesón de Sa Canova o Suflé de moras de Menorca o Ensaïmada menorquina con chocolate y helado de vainilla / *Crème caramel of cottage cheese from Sa Canova or Sufflé of Menorcan raspberries or Menorcan Ensaïmada with chocolate and vanilla ice-cream*

**Binissuès** T. 971 373 728

Ferrerries · Ctra. Maó-Ciutadella Km 31,6, desvio Camí Els Alocs



## MENÚ MOSTRA **17,00€**

### **ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:**

Parrillada de Verdures o Amanida Pagesa

Parrillada de Verduras o Ensalada Payesa

*Mixed grilled vegetables or ranger salad*

### **SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:**

Pollastre Farcit de Figes i Prunes (mín 2 pers)  
o Llenguado a la menorquina

Pollo Relleno de Higos y Ciruelas (min 2 pers)

o Lenguado a la Menorquina

*Stuffed Chicken with figs and plums (min 2)*

*or sole Menorcan style*

### **POSTRES · POSTRES · DESSERTS:**

Pastissets de Madona o Formatge amb Figat

Pastissets de Madona o Queso con Figat

*Madona's pastries or Cheese with fig jam*

## MENÚ GASTRONÒMIC **30,00€**

### **ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:**

Embotits i formatge de Menorca o Alberginies al forn

Embutidos y queso de Menorca o Berenjenas al horno

*Cold meat and Menorcan cheese or baked aubergines*

### **SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:**

Bacallà amb mel o a la menorquina o Espatlla de be al  
forn / Bacalao con miel o a la menorquina o Paletilla de  
cordero al horno / *Cod with honey Menorcan style or  
baked lamb shoulder*

### **POSTRES · POSTRES · DESSERTS:**

Figes confitades amb formatge menorquí o Tortada  
d'ametlla amb merenga / Higos confitados con queso

menorquí o Tortada de almendra con merengue

*Crystalised figs with Menorcan cheese or almond cake  
with meringue*

# Hort de Sant Patrici

Ferrerries · Camí Sant Patrici, s/n · T. 971 373 702



MENÚ MOSTRA **17,00€**

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

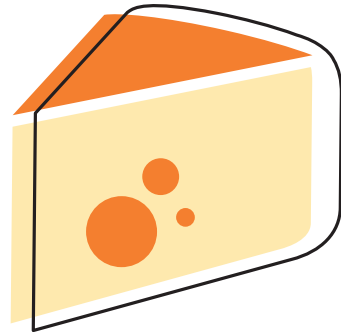
Arròs caldós de ratjada i musclos  
Arroz caldoso de raya y mejillones  
*Brothy rice with ray and mussels*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

"Farcellets" de col amb llom de porc i sobrassada  
"Farcellets" de col con lomo de cerdo y sobrasada  
*Cauliflower stuffed with loin pork and sobrasada*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tiramissu del nostre brossat  
Tiramissu de nuestro brossat  
*Tiramissu made from our cheese cottage*



# Cà'n' Aguedet

Es Mercadal · C. Lepanto, 30 · T. 971 375 391



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua de forquilla o Panadera de peix de Menorca o Carbons farcits / Oliaiqua de tenedor o Panadera de pescado de Menorca o Calabacines rellenos / *Menorcan soup or Baked Menorcan fish or stuffed courgettes*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Be al forn o Corvina a la planxa o Arròs de la terra de verdura / Cordero al horno o Corvina a la plancha o Arroz de la terra de verdura / *Baked lamb or grilled sea bass or Menorcan rice with vegetables*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de patata amb escuma de menjar blanc i melmelada de prunes o Muntanya nevada (ensaimada, crema i merenga) / Pudín de patata con espuma de menjar blanc y mermelada de ciruelas o Monte nevado (ensaimada, crema y merengue) / *Potato pudding with blancmange foam and plum jam or Monte nevado [ensaimada, cream and meringue]*

## MENÚ GASTRONÒMIC 55,50€

x 2 pers.

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Embotit i formatges de Menorca + Oliaiqua + Albergínies al forn / Embutido y quesos de Menorca + *Oliaigua + Berenjenas al horno / Cold meat and cheeses from Menorca + Menorcan soup + Baked aubergines*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs de la terra · Calamar a la menorquina  
Arroz de la tierra · Calamar a la menorquina  
*Menorcan rice · Menorcan style squid*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Ensaïmada amb gelat de torró  
Ensaïmada con helado de turrón  
*Ensaïmada with nougat ice-cream*

# Hostal Jeni i Restaurant

Es Mercadal · C. Mirada del Toro, 81 · T. 971 375 059



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pica pica menorquí  
Pica pica Menorquin  
*Menorcan appetiser*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Tià de sèpia al forn  
Cazuela de sepia al horno  
*Baked cuttlefish*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc  
*Menjar blanc*  
*Blancmange*

## MENÚ GASTRONÒMIC 36,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tapa de Formatges de Menorca  
+ Alberginies a la Menorquina  
Tapa de Quesos de Menorca  
+ Berenjenas a la Menorquina  
*Menorcan cheeseboard*  
+ *Menorcan style aubergines*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de Llagosta (Petita Degustació)  
Caldereta de Langosta (Pequeña Degustación)  
*Lobster stew (sample)*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Variat de rebosteria casolana  
Variado de repostería Casera  
*A variety of homemade desserts*

# Restaurant Tost

Es Mercadal · Plaça de Pare Camps, 21 · T. 971 375 587



## MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

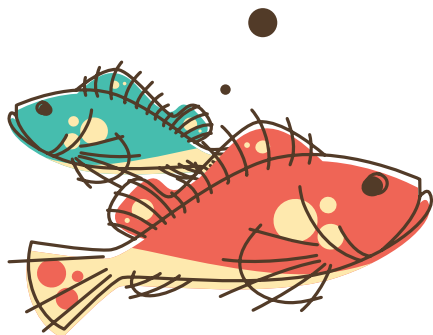
Carpaccio de gamba, vinagreta de pinyons escarola o Amanida de llagostins cruixents amb figues i all blanc de coco / Carpaccio de Gamba, vinagreta de piñones es-carola o Ensalada de langostinos crujientes con higos y ajo blanco de coco / *Carpaccio of prawns, vinaigrette of pine nuts escarole or crispy langoustine salad with figs, garlic and coconut*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Corvina rostida amb ragut de pop al vi o Sèpia i manetes porc en salsa Americana / Corvina asada con ragut de pulpo al vino o Sepia y manitas cerdo en salsa Americana / *Roast sea bass with octopus ragout in wine or cuttlefish and petittoes in American sauce*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

La nostra torrija amb ou amb taronja confitada i gelat de torrò o Trufas de xocolata fregides amb fruita de la pas-sió i gelat coco / Nuestra torrija con naranja confitada y helado de turrón o Trufas de chocolate fritas con fruta de la pasión y helado coco / *Our French toast with egg, crystalised orange and nougat ice-cream or fried chocolate truffles with passion fruit and coconut ice-cream*



# Restaurant s'Engolidor

Es Migjorn Gran · Carrer Major, 3 · T. 971 370 193



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua o Caragols amb cranca o Albergínies farcides o Greixera de sobrassada / *Oliaigua* o Caracoles con cranca o Berenjenas rellenas o Greixera de sobrasada *Menorcan soup o snails with spider crab or stuffed aubergines or Greixera made with sobrassada*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs de la terra o Be al forn o Perol de ratjadaa al forn o Calamars farcits / Arròs de la terra o Cordero al horno o Perol de raya al horno o Calamares rellenos / *Menorcan style rice or baked lamb or baked ray or stuffed squid*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada d'ametlla i merenga o Coca de figues amb gelat de nespres o Menjar blanc / Tortada de almendra y merengue o Coca de higos con helado de nísperos o Menjar blanc / *Almond cake and meringue or biscuit with figs and medlar ice-cream or blancmange*

# Cafè del Nord

Fornells · Urb. Platges de Fornells, Zona Comercial, 5 · T. 971 376 697



## MENÚ MOSTRA 17,00€

Menys dilluns i dimarts / Menos lunes y martes / *Except Mondays and Tuesdays*

## MENÚ GASTRONÒMIC 39,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Favetes saltejades amb camot i ceba + Crema freda de temporada + Amanida de formatge fregit de Maó i vinagreta de fruita seca / Habitas salteadas con camot y cebolla + Crema fría de temporada + Ensalada de queso frito Mahón i vinagreta de fruits secs / *Sautéed broad beans with camot and onion + cool seasonal cream + Mahon cheese salad with nuts' vinaigrette*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Be rostit a baixa temperatura amb figues de temporada o Corvina amb salsa de fonoll i ametlles o Arròs a banda de rap i gambes / Cordero asado a baja temperatura con higos de temporada o Corvina con salsa de hinojo y almendras o Arroz a banda de rape y gambas / *Slow-cooked lamb with seasonal figs or sea bass with fennel and almond sauce or Rice with monkfish and prawns*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sorbet de pomada o Biscuit de rom i canyella amb merenga / Sorbete de pomada o Bizcocho de ron y canela con merengue / *Gin&lemon sorbet or Biscuit of rum and cinnamon with meringue*

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tartar cremós de camot, ceba encurtida i tomàquet sec + Gambetes de l'illa flamejades al brandy de Xerès i Musclos de roca al vapor / Tartar cremoso de camot, cebolla encurtida y tomate seco + Gambitas de la isla flameadas al brandy de jerez y Mejillones de roca al vapor / *Creamy tartar of camot, pickled onions and dried tomato + Menorcan prawns blazed up with Jerez brandy and Menorcan mussels*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta a l'estil Fornells  
Caldereta de langosta al estilo Fornells  
*Lobster stew Fornells way*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Gelat de formatge de Maó amb gelatina de camamilla  
Helado de queso de Mahón con gelatina de manzanilla  
*Menorcan cheese cake with camomile jelly*



# L' Arpó

Maó · Moll de Llevant, 124 (Port de Maó) · T. 971 369 844



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Caragols amb cranca o Albergínies a la menorquina o Musclos de roca de Maó / Caracoles con cranca o Berenjenas a la menorquina o Mejillones de roca de Mahón / *Snails with spider crab or Menorcan aubergines or Mahon mussels*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs caldós d'escamarlans (mín. 2 persones) o Porcella al forn o Gall de Sant Pere al forn / Arroz caldoso con cigalitas (mín. 2 personas) o Lechona al horno o Gallo de San Pedro al horno / *Brothy rice with langoustine (min 2) or Roast pork or Baked John Dory's fish*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de brossat o Flam d'ensaimada o Sorbet de Llimona al gin / Pudín de brossat o Flan de ensaimada o Sorbete de limón al gin / *Cottage cheese pudding or crème caramel of ensaimada or lemon sorbet with a hint of gin*

## MENÚ GASTRONÒMIC 36,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pastís de cap-roig o Mossets de formatge de Maó  
Pastel de cabracho o Bocaditos de queso de Mahón  
*Red Scorpionfish cake or Mahon cheese bites*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de Llagosta (mín. 2 persones)  
o Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 persones)  
Caldereta de Langosta (mín. 2 personas)  
o Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 personas)  
*Lobster stew (min. 2)  
or brothy rice with claws lobster (min. 2)*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de brossat o Flam d'ensaimada o Sorbet de Llimona al gin / Pudín de requesón o Flan de ensaimada o Sorbete de limón al gin / *Cottage cheese pudding or crème caramel of ensaimada or lemon sorbet with a hint of gin*

# Can Joanet

Maó · Moll de llevant, 18-20 (Port de Maó) · T. 971 360 307



## MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Torrada d'embotit variat o Pebre ple de l'àvia

Tostada de embutido variado o Pimiento relleno de la abuela

*Toast with a variety of cold meat or Granma's stuffed pepper*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs melós de llagosta (min. 2 persones) o Fritura de peix menorquí / Arroz meloso de langosta (mín. 2 personas)

o Fritura de pescado menorquí / *Sweet rice with lobster (min. 2) or fried Menorcan fish*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Macedònia de fruita de Menorca o Degustació de pastes típiques / Macedonia de fruta de Menorca o Degustación de pastas típicas

*Menorcan fruit salad or a sample of typical pastries*



# Cà'n Nito La Marina

Maó · Moll de Llevant, 15 (Port de Maó) · T. 971 365 226



## MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Musclos al vapor o Musclos en escabets o Formatge fregit amb mermelada o Fetge de rap a la planxa o Camot i formatge calent o Aladros fregits o Sardines en escabets o Cloïsses en salsa verda o Xipirons fregits o Mandonguilles amb pop o Caragols amb cranca o Albergínies farcides o Carbassó farcit de peix o Assortit d'embotit i formatge menorquí o "Escopinyes" de Maó (3 unitats)

Mejillones al vapor o Mejillones en escabeche o Queso frito con mermelada o Hígado de rape a la plancha o Camot i queso caliente o Boquerones fritos o Sardinas en escabeche o Almejas en salsa verde o Chipirones fritos o Albóndigas con pulpo o Caracoles con cranca o Berenjenas rellenas o Calabacín relleno de pescado o Surtido de embutido y queso menorquí o Berberechos de Mahón (3 unidades)

*Steamed mussels or Pickled mussels or Fried Cheese with jam or Grilled monkfish liver or Camot with melted cheese or Fried anchovies or Marinated sardines or Clams in sauce or Fried squid or Octopus dumplings or Snails with spider crab or stuffed aubergines or Stuffed courgettes with fish or cold meat and Mahon cheese or Mahon cockles (3 units)*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de llagosta (min. 2 persones) o Arròs melós de sèpia i llamàntol, tipus port de Maó (min. 2 persones) o Peix de Menorca, segons captura i estil o Costella de vedella a la planxa 500 gr.

Caldera de langosta (min. 2 personas) o Arroz meloso de sepia y bogavante, tipo puerto de Maó (min. 2 personas) o Pescado de Menorca, según captura y estilo o Chuleta de ternera a la plancha 500 gr.

*Menorcan lobster stew (min. 2 people) or Rice with cuttlefish and lobster, Port Mahon style (min. 2 people) or Grilled fish or Veal chop grilled (500gr)*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam o Púding o Gelat de rom o Gelat de formatge o Mus de xocolata i fruita

Flan o Pudín o Helado de ron o Helado de queso o Mus de chocolate y fruta

*Crème caramel or Pudding or Rum ice-cream or Cheese ice cream or Chocolate and fruit mousse*

# La Fontana

Maó · Moll de Llevant, 117 (Port de Maó) · T. 971 357 234



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pilota de sèpia i gambes o Amanida de brots tendres amb formatge de Maó / Albóndiga de sepia y gambas o Ensalada de brotes tiernos con queso de Mahón / *Homemade prawns and cuttlefish balls or salad made of sprouts and Mahon cheese*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Spaguetti al port de Maó: Pasta fresca amb musclos, cloïsses i gambes fresques o Risoto la Fontana: Riso al perfum de Sifrà amb gambes vermelles / Spaguetti al puerto de Mahón: Pasta fresca con mejillones, almejas y gambas frescas o Risoto la Fontana: Riso al perfume de Azafrán con gambas rojas / *Spaguetti Port Mahon style: fresh pasta with mussels, oysters and fresh prawns or Rissoto a la Fontana: Rissoto with a hint of saffron and red prawns*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sorbet cremós de pomada o Poma al forn  
Sorbete cremoso de pomada o Manzana al horno  
*Creamy gin&lemon sorbet or baked apples*

# La Josefina Marítim

Maó · Moll de Llevant, 292 (Port de Maó) · T. 971 353 368



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tartar de Tomàquet amb Alvocat i Gambetas de Menorca o Timbal d'Albergínia farcida de Carn, gratinada amb Formatge vell de Maó / Tartar de Tomato con Aguacate y Gambitas de Menorca o Timbal de Berenjena rellena de Carne, gratinada con Queso viejo de Mahón / *Tartar of Tomato with avocado and Menorcan prawns or Timbale of stuffed aubergine with meat grated with mature Mahon cheese*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Pizza de Pescador (Productes del Mar) o Rellom de Porc amb salsa de "Vi de la terra de Menorca" i Poma tatin o Salmó amb reducció de Sobrassada amb Mel Pizza de Pescador (Productos del Mar) o Solomillo de Cerdo con salsa de "Vi de la terra de Menorca" y Manzana tatin o Salmón con reducción de Sobrassada con Miel *Fisherman's pizza (seafood) or loin pork with sauce from "Vi de la terra de Menorca" (local wine) and tatin apple or salmon with sobrassada and honey reduction*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís de Formatge amb Escuma de Tiramisú o Gelat Tarta de Queso con Espuma de Tiramisú o Helado *Cheesecake with tiramisú foam or ice-cream*



# La Minerva

Maó · Carrer Moll de Llevant, 87 (Port de Maó) · T. 971 351 995



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Cruixent de formatge

+ Sobrassada amb confitura de boniato

+ Calamar al forn a la menorquina

Crujiente de queso

+ Sobrassada con confitura de boniato

+ Calamar al horno menorquina

*Crunchy cheese*

+ *Sobrasade with crystalised sweet potato*

+ *Baked squid Menorcan way*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Filet de porc brassejat amb salsa de mores

Solomillo de cerdo braseado con salsa de oras

*Braised pork sirloin with raspberry sauce*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Biscuit de figues o Borrachito al gin de Maó

Biscuit de higos o Borrachito al gin de Mahón

*Figs biscuit or Borrachito with a hint of Mahon gin*

## MENÚ GASTRONÒMIC 35,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Torrada de pagès amb sobrassada a la mel de romaní +  
Mini albergínies al gratén d'allioli + Cruixents de gambes  
amb formatge i verdures / Tosta de payes con sobrasada  
a la miel de romero + Mini berenjenas al gratén de alioli +  
Crujientes de gambas con queso y verduras / *Artisan toast  
with sobrasade and rosemary honey + aubergines au gratin  
with alioli + crispy prawns with cheese and veggies*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de llagosta a la menorquina (min. 2 persones) o  
Arròs amb llagosta i sèpia (min. 2 persones) o Escurbaí a  
l'esquena o Be de Menorca rostit en el seu suc / Caldera  
de langosta a la menorquina (min. 2 personas) o Arroz con  
langosta y sepia (min. 2 personas) o Corvina a la espalda o  
Cordero de Menorca asado en su jugo / *Lobster stew Menorcan  
style (min 2) or rice with lobster and cuttlefish (min 2)  
or opened cooked corb or Menorcan lamb cooked in its juice*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

El nostre gelat de formatge de Menorca amb coulis de  
camamilla de Menorca / Nuestro helado de queso de Menorca  
con coulis de manzanilla de Menorca / *Our Menorcan  
cheese ice-cream with Menorcan camomile coulis*

# Hòtel Rural i Restaurant Alcaufar Vell

Sant Lluís · Ctra. Alcaufar, 48 · T. 971 151 874



## MENÚ GASTRONÒMIC 37,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Rotllet d'aubergínia plena amb aladroç

Carbassó rodó de Menorca farcit de marrania

Rollito de berenjena rellena con boquerón

Calabacín redondo de Menorca relleno de marrania *Au-  
bergine roll stuffed with anchovies*

*Menorcan round courgettes stuffed with Menorcan  
ratatouille*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Conill amb olives i pebres de Menorca

Conejo con aceitunas y pimientos de Menorca

*Rabbit served with olives and Menorcan peppers*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

La xocolata de na Nina

El Chocolate de Nina

*Nina's Chocolate*

# Hòtel Rural i Restaurant Biniarroca

Sant Lluís · Camí Vell de Sant Lluís, 57 · T. 971 150 059

MENÚ MOSTRA **17,00€** 

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Flam d'aubergínia de Menorca  
Flan de berenjena de Menorca  
*Crème caramel of Menorcan aubergine*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Be al forn amb patata panadera  
Cordero al horno con patata panadera  
*Roast lamb with baked potatoes*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís casolà de carbassó menorquí i gíngebre  
Tarta casera de calabacín menorquí y jengibre  
*Homemade cake of Menorcan courgettes and ginger*

MENÚ GASTRONÒMIC **28,00€** 

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

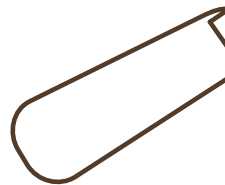
Aperitiu de la casa + Caldera de molls  
Aperitivo de la casa + Caldera de salmonetes  
*Home appetiser + Red mullet stew*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

La nostra formatjada: filet de porc ibèric cuinat a baixa temperatura sobre coca de fulls, ceba caramelitzada i salsa de tomàquet a la sobrassada / Nuestra "formatjada": solomillo de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura sobre coca hojaldrada, cebolla caramelizada y salsa de tomate a la sobrassada / *Our traditional pastry: slow cooked pork sirlion on a puff pastry served with caramelized onions and tomato sauce with a hint of sobrassada*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís casolà de pomada Xoriguer  
Tarta casera de pomada Xoriguer  
*Homemade cake of Gin Xoriguer and lemon*





# Pan y Vino

Sant Lluís · Camí Coixa, 3 · T. 971 150 201



**Aigua i copa de vi inclosa**  
Agua y copa de vino incluida  
*Water and a glass of wine included*

## MENÚ DEGUSTACIÓ **38,00€**

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

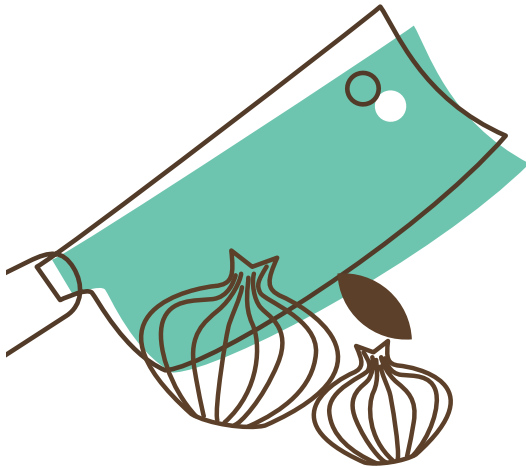
Assortiment d'embotits de Menorca + Consomé d'au Fra Roger Recepta + "Sopes d'ou" o Favetas baby saltejades amb butifarró i crumble de farigola / Surtido de embutidos de Menorca + Consomé de ave Fra Roger Receta + Sopa de huevo o Habitas baby salteadas con morcilla y crumble de tomillo / *Selection of Menorcan cold meat + bird consommé from Fra Roger recipes + "Sopes d'ou" or sautéed broad beans with Menorcan butifarró and crumble of thyme*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs cremós d'espínacs i safrà amb formatge de Maó i gambes o Espatlla de be amb patates al romani i verdures / Arroz cremoso de espinacas y azafrán con queso de Mahón y gambas o Paletilla de cordero con patatas al romero y verduras / *Creamy rice with spinach and saffron with Mahon cheese and prawns or pork blade from pork with rosemary potatoes and veggies*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís de llimona amb sorbet de gin o Xocolata i ensaimada a la nostra manera / Tarta de limón con sorbete de gin o Chocolate y ensaimada a nuestra manera / *Lemon cake with gin sorbet or Chocolate and ensaimada Chef's way*



# Sa Pedrera des Pujol

Sant Lluís · Camí des Pujol, 14 · T. 971 150 717



## MENÚ DEGUSTACIÓ 25,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Brandada de bacallà i mahonesa d'olivada + Croqueta de formatge de Maó + Rollito Thai de llom amb col + Oliagüa amb figat, meló i sopes rústiques / Brandada de bacalao y mahonesa de olivada + Croqueta de queso de Mahón + Rollito Thai de lomo con col + Oliagüa con figat, melón y sopas rústicas / *Cod brandade and olive mayonaise + mahon cheese croquette + thai loinpork roll with cauliflower*  
*Menorcan soup with fig jam, melon and rustic soup*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs negre de pop o Roast-beef de vedella de Menorca o Bonítol encebata amb tàperes / Arroz negro de pulpo o Roast-beef de ternera de Menorca o Bonito encebollado con alcaparras / *Black paella with octopus or roast-beef from Menorca or Tuna cooked with onions and capers*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Crepe de menjar blanc a la taronja o Semifred de brosat i albercoc / Crepe de "menjar blanc" a la naranja o Semifred de requesón y albaricoque / *Crepe of blanc-mange with an orange hint or semi-frozen of cottage cheese with apricot*

# La Josefina

Es Castell · C. Ruíz y Pablo, 95 · T. 971 354 950



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Formatge fresc de Maó fregit amb Mermelada de Figues

o Timbal de Carbassó farcit de Peix i Marisc

Queso fresco de Mahón frito con Mermelada de Higos

o Timbal de Calabacín relleno de Pescado y Marisco

*Fried Mahon cheese with figs marmalade*

*or Timbale of fish and seafood*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Paella de Sèpia i Gambetas o Be al forn

o Bacallà amb marrania

Paella de Sepia y Gambitas o Cordero al horno

o Bacalao con Pisto

*Paella of cuttlefish and prawns or Baked lamb*

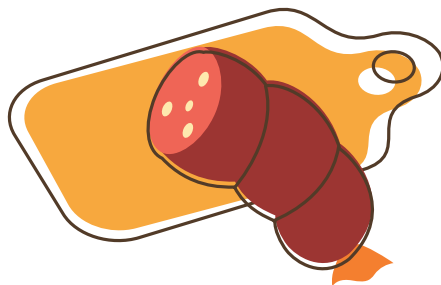
*or Cod with "marrania"*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastis de plàtan o Gelat

Tarta de plátano o Helado

*Banana cake or ice-cream*



Ho organitza:



Hi col·laboren:

