

10
Anys



Mostra de Cuina menorquina

DEL 20 AL 29 DE SETEMBRE

MENÚS 2019

www.mostradecuinamenorquina.com

La volta gastronòmica a Menorea

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 20€, o bé un deliciós “Menú Gastronòmic” a un preu entre 25 i 65€, amb les seves millors especialitats. **Tria un establiment, telefona-hi per a reservar taula i disfruta la Mostra!**

La vuelta gastronómica a Menorea

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 20€, o bien un “Menú gastronómico” a un precio entre 25 y 65€, con sus mejores especialidades. **¡Escoge un establecimiento, llama para reservar mesa y disfruta la *Mostra*!**

La volta gastronòmica a Menorea

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 20€, or other gourmet menus at prices between 25 & 65€. Choose a restaurant, call up to book your table and enjoy the “Mostra”!

Restaurants

CIUTADELLA

Aquarium Port	04
Aquarium Lago	04
Asador Molí des Comte	06
Binissués	08
Cas Consol	10
Curniola 35	11
Es Tast de na Silvia	12
Fuego (Can Faustino)	13
Racó des Palau	15
Rels	16
S'Amarador	17
Sant Ignasi	18
Ses Voltes	19

FERRERIES

Es Barranc	20
Hort San Patrici	24

ES MIGJORN GRAN

Restaurant s'Engolidor	25
------------------------------	----

ES MERCADAL

Ca n'Aguedet	26
Cafe Bistro Sol32	27
Tast	28

FORNELLS

Cafè del Nord	30
---------------------	----

ALAIOR

Alessandro's	32
Torrallbenc	33

MAÓ

Ca'n Nito de la Marina	34
Minerva	36
Passió Mediterrània	38
Sa Lliga Marítim	39

SANT LLUÍS

Hotel Rural Biniarroca	40
Sa Pedrera des Pujol	41

ES CASTELL

Sant Joan de Binissaida	42
-------------------------------	----

Restaurante Aquarium

Ciudadella · Paseo Portixol, Lago de Cala'n Bosch · T. 971 38 74 42

Ciudadella · C. Marina, 99, Port de Ciudadella · T. 971 38 67 00

MENÚ MOSTRA



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Popets amb ceba a la menorquina

o Musclos de Maó al vapor

Pulpitos enanos encebollados a la menorquina

o Mejillones de Mahón al vapor

*Menorcan-style dwarf octopus with onion
or Steamed Mahón mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs melós de sípia o Calamar a la marinera amb arròs blanc

Arroz meloso de sepia o Calamar a la marinera con arroz blanco

Creamy cuttlefish rice or Squid à la marinère with white rice

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada amb merenga

o Sorbet de gin Xoriguer amb llimonada

Tarta de almendra con merengue

o Sorbete de gin Xoriguer con limonada

*Almond cake with merengue
or Xoriguer gin and lemonade sorbet*





MENÚ GASTRONÒMIC 39,50€

Mín. 2 pers.

Carpaccio de gamba blanca especiat amb refrit d'all

- + Canyetes cruixents de verdures amb tonyina vermella "Balfegó", *kimchy* i fruita de la passió
- + Raòles negres de sípia en la seva tinta amb allioli
- + Eriçó de mar gratinat al cava
- + Autèntica panadera de gamba vermella de Menorca
- + El millor pastís de formatge

Carpaccio de gamba blanca especiado con refrito de ajos

- + Canutillos crujientes de verduras con atún rojo "Balfegó" *kimchy* y fruta de la pasión
- + Croquetas negras de sepia en su tinta con alioli
- + Erizo de mar gratinado al cava
- + Autèntica panadera de gamba roja de Menorca
- + La mejor tarta de queso

White prawn carpaccio with fried garlic

- + *Crunchy vegetable tubes with "Balfegó" red tuna, kimchi and passion fruit*
- + *Black cuttlefish croquettes in their ink with aioli*
- + *Sea urchin cooked in cava au gratin*
- + *Authentic panadera with Menorcan red prawns*
- + *The very best cheese cake*

Asador Moti des comte

Ciutadella · Av. Constitució, 22 · T. 971 48 14 14



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Frit mariner

o Marrania amb cuixot

Frito mariner

o Pisto con cuixot

Frit mariner diced and sautéed seafood or

Diced and sautéed vegetables with local black pudding

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamar ple a la menorquina

o Xenc amb pebres

Calamar relleno a la menorquina

o Jarrete con pimientos

Menorcan style stuffed squid

or Beef shank with peppers

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc amb gelat de canyella

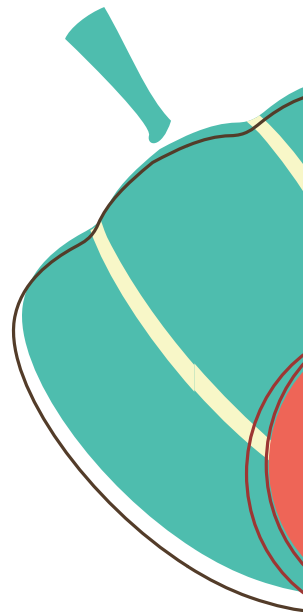
o Tortada amb gelat de vainilla

Menjar blanc con helado de canela

o Tarta de almendra con helado de vainilla

Menjar blanc cooked cream with cinnamon ice cream

or Almond cake with vanilla ice cream





Binissuès T. 971 37 37 28

Ciutadella · Ctra. Maó-Ciutadella,6 (desvio Camí Els Alocs)



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Gambes a l'estil Fra Roger
o Ous romputs amb sobrassada
o Caldereta de marisc
o Auberginies plenes a l'estil de Menorca
Gambas al estilo Fra Roger
o Huevos rotos con sobrasada
o Caldereta de marisco
o Berenjena rellena al estilo de Menorca
Fra Roger style prawns
or Fried eggs with sobrassada
or Seafood caldereta bouillabaisse
or Menorcan-style stuffed aubergines

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Costelles de be arrebossades amb tombet
o Filet de porc amb la salsa del xef
o Costellam de porc a la llenya en forn de pedra de Binissuès en la seva salsa
o Llom de bacallà gratinat amb allioli o Rajada fregida amb tombet

Chuletas de cordero rebozadas con *tombet*
o Solomillo de cerdo con la salsa del chef
o Costillar de cerdo a la leña en horno de piedra de Binissuès en su salsa
o Lomo de bacalao gratinado con alioli
o Raya frita con *tombet*
Breaded lamb chops with vegetable tombet
or Pork fillet with our chef's special sauce
or Rack of pork from Binissuès wood-roasted in a stone oven served in its juices
or Cod loin with aioli au gratin
or Fried skate with vegetable tombet

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc amb llimona confitada
o Gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca
Menjar blanc con limón confitado
o Helado de queso D.O.P. Mahón Menorca
Menjar blanc *cooked cream with candied lemon*
or D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream

MENÚ GASTRONÒMIC 50€ p.p. (min. 2p)

Inclou maridatge de vins de Menorca / Incluye maridaje de vinos de Menorca / Includes Menorcan wine-pairing

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Caldereta de marisc

+ Gambes a l'estil Fra Roger o Aubergínia plena a l'estil menorquí o Tomàtic al forn

Empanadilla de sobrasada y berenjena

o *Risotto de cuixot y setas*

Seafood caldereta bouillabaisse

+ *Fra Roger style prawns*

or Menorcan-style stuffed aubergines or Baked tomato

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rajada frita amb tombet

o Lluç amb salsa vermella dels Salord

+ Costelles de be arrebossades amb tombet

o Porcellet al forn de pedra de Binissuès

Raya frita con tombet

o Merluza en salsa roja de los Salord

+ Chuletas de cordero rebozadas con tombet

o Cochinito al horno de piedra de Binissuès

Fried skate with vegetable tombet

or Hake in the "Salord's" red sauce

+ *Breaded lamb chops with vegetable tombet*

or Stone-oven roasted suckling pig from Binissuès

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc amb llimona confitada

o Gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca

Menjar blanc con limón confitado

o Helado de queso D.O.P. Mahón Menorca

Menjar blanc cooked cream with candied lemon

or D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream



MENÚ GASTRONÒMIC 24,50€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Cruixent de sobrassada i mel

o Arròs cec de peix i marisc caldós

o Amanida de formatge D.O.P. Mahón Menorca i figat

o Carpaccio de vedella amb encenalls de formatge

Crujiente de sobrasada y miel

o Arroz ciego de pescado y marisco caldoso

o Ensalada de queso D.O.P. Mahón Menorca y figat

o Carpaccio de ternera con virutas de queso

Sobrassada and honey crunch

or "Blind" (with no bones or shells) rice soup with fish and seafood

or D.O.P. Mahón Menorca cheese salad with fig preserves

or Beef carpaccio with cheese shavings

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Peix del dia a la menorquina o obert i cuit pel dors

o Entrecot de Menorca a la brasa

o Porcellet desossat

Pescado del día a la menorquina o a la espalda

o Entrecot de Menorca a la brasa

o Cochinitillo deshuesado

*Fresh catch of the day Menorcan-style
or split and cooked on its back
or Charcoal-grilled Menorcan entrecôte
or Boned suckling pig*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de brossat

o Tortada d'ametla

o Cruixent de cabell d'àngel i meló

Pudin de requesón

o Tarta de almendra

o Crujiente de caballo de ángel y melon

Ricotta-type cheese pudding

or Almond cake

or Pumpkin jam crunch with melon

Curniola 35

Ciudadella · Carrer Curniola, 35 · T. 971 48 45 22



MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

Diumenges tancat / Domingos cerrado / Sunday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Formatge D.O.P. Mahón Menorca a la planxa amb conserva de tomàtic i vinagreta de mel + Patates tendres al forn plenes de gambes i calamars a la planxa

Queso D.O.P. Mahón Menorca a la plancha con confitura de tomate y vinagreta de miel + Patata tierna al horno rellena de gambas y calamar a la plancha

Grilled D.O.P. Mahón Menorca cheese with tomato preserves and honey vinaigrette + Baked tender potatoes stuffed with grilled prawns and squid

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Crep de verdures

o Arròs caldós de marisc

o *Steak tartar de vedella menorquina*

Crep de verduras

o Arroz caldoso de marisco

o *Steak tartar de ternera menorquina*

Vegetable crêpe

or Seafood and rice soup

or Menorcan steak tartar

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Mousse de brossat amb mel i canyella

o Pastís de llimona i gingebre

Mousse de requesón con miel y canela

o Pastel de limón y gengibre

Menorcan ricotta-type cheese with honey and cinnamon or Lemon and ginger cake



Es Tast de na Silvia

Ciudadella · C. Santa Clara, 14 · T. 971 38 78 95



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pa fet a casa, mantega cuita i sal de Fornells (km 0) + Aperitiu de la casa + Oliagua amb figues, sopa tradicional de verdures / Pan casero, manteca de vaca cocida y sal de Fornells (km 0) + Aperitivo de la casa + Oliagua con higos, sopa tradicional de verduras / *Homemade bread with cooked cow's milk butter and salt from Fornells (km 0) + House appetiser + breaded and fried sea anemones + Oliagua (traditional light vegetable soup) with figs*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Llom de bacallà gratinat amb allioli de figues o Vedella confitada amb pebres torrats de Ciutadella / Lomo de bacalao gratinado con alioli de higos o Ternera confitada con pimientos asados de Ciutadella / *Cod loin au gratin with fig aioli or Beef confit with roasted peppers from Ciutadella*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postres fetes a casa
Postres caseros
Homemade desserts

MENÚ GASTRONÒMIC 44,00€

Pa fet a casa, mantega cuita i sal de Fornells (km 0) + Aperitiu de la casa + Ortigues de mar arrebossades + Calamarcets saltats amb sobrassada i mel + Arròs melós de Pals, gamba, emulsió de tronja i safrà de Menorca + Peix del dia confitat amb ceba i tapres + Vedella confitada amb pebres torrats de Ciutadella + Postres fetes a casa

Pan hecho en casa, manteca de vaca cocida y sal de Fornells (km 0) + Aperitivo de la casa + Ortigas de mar rebozadas + Calamarcitos salteados con sobrasada y miel + Arroz meloso de Pals, gamba, emulsión de naranja y azafrán de Menorca + Pescado del día de Ciutadella confitado con cebolla y alcaparras + Ternera confitada con pimientos asados de Ciutadella + Postres caseros

Homemade bread with cooked cow's milk butter and salt from Fornells (km 0) + House appetiser + breaded and fried sea anemones + Baby squid sautéed with sobrassada (local paprika sausage) and honey + Creamy rice from Pals with prawns and an emulsion of orange and Menorcan saffron + Fresh fish of the day confit with onion and capers + Beef confit with roasted peppers from Ciutadella + Homemade desserts

Tuego · Can Faustino

Ciutadella · Carrer Sant Rafel, 9 · T. 971 48 91 91



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Calamar a la menorquina amb salsa d'ametles

Calamar a la menorquina con salsa de almendras

Menorcan-style calamari with almond sauce

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rotlo de pollastre amb fruits secs, panxeta

i aubergínia rostida

Rulo de pollo con frutos secos, panceta

y berenjena asada

Chicken rollup with nuts, bacon and

roasted aubergine

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc glasejat amb canyella i espuma de llimona

Menjar blanc glaseado con canela y espuma de limón

*Menjar blanc cooked cream glazed with cinnamon and
lemon foam*

MENÚ GASTRONÒMIC 45,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb pa d'all i esferes de meló

Oliaigua con pan de ajo y esferas de melón

Oliaigua with garlic bread and melon spheres

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rajada a la menorquina amb allioli de tapres

+ Be de Menorca a baixa temperatura amb el seu suc

i *parmentier* d'àbit

Raya a la menorquina con alioli de alcaparras

+ Cordero de Menorca a baja temperatura con su jugo

y *parmentier* de apionabo

Menorcan-style skate with caper aioli

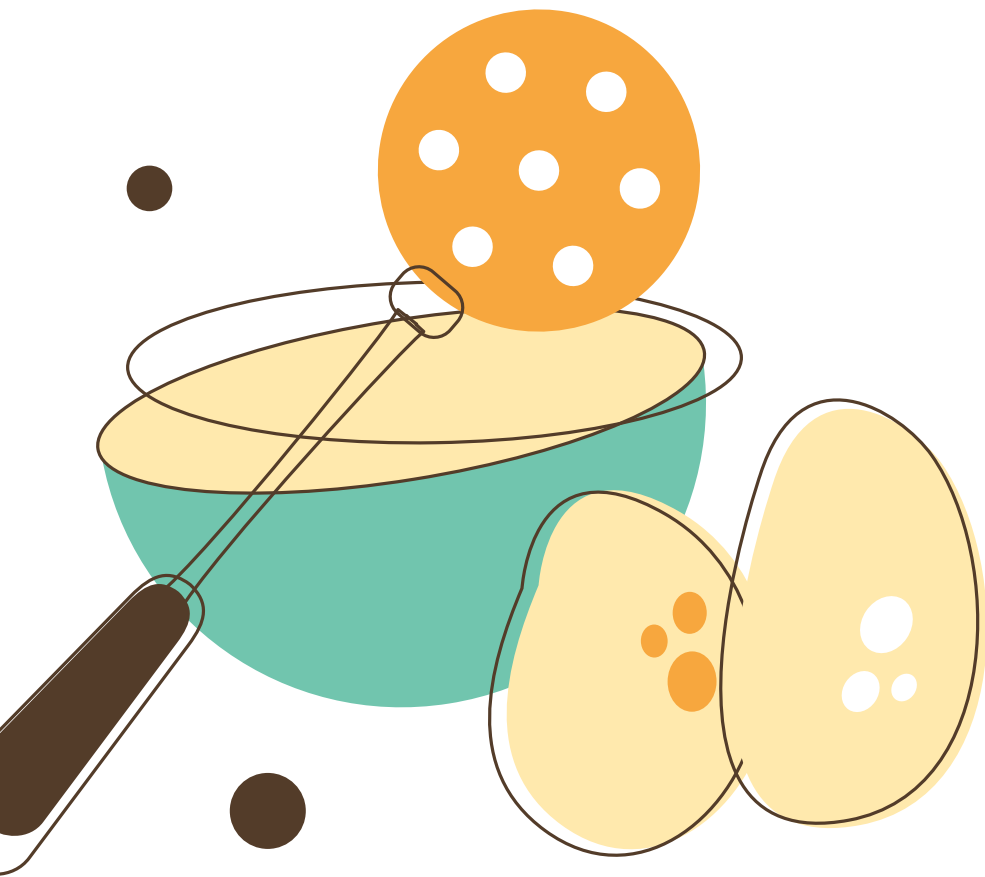
+ *Menorcan lamb cooked at low temperature in its
natural juices and celeriac Parmentier*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Cremós de pastisset amb figues confitades

Cremoso de *pastisset* con higos confitados

Pastisset flower biscuit cream with candied figs



Racó des Palau

Ciudadella · C. des Palau, 3 · T. 971 38 54 02



MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

Dimarts tancat / Martes cerrado / Tuesday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tambor d'aubergínia cruixent de sobrassada i bacallà

+ Caragols amb cranca

+ Pop amb ceba

+ Llengua amb tapres

Tamborcito de berenjena crujiente de sobrasada y bacalao

+ Caracoles con cranca

+ Pulpo con cebolla

+ Lengua con alcaparras

Aubergine tambour with cod and sobrassada crunch

+ *Snails with crab*

+ *Octopus with onion*

+ *Tongue with capers*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

El nostre calamar ple

o Rajada a la menorquina

o Porcella de Son Piris cuinada a baixa temperatura

o Galtes de vedella vermella de Menorca a la salsa de vi de Binitord

Nuestro calamar relleno

o Raya a la menorquina

o Lechona de Son Piris cocinada a baja temperatura

o Carrillera de ternera roja menorquina a la salsa de vino Binitord

Our own stuffed squid

or Menorcan-style skate

or "Son Piris" suckling pig cooked at low temperature

or Menorcan red beef cheeks with "Binitord" wine sauce

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc amb merenga de llimona

o Tortada d'ametla amb gelat de Can Torres

o Greixera de monyaco amb conserva de carabassa

Menjar blanc con merengue de limón

o Tarta de almendra con helado de Can Torres

o Greixera de boniato con confitura de Calabaza

Menjar blanc cooked cream with lemon merengue

or Almond cake with "Can Torres" ice cream

or Greixera sweet potato pudding with pumpkin jam



MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pastanagues amb mel i vinagre

+ Pastrami de porc faixat amb verdures en brunoise

+ Escumós d'oliaigua amb gambes i gelat de figues

Zanahorias con miel y vinagre

+ Pastrami de cerdo con verduras en brunoise

+ Espumoso de oliaigua con gambas y helado de higos

Carrots with honey and vinegar

+ Hampshire pork pastrami with vegetables in brunoise

+ Oliaigua foam with prawns and fig ice cream

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Mussola a l'all i pebre o Terrina de be amb pebrets vermells torrats i alls tendres

Cazón al all i pebre o Terrina de cordero con pimientos rojos asados y ajos tiernos

Garlic-pepper dogfish or Lamb terrine with roasted red peppers and spring garlic

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc

Menjar blanc

Menjar blanc



MENÚ GASTRONÒMIC 39,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Gambes de Menorca frites amb formatge vell

Gambas de Menorca fritas con queso viejo

Fried Menorcan prawns with cured cheese

EGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamar ple a la menorquina

Calamar relleno a la menorquina

Menorcan-style stuffed squid

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Canyetes de crema amb gelat

Canutillos de crema con helado

Custard filled cylinder pastry with ice cream





MENÚ GASTRONÒMIC 32,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ou poché damunt fondue de formatge de Binigarba i cruixent de pernil o Lasanya fresca amb ragout de sobrassada i formatge D.O.P. Mahón Menorca

Huevo poché sobre fondue de queso de Binigarba y crujiente de jamón o Lasaña fresca con ragout de sobrasada y queso D.O.P. Mahón-Menorca

Poached egg over "Binigarba" cheese fondue and crispy ham or Fresh lasagna with sobrassada and D.O.P. Mahón Menorca cheese ragout

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caproig a la planxa en brou d'escopinyes i tomàtic confitat o Arròs amb crosta d'embotit de Menorca

Cabracho a la plancha en caldo de almejas y tomate confitado o Arroz con costra de embutido de Menorca

Grilled scorpionfish in clam and confit tomato broth or Crusty rice with Menorcan sausages

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pannacotta de camamil·la i coulis de gerds

Panna cotta de manzanilla y coulis de frambuesa

Chamomile panna cotta and raspberry coulis

Ses Voltes

Ciutadella · Carrer Ses Voltes 16-22 · T. 971 48 03 14



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Aperitiu de formatge vell D.O.P. Mahón Menorca, fruits secs, oli d'afàbrega amb pa ecològic de Menorca

+ Caldereta de peix i gambes de Ciutadella

Aperitivo de queso curado D.O.P. Mahón Menorca, frutos secos, aceite de albahaca con pan ecológico de Menorca

+ Caldereta de pescado y gambas de Ciutadella

Appetiser with D.O.P. Mahón Menorca cured cheese, nuts and basil oil with organic Menorcan bread

+ *Caldereta soup with fish and Ciutadella prawns*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Lingot d'anyell de llet amb salsa de romani

Lingote de cordero lechal con salsa de romero

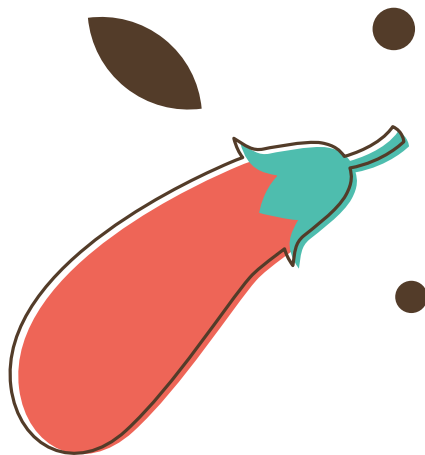
Suckling lamb meatloaf with rosemary sauce

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Soufflé fet al moment amb gelat de vainilla

Soufflé hecho al momento con helado de vainilla

Freshly baked soufflé with vanilla ice cream





MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Aubergínies amb gambes

o Peixet frit

o Amanida de tomàtic, mozzarella fresca de Son Tema,
ruca i tapres

o Raïles de pernil ibèric fetes a casa

Berenjenas con gambas

o Pescadito frito

o Ensalada de tomate, mozzarella fresca de Son tema,
rúcula y alcaparras

o Croquetes caseras de jamón ibérico

Aubergines with prawns

or Assorted fried fish

*or Salad with tomato, fresh "Son Tema" mozzarella,
rocket salad and capers*

or Homemade Iberian ham croquettes

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Ossobuco de vedella amb vi negre

o Calamar a la planxa

o Entrecot de vedella amb formatge de Menorca

o Lluç a la planxa

Ossobuco de ternera al vino tinto

o Calamar a la plancha

o Entrecot de ternera al queso de Menorca

o Merluza a la plancha

Veal ossobuco cooked in red wine

or Grilled calamari

or Veal entrecot with Menorcan cheese sauce

or Grilled sole

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de brosat amb panses i pinyons

o Soufflé de mores silvestres amb gelat de vainilla

o Ensaimada menorquina amb xocolati i gelat de vainilla

Pudin de requesón con pasas y piñones

o Soufflé de moras silvestres con helado de vainilla

o Ensaimada menorquina con chocolate y helado de vainilla

Ricotta-style cheese with raisins and pine nuts

or Wild blackberry soufflée with vanilla ice-cream

*or Menorcan ensaimada pastry with chocolate and
vanilla ice-cream*



MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Bunyols de rap amb gambes
o Musclos de roca a la planxa amb allioli
o Timbal d'ous romputs amb embotits de Menorca
o Cruixents de sobrassada amb mel
Buñuelos de rape con gambas
o Mejillones de roca a la plancha con alioli
o Timbal de huevos rotos con embutido de Menorca
o Cruixents de sobrasada con miel
Monkfish and prawn croquettes
or Grilled rock mussels with aioli
or "Broken eggs" timbale with Menorcan cold cuts
or Crunchy sobrassada with honey

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Paella de sípia amb llomàntol nacional (mín. 2 pers.)
o Arròs caldós de llomàntol nacional (mín. 2 pers.)
o Porcella cruixent desossada amb poma cuïta
o Bacallà amb mel i fruites secs
Paella de sepie con bogavante nacional (mín. 2 per.)
o Arroz caldoso de bogavante nacional (mín. 2 per.)

o Cochinito crujiente deshuesado con compota de manzana
o Bacalao a la miel con frutos secos
Squid rice with local lobster (2 person min.)
or Local lobster rice in broth (2 person min.)
or Crispy boned suckling pig with apple compote
or Honey-style cod with nuts

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de brossat amb panses i pinyons
o Soufflé de móres silvestres amb gelat de vainilla
o Ensaimada menorquina amb xocolati i gelat de vainilla
Pudin de requesón con pasas y piñones
o Soufflé de moras silvestres con helado de vainilla
o Ensaimada menorquina con chocolate y helado de vainilla
Ricotta-style cheese pudding with raisins and pine nuts
or Wild blackberry soufflé with vanilla ice-cream
or Menorcan ensaimada pastry with chocolate and vanilla ice-cream



Foto: Sant Joan de Binissaida



Hort Sant Patrici

Ferreries · Camí Sant Patrici, s/n · T. 971 37 34 85

MENÚ MOSTRA 20,00€ 

MENÚ GASTRONÒMIC 32,00€ 

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb mousse de formatge "Hort de Sant Patrici"
o Greixera de formatge "Hort de Sant Patrici"
o Favetes amb pernil
Oliaigua con mousse de queso "Hort de Sant Patrici"
o Greixera de queso "Hort de Sant Patrici"
o Habitas con Jamón
Oliaigua with "Hort de Sant Patrici" cheese mousse
or Greixera sweet potato pudding
or Baby broad beans with ham

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rajada escabetchada
o Sípia a la menorquina o Llom amb col
Raya en escabeche
o Sepia a la menorquina o Lomo con col
Pickled skate or Menorcan-style cuttlefish
or Pork loin with cabbage

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada
Tarta de almendra
Almond cake

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb mousse de formatge "Hort de Sant Patrici"
+ Greixera de formatge "Hort de Sant Patrici"
Oliaigua con mousse de queso "Hort de Sant Patrici"
+ Greixera de queso "Hort de Sant Patrici"
Oliaigua with "Hort de Sant Patrici" cheese mousse
+ *Greixera sweet potato pudding with "Hort de Sant Patrici" cheese*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Sípia a la menorquina
+ Llom amb col
Sepia a la menorquina
+ Lomo con col
Menorcan-style cuttlefish
+ *Pork loin with cabbage*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada
Tarta de almendra
Almond cake

Restaurant s'Engolidor

Es Migjorn Gran · Carrer Major, 3 · T. 971 37 01 93



MENÚ MOSTRA 20,00€

Diumenge nit i dilluns tancat / Domingos noche y lunes cerrado / Sunday night and Mondays closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Caragols amb cranca o Faves amb fesols i sípia o Carabassons plens d'espínacs, botifarró i formatge tendre o Amanida de tomàtic amb formatge de cabra de Menorca i nous / Caracoles con cranca o Habas con guisantes y sepia o Calabacines rellenos de espinacas, botifarró y queso tierno o Ensalada de tomate con queso de cabra de Menorca y nueces / *Snails with crab or Broad beans with peas and cuttlefish or Courgette stuffed with spinach, botifarró sausage and soft cheese or Tomato salad with Menorcan goat cheese and walnuts*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Conill amb ceba o Porcella al forn o Rajada al forn amb escopinyes i gambes o Caldera de peix i marisc
Conejo con cebolla o Cochinillo al horno o Raya al horno con almejas y gambas o Caldera de pescado y marisco
Rabbit with onion or Roasted suckling pig or Roasted skate with clams and prawns or Fish and seafood bouillabaisse

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postres a triar / Postre a elegir / Your choice of dessert

MENÚ GASTRONÒMIC 35,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Crema freda de tomàtic i aufàbrega
+ "Mocadorets" plens de carn
+ Ous remenats amb sobrassada, porro i favetes
Crema fría de tomate y albahaca
+ Mocadorets rellenos de carne
+ Huevos revueltos con sobrasada, puerros y habitas
Cold tomato and basil cream soup
+ *Mocadorets beef-stuffed pastry*
+ *Scrambled eggs with sobrassada, leeks and baby broad beans*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs melós amb gambes o Rap amb ametlles
Arroz meloso con gambas o Rape a las almendras
Creamy rice with prawns or Monkfish with almonds

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postres per triar
Postre a elegir
Your choice of dessert



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida de sirviola o Oliagua de cranc
Ensalada de pez limón u *oliagua* de cangrejo
Amberjack salad or Crab oliagua

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Peus de porc amb llagostins
o Perol de peix al forn
Manitas de cerdo con langostinos
o Perol de pescado al horno
*Pig's trotters with prawns
or Pan baked fish*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postres casolanes
Postre casero
Homemade dessert

MENÚ GASTRONÒMIC 55,00€

x 2 pers.

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Embotit i formatges D.O.P. Mahón Menorca
+ Oliagua + Aubergínies i musclos a la menorquina
Embutido y quesos D.O.P. Mahón Menorca
+ *Oliagua* + Berenjenas y mejillones a la menorquina
*Menorcan cured sausages
and D.O.P. Mahón Menorca cheese
+ Oliagua + Menorcan style aubergines with mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs de la terra
o Calamar a la menorquina
*Arròs de la terra
o Calamar a la menorquina
Arròs de la terra
or Menorcan style squid*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Ensaïmada de cabell d'àngel
Ensaïmada de cabello de ángel
Ensaïmada pastry with spaghetti squash preserve

Cafè Bistro Sol 32

Es Mercadal · Carrer Pla de ses eres, 32 · T. 971 15 42 06



MENÚ GASTRONÒMIC 29,00€

Dilluns tancat / Lunes cerrado / Monday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Bombó de sobrossada i mel de Menorca

+ Amanida de verdures de temporada i mousse de formatge D.O.P. Mahón Menorca

Bombón de sobrasada y miel de la isla

+ Ensalada de verduras de temporada y mousse de queso D.O.P. Mahón Menorca

Menorcan sobrossada and honey bonbon

+ *Seasonal vegetable salad and D.O.P. Mahón Menorca cheese mousse*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Tataki de bacallà gratinat amb musselina d'all blanc i safrà de Menorca

+ Galtes de porc ibèric amb suc de vi negre i romaní menorquí

Tataki de bacalao gratinado con muselina de ajo blanco y azafrán de Menorca

+ Carrilleras de cerdo ibérico con jugo de vino tinto y romero menorquín

Cod tataki with white garlic and Menorcan saffron mousseline au gratin

+ *Iberian pork cheeks with red wine and Menorcan rosemary sauce*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pannacotta amb figues de l'illa

Panna cotta con higos de la isla

Panna cotta with local figs

Restaurant Tàst

Es Mercadal · Plaça de Pare Camps, 21 · T. 971 37 55 87



MENÚ GASTRONÒMIC 27,50€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Carabassó amb brandada de bacallà i emulsió d'allioli o Crema freda de carabassa de l'hort amb cardamom, mousse de brossat i sardines fumades

Calabacin con brandada de bacalao y emulsión de alioli o Crema fría de calabaza de huerto con cardamomo, mousse de requesón y sardinas ahumadas

Courgette with cod brandade and aioli emulsion or Cold courgette cream soup with cardamom, ricotta style cheese and smoked sardines

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rotllets de be i aubergínia a baixa temperatura amb un toc de canyella o Rap amb bolets de temporada i *salpicón* de gamba

Rulitos de cordero y berenjena a baja temperatura con un toque de canela o Rape con setas de temporada y salpicón de gamba

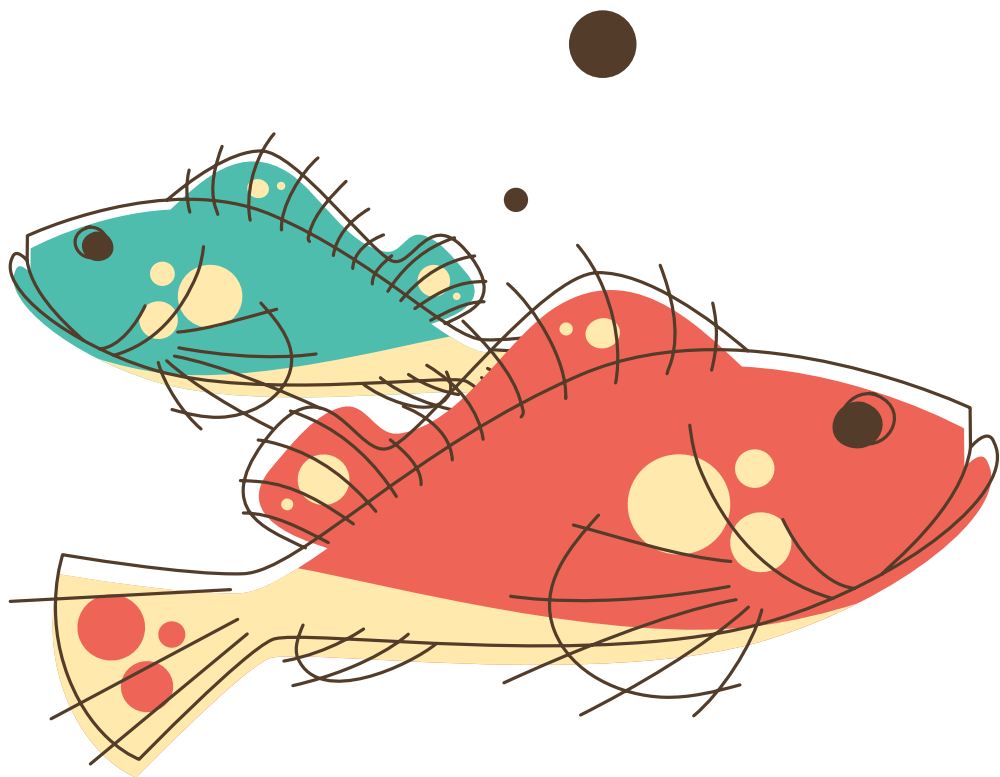
Lamb and aubergine rollups cooked at low temperature with a touch of cinnamon or Monkfish with seasonal wild mushrooms and diced prawns

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

"Pastís de formatge de Binigarba amb salsa de figues confitades o Gelat de iogurt amb carquinyols de Cas Sucre i fruits vermells"

"Tarta de queso de Binigarba con salsa de higos confitados o Helado de yogur con carquinyols de Cas Sucre y frutos rojos"

Cheesecake with "Binigarba" cheese and candied fig sauce or Yoghurt ice cream with almond biscuits from Cas Sucre And berries



Cafè del Nord

Fornells · Urb. Platges de Fornells, Zona Comercial, 5 · T. 971 37 66 97



MENÚ MOSTRA 20,00€

Dilluns i dimarts migdia tancat / Lunes y martes

mediodía cerrado / Monday and Tuesday midday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pasta fillada de sobrassada i formatge

+ Saltat de verdures de temporada i bolets

+ Pilotes de sípia en salsa de safrà

Hojaldre de sobrasada y queso

+ Salteado de verduritas de temporada y setas

+ Albóndigas de sepia en salsa de azafrán

Puff pastry with sobrassada and cheese

+ *Sautéed seasonal vegetables with wild mushrooms*

+ *Cuttlefish meatballs in saffron sauce*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sorbet de pomada

o Gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca amb granissat de vi
o *Tocinillo de cielo*

Sorbete de pomada

o Helado de queso D.O.P. Mahón Menorca con granizado de vino
o *Tocinillo de cielo*

Pomada sorbet

or *D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream with wine ice*
or *Tocino de cielo custard*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Sípia a la brasa amb favetes

o Mar i muntanya de pollastre amb escamarlans

o Arròs de senyoret

Sepia a la brasa con habitas

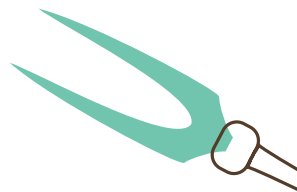
o Mar y montaña de pollo con cigalas

o Arroz de *senyoret*

Grilled cuttlefish with baby broad beans

or *Surf and turf with chicken and scampi*

or *Senyoret-style rice (with no bones or shells)*





MENÚ GASTRONÒMIC 43,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tartar de camot, ceba envinagrada i tomàtic sec
+ Gambetes de l'illa flamejades i Musclos de roca
al vapor

Tartar de camot, cebolla encurtida y tomate seco
+ Gambitas de la isla flambeadas y Mejillones de roca
al vapor

*Black pudding tartar, pickled onion and dried tomatoes
+ Local baby prawns flambé and Steamed rock mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta a l'estil Fornells

Caldereta de langosta al estilo Fornells

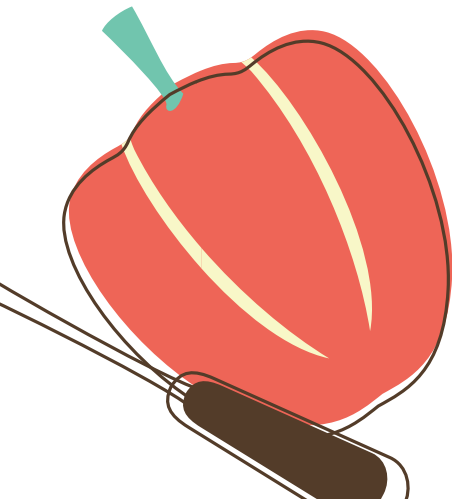
Fornells-style lobster caldereta bouillabaisse

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca amb gelatina
de camamil·la

Helado de queso D.O.P. Mahón Menorca con gelatina de
manzanilla

*D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream with chamomile
gelatine*



Restaurante Italiano Alessandro's

Alaior · Centre Comercial Son Bou · T. 609 424 753



MENÚ GASTRONÒMIC 32,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Raoles fetes a casa de sobrassada

i formatge D.O.P. Mahón Menorca

+ Amanida de llagosta amb formatge

D.O.P. Mahón Menorca

+ Ravioli de sobrassada amb mantega fosa

de flors de camp

Croquetas caseras de sobrasada

y queso D.O.P. Mahón Menorca

+ Ensalada de langosta con queso

D.O.P. Mahón Menorca

+ Ravioli de sobrasada con mantequilla fundida

de flores de campo

Our own sobrassada and D.O.P. Mahón Menorca

cheese croquettes

+ *Lobster and D.O.P. Mahón Menorca cheese salad*

+ *Sobrasada ravioli with melted wild flower butter*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta

Caldereta de langosta

Lobster caldereta bouillabaisse

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Borratxo napolità amb escuma de formatge de Binigarba

Baba napolitano con espuma de queso de Binigarba

Neapolitan baba cake with "Binigarba" cheese



MENÚ GASTRONÒMIC 65,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Salmorejo amb *salpicón* de poma, cogombre i gamba curada

+ Pop amb salsa romesco i guixons

Salmorejo con *salpicón* de manzana, pepino y gamba curada

+ Pulpo con salsa romesco y judías de careta

Salmorejo cold tomato cream soup with diced apple, cucumber and cured prawn

+ *Octopus with romesco sauce and red peas*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs cremós de marisc i peix de Sa Llotja

Arroz cremoso de marisco y pescado de Sa Llotja

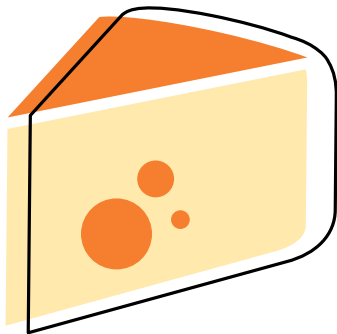
Creamy fish and seafood rice from Sa Llotja

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís de formatge D.O.P. Mahón Menorca as forn

Tarta de queso D.O.P. Mahón Menorca asada

Cheesecake with grilled D.O.P. Mahón Menorca cheese



Can Nito La Marina

Maó · Moll de Llevant, 15 (Port de Maó) · T. 971 36 52 26



MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Muscos al vapor o Formatge D.O.P. Mahón Menorca fregit Subaida o Fetge de rap a la planxa o Camot i formatge calent o Escopinyes en salsa verda o Auberginies plenes a la menorquina o Carabassó ple de peix o Caragols de terra amb cranca o Assortit d'embotits i formatge D.O.P. Mahón Menorca o Crep de sobrassada amb mel o Gambetes blanques de Maó saltejades o Amanida de formatge tendre D.O.P. Mahón Menorca

Mejillones al vapor o Queso D.O.P. Mahón Menorca frito Subaida o Hígado de rape a la plancha o Camot i queso caliente o Almejas en salsa verde o Berenjenas rellenas a la menorquina o Calabacín relleno de pescado o Caracoles de tierra con cangrejo o Surtido de embutidos i queso D.O.P. Mahón Menorca o Crepe de sobrasada con miel o Gambita blanca de Mahón salteada o Ensalada de queso tierno D.O.P. Mahón Menorca

Steamed mussels or Fried "Subaida" D.O.P. Mahón Menorca cheese or Grilled monkfish liver or Melted cheese on local black pudding or Clams in green sauce or Stuffed Menorcan style aubergines or Courgette stuffed with fish or Snails with crab or Assorted sausages and D.O.P. Mahón

Menorca cheeses or Sobrassada (local paprika sausage) crêpe with honey or Sautéed white prawns from Mahón or D.O.P. Mahón Menorca soft cheese salad

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de llagosta (mín. 2 persones) o Arròs melós de sípia i llomàntol, tipus port de Maó (mín. 2 persones) o Peix de Menorca, segons captura o Carn de vedella a elegir o Fideuà melosa de sípia i llagosta blanca o Llagosta blanca al forn amb patates i tomàtic (suplement + 10 €)

Caldera de langosta (mín. 2 personas) o Arroz meloso de sepia y bogavante, tipo puerto de Mahón (mín. 2 personas) o Pescado de Menorca, según captura o Carne de ternera a elegir o Fideuà melosa de sepia y langosta blanca o Langosta blanca al horno con patatas y tomate (suplemento + 10 €)

Lobster caldereta soup (2 person min.) or Creamy rice with cuttlefish and lobster Port of Mahón style or Seasonal fresh daily caught fish or Your cut of beef or Creamy fideuà (noodle paella) with cuttlefish and white lobster or Baked white lobster with tomato and potatoes (+10€)

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca

o Flan de la casa

o Gelat de rom amb panses

o Tiramisú de formatge D.O.P. Mahón Menorca

o Crema catalana

o Fruita del temps

Helado de queso D.O.P. Mahón Menorca

o Flan de la casa

o Helado de ron con pasas

o Tiramisú de queso D.O.P. Mahón Menorca

o Crema catalana

o Fruta del tiempo

D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream

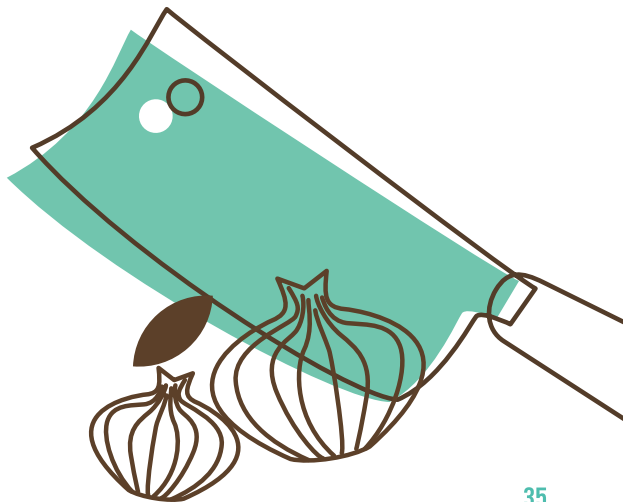
or Homemade crème caramel

or Rum and raisin ice cream

or D.O.P. Mahón Menorca cheese tiramisú

or Crème brûlée

or Fresh seasonal fruit



La Minerva

Maó · Carrer Moll de Llevant, 87 (Port de Maó) · T. 971 35 19 95



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Raols de gambes amb safrà de Menorca

+ Terrina de boletus de l'illa "Homenatge a Ciceró"

Croquetas de gambas al azafrán de Menorca

+ Terrina de boletus de la isla "Homenaje a Cicerón"

Prawn croquettes with Menorcan saffron

+ *Terrine of Menorcan wild mushrooms "Tribute to Cicero"*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs amb sípia melós

+ La carn del dia a l'estil xef Alcaide

Arroz con sepia meloso

+ La carne del día al estilo chef Alcaide

Creamy rice with cuttlefish

+ *Chef Alcaide's daily cut of meat*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Migas d'ensaimada damunt xocolati blanc i negre, amb gelat de vainilla al bourbon

Migas de ensaimada sobre chocolate blanco y negro, con helado de vainilla al bourbon

Ensaïmada crumbs over white and dark chocolate with vanilla bourbon ice cream

MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Torrada de pagès amb sobrassada a la mel de romaní

+ Milfulls d'aubergínia gratinat de formatge D.O.P. Mahón Menorca

+ Cruixents de gambes amb formatge i verdures

Tosta de payés con sobrasada a la miel de romero

+ Milhojas de berenjenas al gratén de queso D.O.P. Mahón Menorca

+ Crujientes de gambas con queso y verduras

Country toast with sobrassada and rosemary honey

+ *Puff pastry with aubergines and D.O.P. Mahón Menorca cheese au gratin*

+ *Crispy bites of prawns with cheese and veggies*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de llagosta blanca a la menorquina (mín. 2 per.)

o Arròs melós amb llagosta o llomàntol (mín. 2 per.)

o Peix del dia obert i cuit pel dors

o Cruixent de porcellet al forn amb gratinat d'ensaimada

Caldera de langosta blanca a la menorquina (mín. 2 per.)

o Arroz meloso con bogavante o langosta (mín. 2 per.)

o El pescado del día a la espalda

o Crujiente de cochinitillo meloso con gratén de ensaimada

Menorcan-style white lobster caldereta bouillabaisse (Min. 2 per.)

or Creamy rice with spiny or European lobster (Min. 2 per.)

or Fresh catch of the day (split and cooked on its back)

or Crispy roasted suckling pig with ensaimada au gratin

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

El nostre gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca amb coulis de camamil·la de Menorca

Nuestro helado de queso D.O.P. Mahón Menorca con coulis de manzanilla de la isla

Our own D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream with Menorcan chamomile coulis

Passió Mediterrània

Maó · Carrer Moll de Llevant, 298 (Port de Maó) · T. 971 35 47 04



MENÚ GASTRONÒMIC 37,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Club sàndvitx cruixent de sèsam amb pollastre rostit, poma i maonesa de curri + Musclos del port de Maó amb salsa criolla + Croqueta de formatge D.O.P. Mahón Menorca curat amb crema d'àbit i poma + "Coulanet" cruixent de sobrassada poltrú i mel de Menorca

Club sándwich crujiente de sésamo con pollo asado, manzana y mahonesa de curry + Mejillones del puerto de Mahón con salsa criolla + Croqueta de queso D.O.P. Mahón Menorca curado con crema de apio y manzana + "Coulanito" crujiente de sobrasada poltrú y miel de Menorca

Crunchy sesame club sandwich with roasted chicken, apple and curry mayonnaise + Mussels from the Port of Mahón with criolla onion sauce + Cured D.O.P. Mahón Menorca cheese croquette with celery and apple cream + Small crispy volcano with poltrú-type sobrassada and Menorcan honey

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs de papada i gambes de Sa Llotja de Maó

Arroz de papada y gambas de Sa Llotja de Maó

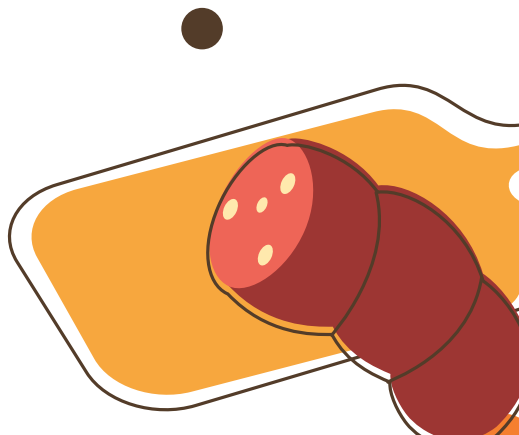
Rice with pork dewlap and prawns from Sa Llotja in Mahón

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís de formatge D.O.P. Mahón Menorca amb figat fet a casa amb figues des Mercadal

Pastel de queso D.O.P. Mahón Menorca con figat hecho en casa con higos de Es Mercadal

D.O.P. Mahón Menorca cheesecake with our own fig preserves from Es Mercadal



Sa Lliga Maritim

Maó · Carrer Moll de Llevant, 292 (Port de Maó) · T. 871 53 84 37



MENÚ MOSTRA 20,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Figues fresques amb oliaigua amb salsa ponzu

Higos frescos con *oliaigua* al ponzu

Fresh figs with oliaigua with ponzu sauce

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rajada a la mantega negra amb tapres

Raya a la manteca negra con alcaparrones

Skate with black lard and caper sauce

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tocinito amb gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca

Tocinito con helado de queso D.O.P. Mahón Menorca

Tocino de cielo custard with D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream

MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Figues fresques amb oliaigua amb salsa ponzu

Higos frescos con *oliaigua* al ponzu

Fresh figs with oliaigua with ponzu sauce

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Rajada a la mantega negra amb tapres

+ Arròs de perdiu amb col

Raya a la manteca negra con alcaparrones

+ Arroz de perdiz con col

Skate with black lard and caper sauce

+ Rice with partridge and cabbage

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tocinito amb gelat de formatge D.O.P. Mahón Menorca

Tocinito con helado de queso D.O.P. Mahón Menorca

Tocino de cielo custard with D.O.P. Mahón Menorca cheese ice cream

Hotel Rural i Restaurant Biniarroca

Sant Lluís · Camí Vell de Sant Lluís, 57 · T. 971 15 00 59

MENÚ MOSTRA 20,00€



MENÚ GASTRONÒMIC 32,00€



Dilluns migdia i diumenge nit tancat / Lunes mediodía y domingo noche cerrado / Closed Sunday night and Monday lunch

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Aubergínia plena a la menorquina amb formatge

D.O.P. Mahón Menorca

Berenjena rellena a la menorquina con queso

D.O.P. Mahón Menorca

Menorcan stuffed aubergines with local

D.O.P. Mahón Menorca cheese

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Perol de rajada amb patata en panadera

Perol de raya con patata en panadera

Pan baked skate with roasted potatoes

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Coulant de xocolati blanc amb gelat de mora d'abatzer

Coulant de chocolate blanco con helado de mora de zarza

White chocolate volcano with blackberry ice cream

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Aperitiu de la casa

+ Mar i muntanya de sípia i botifarra blanca

Aperitivo de la casa

+ Mar y montaña de sepia y botifarra blanca

House appetiser

+ Surf and turf with cuttlefish and white botifarra sausage

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Fals ravioli de col i perdiu amb monyaco rostit, suc de

perdiu i brots de col lombarda

Falso ravioli de col y perdiz con boniato asado, jugo de

perdiz y brotes de col lombarda

Faux cabbage and partridge ravioli with roasted sweet

potatoes, partridge gravy and red cabbage sprouts

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Crema de xocolati amb bescuit esponja, gelat de coca bamba i cruixent de xocolata

Crema de chocolate con bizcocho esponja y helado de coca bamba y crujiente de chocolate

Chocolate custard with sponge cake, coca bamba ice cream, and chocolate crunch

Sa Pedrera des Pujol

Sant Lluís · Camí des Pujol, 14 · T. 971 15 07 17



MENÚ GASTRONÒMIC 28,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Degustació d'entrants

- + Sopa de peix de roca amb mandonguilles
- + Pastisset tebi d'albergínia i sobrassada
- + Tomàquet rostit a les 4 espècies amb cremós de formatge D.O.P. Mahón Menorca

Degustación de entrantes

- + Sopa de pescado de roca con albondiguillas
- + Pastelito tibio de berenjena y sobrasada
- + Tomate asado a las 4 especias con cremoso de queso D.O.P. Mahón Menorca

Sampling of appetisers

- + *Rockfish soup with meatballs*
- + *Warm aubergine and sobrassada cake*
- + *Four-spice roasted tomato with D.O.P. Mahón Menorca cheese cream*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs negre de sèpia i carxofa (Min. 2 per.)

o Bacallà, bunyol d'escarola i maionesa de romesco

o Roastbeef amb verdures de Sant Lluís i salsa grevi

Arroz negro de sepia y alcachofa (Min. 2 per.)

o Bacalao, buñuelo de escarola y mahonesa de romesco

o Roast-beef con verduras de Sant Lluís y salsa grevi

Black rice with cuttlefish and artichokes (2 person min.)

or Cod, curly endive fritter and romesco mayonnaise

or Roast beef with veggies from Sant Lluís and gravy

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Biscuit humit d'ametlla sobre menjar blanc

+ Cremós de llimona, fruita de temporada i cruixent d'ensaimada

Bizcocho húmedo de almendra sobre *menjar blanc*

+ Cremoso de limón, fruita de temporada y crujiente de ensaimada

Moist almond sponge cake over menjar blanc cooked cream

+ *Cream of lemon with seasonal fruit and ensaimada crunch*

Sant Joan de Binissaida

Es Castell · Camí de Binissaida, 108 · T. 971 35 55 98

MENÚ MOSTRA 20,00€



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Aubergínia rostida amb formatge D.O.P. Mahón Menorca,
tomàtic i fruits secs

Berenjena asada con queso D.O.P. Mahón Menorca,
tomate y frutos secos

*Roasted aubergine with D.O.P. Mahón Menorca cheese,
tomato and nuts*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de Rajada de Menorca o Anyell de llet de
Binissaida desossat i rostit a baixa temperatura amb el
seu velouté i cuscús de verdures

Caldereta de raya de Menorca o Cordero lechal de Binis-
saida deshuesado asado a baja temperatura con su ve-
louté y cuscús de verduras

*Menorcan skate caldereta bouillabaisse or Boned and
roasted "Binissaida" suckling lamb cooked at low tem-
perature with velouté sauce and vegetable couscous*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Meló de la finca, llimona, menta i llimona dolça

Melón de la finca, limón, menta y lima

Farm-fresh melon with lemon, mint and lime



MENÚ GASTRONÒMIC 39,50€



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pa rústic i cristalls de sal amb degustació dels olis del lloc: koroneiki, arbequina i coupage + Patató rostit amb maonesa picant i especiada + Aubergínia rostida amb formatge D.O.P. Mahón Menorca, tomàtic i fruits secs + Ou rostit a baixa temperatura, crema de patata i sobrassada blanca

Pan rústico y cristales de sal con degustación de los aceites de la finca: koroneiki, arbequina y coupage + Patatò asado con mahonesa picante y especiada + Berenjena asada con queso D.O.P. Mahón Menorca, tomate y frutos secos + Huevo asado a baja temperatura, crema de patata y sobrasada blanca

Rustic bread and crystal salt with a tasting of artisanal olive oils; koroneiki, arbequina and coupage + Roasted baby potatoes with spicy herb mayonnaise + Roasted aubergine with Mahón cheese, tomato and nuts + Egg roasted at low temperature with potato and white sobrassada cream

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de rajada de Menorca
o Anyell de llet de Binissaida desossat i rostit a baixa temperatura amb el seu velouté i cuscús de verdures
Caldereta de raya de Menorca
o Cordero lechal de Binissaida deshuesado asado a baja temperatura con su velouté y cuscús de verduras
*Menorcan skate caldereta bouillabaisse
or Boned and roasted "Binissaida" suckling lamb cooked at low temperature with velouté sauce and vegetable couscous*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Meló de la finca, llimona, menta i llimona dolça
Melón de la finca, limón, menta y lima
Farm-fresh melon with lemon, mint and lime

Ho organitza:



Hi col·laboren:



BALEARIA



*Foodies
on Menorca*

