



2022



MOSTRA DE CUINA MENORQUINA

16 DE SETEMBRE AL 2 D'OCTUBRE

Patrocinador principal:



Patrocinen:



BALEARIA

Organitzen:



caeb

Agenciam

Col·laboren:



BALEARIA Club

Navegar más es navegar mejor



CIUTADELLA -
ALCÚDIA

**COCHE
GRATIS**

Oferta válida para
nuevas altas y **socios**
invitando a un amigo
a **Baleària Club**.



Accede o regístrate
en balearia.com/club

Trenta-un restaurants de Menorca participen enguany a la tretzena edició de la Mostra de Cuina Menorquina, un esdeveniment consolidat i prestigiós que ja es pot considerar un referent de la gastronomia menorquina.

El nostre primer objectiu és contribuir a que la gent, tant els residents com els visitants, gaudeixin de la nostra cuina. La gastronomia és un gran valor i un patrimoni que entre tots hem de cuidar i difondre.

La feina dels cuiners i cuineres, juntament amb tots els professionals que treballen als restaurants participants, així com la confiança dels patrocinadors públics i privats que ens fan costat amb l'organització de la Mostra de Cuina Menorquina, fan possible, una any més, aquesta proposta gastronòmica a la que vos animam a participar.

José Bosch
President Restauració Menorca

Treinta y un restaurantes de Menorca participan este año en la decimotercera edición de la Mostra de Cuina Menorquina, un evento consolidado y prestigioso que ya se puede considerar un referente de la gastronomía menorquina. Nuestro primer objetivo es contribuir a que la gente, tanto residentes como visitantes, disfruten de nuestra cocina. La gastronomía es un gran valor y un patrimonio que entre todos, debemos cuidar y difundir.

El trabajo de los cocineros y cocineras, junto con todos los profesionales que trabajan en los restaurantes participantes, así como la confianza de patrocinadores públicos y privados que nos apoyan en la organización de la Mostra de Cuina Menorquina, hacen posible, un año más, esta propuesta gastronómica en la que os animamos a participar.

José Bosch
Presidente Restauració Menorca

Thirty-one restaurants from Menorca are taking part this year in the thirteenth edition of the 'Mostra de Cuina Menorquina', a consolidated and prestigious event that can already be considered a reference point for Menorcan gastronomy. Our first objective is to ensure that people, both residents and visitors, enjoy our cuisine. Gastronomy is a great value and a heritage that we all must take care of and disseminate.

The efforts of the chefs, together with all the professionals who work in the participating restaurants, as well as the support of public and private sponsors who help us in the organization of the 'Mostra de Cuina Menorquina', make this gastronomic event possible once again this year, and we encourage you to take part.

José Bosch
President of Restauració Menorca

CAL RESERVAR AMB ANTELACIÓ

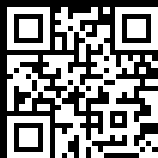
Rogamos reservar con antelación

Please, book in advance

Escaneja el codi per consultar els menús

Escanea el código para consultar los menús

Scan QR code to check menus



Assaborir Menorca és un plaer

Del 16 de setembre al 2 d'octubre es celebrarà la Mostra de Cuina Menorquina. Un any més, i ja son tretze edicions, els 31 restaurants participants a la mostra oferiran al públic, tant residents com visitants, una exquisida prova del nivell de la cuina menorquina tradicional i de nova creació, basada en el producte local i de temporada.

Els restaurants inscrits elaboraran un 'Menú Mostra' (a un preu de 20€, IVA inclòs i beguda a part) i/o un 'Menú gastronòmic' (a un preu i format lliure), de forma que tothom pugi triar el que més li agradi. Recordem que és necessari reservar amb antelació.

Bon profit!

Saborear Menorca es un placer

Del 16 de septiembre al 2 de octubre se celebrará la Mostra de Cuina Menorquina. Un año más, y ya son trece ediciones, los 31 restaurantes participantes en la mostra ofrecerán al público, tanto residentes como visitantes, una exquisita prueba del nivel de la cocina menorquina tradicional y de nueva creación, basada en el producto local y de temporada.

Los restaurantes inscritos elaborarán un 'Menú Muestra' (a un precio de 20€, IVA incluido y bebida aparte) y/o un 'Menú gastronómico' (a un precio y formato libre), de forma que todo el mundo pueda escoger el que más le guste. Recordamos que es necesario reservar con antelación.

¡Buen provecho!

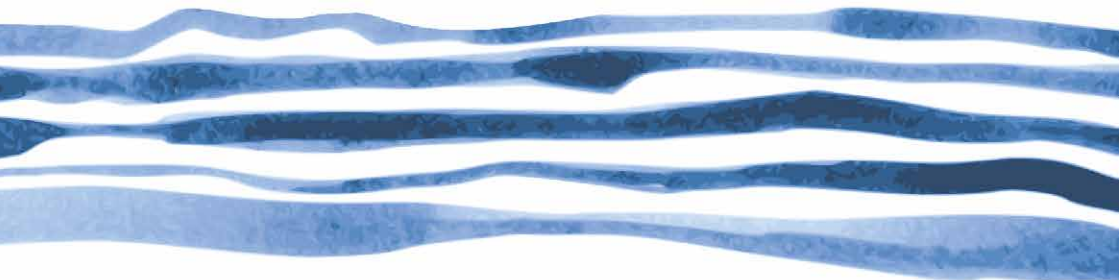
Tasting Menorca is a pleasure

The 'Mostra de Cuina Menorquina' will be held from 16th September to 2nd October. Once again this year, and this is the thirteenth edition, the 31 restaurants participating in the Mostra will offer the public, both residents and visitors, an exquisite taste of traditional and newly created Menorcan cuisine, based on local and seasonal products.

The restaurants will prepare a 'Sample Menu' (at a price of 20€, VAT included and drinks not included) and/or a 'Gastronomic Menu' (at a free price and format), so that everyone can choose the one they like best. We remind you that it is necessary to book in advance.

Enjoy your meal!

MENORCA





Ciutadella

- Aquarium Port
- Asador Molí des Comte
- Es Born
- Mon Restaurant
- Pinzell Restaurant
- Racó des Palau
- Rels Restaurant
- Restaurant Cabòria
- Restaurant Can Faustino
- Restaurant S'Amarador
- Ses Voltes Espai Gastronòmic



Cala Blanca

- ◆ Restaurant Maribel



Cala en Bosch

- Aquarium Cala'n Bosch
- Foc Eco Brasserie
- Sa Parrilla des Lago



Cala Galdana

- Restaurant Es Barranc



Ferreries

- Restaurant Loar Ferreries



Es Migjorn Gran

- Es Chic



Santo Tomás

- Nivi – Villa Le Blanc Gran Meliá
- Restaurant Don Tomás



Es Mercadal

- Café Bistro Sol 32
- Hotel Jeni & Restaurant
- The Tapas Gastrobar



Fornells

- Cafè del Nord
- Ca Na Marga



Alaior

- Santa Marianna
- Torralbenc



Son Bou

- Es Jardí des Temple



Sant Lluís

- Sa Paradeta d'en Doro
- Sa Pedrera des Pujol



Maó

- Es Jardí Restaurant

AQUARIUM PORT

Ciutadella - Marina, 99 - 971 386 700
www.aquariumrestaurant.com/portciutadella



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Ensalada russa casolana amb gamba blanca de Menorca

Ensaladilla rusa casera con gamba blanca de Menorca
Homemade Russian salad with white prawns from Menorca

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Pilotes de tonyina vermella amb salsa marinera i arròs

Albóndigas de atún rojo con salsa marinera y arroz
Bluefin tuna meatballs with marinara sauce and rice

POSTRE POSTRE DESSERT

Sorbet de gin amb llimonada

Sorbete gin con limonada
Gin sorbet with lemonade

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (50€ p.p.)

(Per compartir Para compartir To share)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Croque-tartar de gamba vermella

Croque-tartar de gamba roja

Red prawn croque-tartare

Amanida d'enciam viu amb escabetx casolà de tonyina vermella

Ensalada de lechuga viva con escabeche casero de atún rojo

Salad of fresh lettuce with homemade bluefin tuna marinade

Polpets amb ceba amb ou 'poché'

Pulпитos encebollados con huevo poché

Octopus with onions and poached egg

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Paella de Gall de Sant Pere, musclos de Maó, sípia i allioli de la seva tinta

Paella de Gallo de San Pedro, mejillones de Mahón, sepia y alioli de su tinta

Paella of 'Gallo de San Pedro', Mahón mussels, cuttlefish and its own ink aioli

POSTRE POSTRE DESSERT

El famós pastís de formatge

La famosa tarta de queso

Famous homemade cheesecake

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ASADOR MOLÍ DES COMTE

Ciutadella - Avinguda de la Constitució, 22 - 971 481 414
www.molidescomteasador.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (27€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Carpaccio de vedella menorquina amb kimchi i rovell d'ou de corral marinada

Carpaccio de ternera menorquina con kimchi y yema de corral marinada
Menorcan beef carpaccio with kimchi and marinated farmyard yolk

Calamarins farcits a la menorquina sobre cremós d'arròs en la seva tinta

Calamarcitos rellenos a la menorquina sobre cremoso de arroz en su tinta
Menorcan-style stuffed squid over creamy rice in its ink

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Be rostit amb herbes de Menorca en el seu suc de mel i 'agave'

Cordero asado con hierbas de Menorca en su jugo de miel y agave
Roast lamb with Menorcan herbs in its honey and agave jus

Bacallà amb els seus 'callos' i sobrassada, gratinat amb allioli de figues

Bacalao con sus callos y sobrasada, gratinado con alioli de higos
Cod with tripe and sobrassada sausage, gratinated with fig aioli

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

'Tocinillo de cielo' amb gelat de carquinyol i carquinyols

Tocinillo de cielo con helado de 'carquinyol' y 'carquinyols'
'Tocinillo de cielo' with 'carquinyol' ice-cream and 'carquinyols'

Gin amb llimonada al plat

Gin con limonada al plato
Gin with lemonade on a plate

ES BORN

Ciutadella - Plaça des Born, 11 - 971 383 840

www.esborncafebistro.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (24,50€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Caneló de sobrassada amb gambes

Canelón de sobrasada con gambas

Sobrasada and prawns cannelloni

Carpaccio de polp

Carpaccio de pulpo

Octopus carpaccio

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Rajada a la menorquina

Raya a la menorquina

Menocan - style skate

Taco de porcella

Taco de lechona

Suckling pig taco

POSTRES POSTRES DESSERTS

Sorbet de llimona amb gin Xoriguer

Sorbete de limón con gin Xoriguer

Lemon sorbet with gin Xoriguer

Pudding d'ensaimada

Pudding de ensaimada

Ensaïmada pudding

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MON RESTAURANT

Ciutadella - Passeig Sant Nicolau, 4 - 971 381 718
www.monrestaurantfonda.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (63€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Tartar de gamba amb cruixent de peus de porc
Tartar de gamba con crujiente de manitas de cerdo
Shrimp tartare with crispy pig's trotters

Escamarlà en 3 serveis (cap termidor, cua marinada i caldo)
Cigala en 3 servicios (cabeza termidor, cola marinada y caldo)
Norway lobster in 3 services (head Thermidor, marinated tail and broth)

Panet de llengua amb tàpares o panet de Llagosta Thai
Panecillo de lengua con alcaparras o panecillo de Langosta Thai
Tongue roll with capers or Thai lobster roll

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Rajada amb holandesa de llimona i ous de peix
Raya con holandesa de limón y huevas de pescado
Skate with lemon hollandaise and fish eggs

Porcella amb nap i moniato
Cochinillo con rábano y boniato
Suckling pig with radish and sweet potato

POSTRES POSTRES DESSERTS

Amanida verda dolça
Ensalada verde dulce
Sweet green salad

Gelat d'ensaïmada amb cremós de xocolata
Helado de ensaimada con cremoso de chocolate
Ensaïmada ice-cream with chocolate cream

Si ho desitja amb un increment de 6 euros pot afegir un assortit de formatges menorquins Si lo desea con un incremento de 6 euros puede añadir un surtido de quesos menorquines If you wish, you can add an assortment of Menorcan cheeses for an additional price of 6 euros.

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

PINZELL RESTAURANT

Ciutadella - Plaça dels Pins, 4 - 871 027 334
www.pinzellrestaurant.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (25€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Amanida de formatge tendre i moniato escalivat

Ensalada de queso tierno y boniato escalivat
Salad with cheese and sweet potato

Carpaccio de vedella Vermella menorquina amb formatge vell

Carpaccio de ternera Vermella menorquina con queso viejo
Carpaccio of Vermella veal with cured cheese

Tumbet menorquí amb salsa de tomàtiga

Tumbet menorquí con salsa de tomate
Menorcan tumbet with tomato sauce

Caldereta de marisc amb pa de sopes

Caldereta de marisco con pan de sotas
Seafood stew with soup bread

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO)
MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Peix del dia a la menorquina

Pez del día a la menorquina
Menorcan fish of the day

Ous a baixa temperatura amb botifarró negre i gambes

Huevos a baja temperatura con butifarrón negro y gambas
Low temperature eggs with black sausage and prawns

Llom de vedella menorquina amb col

Lomo de ternera menorquina con col
Menorcan veal tenderloin with cabbage

Arròs a la llauna d'embotits menorquins (mínim 2 persones)

Arroz a la lata de embutidos menorquines (mínimo 2 personas)
Rice with Menorcan sausages (minimum 2 persons)

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Carpaccio de figues caramel·litzades i gelat de figat

Carpaccio de higos caramelizados y helado de higos
Carpaccio of caramelized figs and fig ice cream

Escuma de menjar blanc amb confitura de taronja

Espuma de 'menjar blanc' con confitura de naranja
'Menjar blanc' mousse with orange marmalade

Greixera de moniato amb gelat de pistatxo

'Greixera' de boniato con helado de pistacho
Sweet potato 'Greixera' with pistachio ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RACÓ DES PALAU

Ciudadella - Palau, 3 - 971 385 402

www.racodespalau.es



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (35€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Arròs de la terra

Arroz de la tierra

Rice from the land

Arrebossat cruixent d'albergínia amb gamba

Rebozado crujiente de berenjena con gamba

Crispy aubergine batter with shrimp

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Calamar farcit

Calamar relleno

Stuffed squid

Costelles de be a la menorquina

Costillas de cordero a la menorquina

Lamb ribs Menorcan style

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Soufflé de gin amb llimonada

Soufflé de gin con limonada

Gin soufflé with lemonade

Greixera amb gelat d'avellana de Ca'n Torres

'Greixera' con helado de avellana de Ca'n Torres

'Greixera' con helado de avellana de Ca'n Torres

RELS RESTAURANT

Ciutadella - Sant Isidre, 33 - 971 480 516

www.relsrestaurant.me



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (48€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Hummus d'ametlla amb peix fumat I contrapunts avinagrats

Hummus de almendra con pescado ahumado y contrapuntos envinagrados
Almond hummus with smoked fish and vinegary counterpoints

Crustacis amb taronja en diferents textures

Crustáceos con naranja en diferentes texturas
Crustaceans with orange in different textures

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Steak tartar amb pinyons I cogombrins

Steak tartar con piñones y pepinillos
Steak tartare with pine nuts and gherkins

Porcella confitada amb pomes i cabdell torrat

Lechona confitada con manzanas y cogollo asado
Suckling pig confit with apples and roasted cabbage

POSTRES POSTRES DESSERTS

Àsia en dolç

Asia en dulce
Sweet Asia

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANT CABÒRIA

Ciutadella - Carnisseria, 9 - 618 437 550
www.instagram.com/caboria_restaurant



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Carabassó farcit

Calabacín relleno

Stuffed courgette

Caneló de pollastre

Canelón de pollo

Chicken cannelloni

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Porcella de Menorca

Cochinillo de Menorca

Suckling pig from Menorca

Bacallà amb salsa burrida

Bacalao con salsa burrida

Cod with burrida sauce

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Ensaïmada amb xocolata

Ensaïmada con chocolate

Ensaïmada with chocolate

Formatges de Menorca

Quesos de Menorca

Cheeses from Menorca

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (59€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Ostra amb oliaigua

Ostra con 'oliaigua'
Oyster with 'oliaigua'

Pa de Viena amb gamba de Menorca

Pan de Viena con gamba de Menorca
Vienna bread with Menorcan prawns

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Rajada amb tàperes

Raya con alcaparras
Skate with capers

Porcella de Menorca

Cochinillo de Menorca
Suckling pig from Menorca

POSTRES POSTRES DESSERTS

Herbes de Menorca

Hierbas de Menorca
Herbs from Menorca

Ensaïmada amb xocolata

Ensaïmada con chocolate
Ensaïmada with chocolate

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

RESTAURANT CAN FAUSTINO

Ciutadella - Sa Muradeta, 22 - 971 489 191

www.faustinogran.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (60€ p.p.)

APERITIUS APERITIVOS APPETIZER

Bomba de formatge curat de Menorca amb figat

Bomba de queso curado de Menorca con confitura de higo

'A Bomb' of cured cheese from Menorca with fig jam

Cruixent de cuixot i confitura de meló

Crujiente de 'cuixot' y confitura de melón

Crunchy 'cuixot' and melon preserve

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Tàrtar de vedella Vermella de Menorca

Tartar de ternera Vermella de Menorca

Vermella veal tartare from Menorca

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Calamar farcit a la menorquina amb salsa d'ametlles

Calamar relleno a la menorquina, salsa de almendras

Menorcan stuffed squid with almond sauce

POSTRE POSTRE DESSERT

Greixera de carbassa amb gelat de figa de Menorca

'Greixera' de calabaza con helado de higo de Menorca

'Greixera' of pumpkin with fig ice cream from Menorca

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANT S'AMARADOR

Ciutadella - Pere Capllonch, 42 - 971 383 524
www.samarador.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (60€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Musclos de Maó a la planxa

Mejillones de Mahón a la plancha
Grilled Mahon mussels

Fritada variada (calamars, xipirons, peix i gambes)

Fritura variada (calamares, chipirones, pescado y gambas)
Fried fish (squid, squid, fish and prawns)

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Arròs caldòs, paella o caldereta de llagosta

Arroz caldoso, paella o caldereta de langosta
Rice in broth, paella or stew with lobster

POSTRES POSTRES DESSERTS

Postres de nuestra carta

Postres de la nostra carta
Desserts from our menu

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SES VOLTES ESPAI GASTRONÒMIC

Ciutadella - Josep Maria Quadrado, 16 - 971 480 314
www.sesvoltesmenorca.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Oliaigua amb sobrasada i albercoc

'Oliaigua' con sobrasada y albaricoque

'Oliaigua' with sobrasada and apricots

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Calamar farcit de bolets i botifarró blanc

Calamar relleno de setas y butifarrón blanco

Squid stuffed with mushrooms and white sausages

POSTRES POSTRES DESSERTS

Souffle de tortada i gelat galeta maria

Souffle de 'tortada' y helado de galleta maria

'Tortada' souffle and maria biscuit ice-cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (37€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Caramels de cuixot i poma

Caramelos de 'cuixot' y manzana
Cuixot and apple sweets

Coulant de formatge amb mermelada de tomàtiga

Colant de queso con mermelada de tomate
Cheese cake with tomato jam

'Ceviche' de gamba vermella i peix de Ciutadella

Ceviche de gamba roja y pescado de Ciutadella
Red shrimp and fish ceviche from Ciutadella

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Formatjada de vedella Vermella

'Formatjada' de ternera Vermella
'Formatjada' of Vermella veal

Croqueta de porcella al forn amb el seu suc

Croqueta de lechona al horno con su jugo
Croquette of suckling oven pig with its own juices

Panadera de llamàntol i rap

Panadera de 'llamàntol' y rape
Baked 'llamàntol' and monkfish

POSTRE POSTRE DESSERT

Assortiment de postres de Menorca

Surtido de postres de Menorca
Assortment of desserts from Menorca

GRUPO

MOGA

QUARTUM
RESTAURANTE · CARROCERIA

ARENA BEACH
infinito placer

foc
L'OCCHIAIERIA

GODAI
JAPANESE · MINDOCAN

KAYPA
ORIGEN PERU

VENEZIA
IL AUTENTICO RISTORANTE ITALIANO

Fiesta

LaFontana
RESTAURANTE COFFE

RODIZIO
BRAZILIAN
STEAKHOUSE

SA PARRILLA
DES LAGO

ARTRUTX
Sea club

medbar
menorca
Hopa · cocktails · friends

llaut
RESTAURANT

RESTAURANT MARIBEL

Cala Blanca - Avinguda de Sa Platja, 19 - 971 385 757
www.maribelmencorca.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (36,95€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Carpaccio de vedella amb encenalls de formatge curat de Menorca i oli d'oliva
Carpaccio de ternera con virutas de queso curado de Menorca y aceite de oliva
Beef carpaccio with Menorcan cured cheese and olive oil

Amanida menorquina (rúcola, tomàquet, tàperes i cruixent de sobrassada amb una vinagreta de fruits vermells o mel)
Ensalada menorquina (rúcula, tomate, alcaparras y crujiente de sobrasada, con una vinagreta de frutas rojos o miel)
Menorcan salad (rocket, tomato, capers and crunchy sobrassada, with a red fruit or honey vinaigrette)

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Arròs caldós de Llagosta
Arroz caldoso de langosta
Juicy rice with lobster

Filet de vedella a la brasa, salsa de formatge menorquí i patates al forn
Filete de ternera a la brasa, salsa de queso menorquin y patatas al horno
Grilled veal fillet, Menorcan cheese sauce and baked potatoes

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Púding casolà d'ensaïmada
Puding casero de ensaimada
Homemade ensaimada pudding

Coca d'ametlla amb gelat de vainilla
Tarta de almendra con helado de vainilla
Almond cake with vanilla ice cream

AQUARIUM CALA'N BOSCH

Cala En Bosch - Passatge Portitxol, 30 - 971 387 442
www.aquariumrestaurant.com/calanbosch/



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Ensalada russa casolana amb gamba blanca de Menorca

Ensaladilla rusa casera con gamba blanca de Menorca
Homemade Russian salad with white prawns from Menorca

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Pilotes de tonyina vermella amb salsa marinera i arròs

Albóndigas de atún rojo con salsa marinera y arroz
Bluefin tuna meatballs with marinara sauce and rice

POSTRE POSTRE DESSERT

Sorbet de gin amb llimonada

Sorbete gin con limonada
Gin sorbet with lemonade

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (50€ p.p.)

(Per compartir Para compartir To share)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Croque-tartar de gamba vermella

Croque-tartar de gamba roja
Red prawn croque-tartare

Amanida d'enciam viu amb escabetx casolà de tonyina vermella

Ensalada de lechuga viva con escabeche casero de atún rojo
Salad of fresh lettuce with homemade bluefin tuna marinade

Polpets amb ceba amb ou 'poché'

Pulпитos encebollados con huevo poché
Octopus with onions and poached egg

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Paella de Gall de Sant Pere, musclos de Maó, sípia i allioli de la seva tinta

Paella de Gallo de San Pedro, mejillones de Mahón, sepia y alioli de su tinta
Paella of Gallo de San Pedro, Mahón mussels, cuttlefish and its own ink aioli

POSTRE POSTRE DESSERT

El famós pastís de formatge

La famosa tarta de queso
Famous homemade cheesecake

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

FOC ECO-BRASSERIE

Cala En Bosch - Via de circumval·lació, parcel·la 5
971 381 306 - www.grupomoga.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO *GASTRONOMIC MENU (55€ p.p.)*

ENTRANTS ENTRANTES *STARTERS*

Croque-niguiiri de gamba vermella de l'illa

*Croque-niguiiri de gamba roja de la isla
Island red prawn croque-niguiiri*

Ou a 65° sobre parmentier de patata, sobrassada i bolets

*Huevo a 65° sobre parmentier de patata, sobrasada y boletus
Egg at 65° over potato parmentier, sobrassada and boletus*

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO)
MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Tiradito d'entrecot de vedella Vermella madurada amb salsa de formatge de Maó i patató pagès

Tiradito de entrecot de ternera Vermella madurada con salsa de queso de Mahón y patató payés

Slices of maturated Vermella veal entrecôte with Mahón cheese sauce and patató payés (local potato)

Arròs melós de gamba vermella

Arroz meloso de gamba roja

Juicy rice with red prawn

Arròs melós de verdures del nostre hort ecològic

Arroz meloso de verduras de nuestro huerto ecológico

Juicy rice with vegetables from our organic garden

Ventall de porc negre de Menorca amb 'chimichurri' i patató pagès

Abanico de cerdo negro de Menorca con chimichurri y patató payés

Menorcan black pork with chimichurri and patató payés (local potato)

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Ensaïmada en textures

Ensaïmada en textures

Ensaïmada in textures

Gelat de formatge de Maó, suc de maduixes i oli d'herba-sana

Helado de queso de Mahón, jugo de fresas y aceite de hierbabuena

Mahon cheese ice cream, strawberry juice and mint oil

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SA PARRILLA DES LAGO

Cala En Bosch - Passatge Portitxol, 30 - 971 387 175
www.grupomoga.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Ou estrellat amb sobrasada a la graella i ceba caramel·litzada

Huevo estrellado con sobrasada a la parrilla y cebolla caramelizada

Fried egg with grilled sobrasada and caramelised onion

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

**Entrecot de vedella Vermella menorquina amb salsa de formatge de Maó
i patates fregides**

Entrecot de ternera Vermella menorquina con salsa de queso de Mahón
y patatas fritas

Menorcan Vermella veal entrecôte with Mahón cheese sauce and fried potatoes

POSTRE POSTRE DESSERT

Cremós de llimona

Cremoso de limón

Lemon cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (35€ p.p.)

(Per compartir Para compartir To share)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Croquetes casolanes de polp

Croquetas caseras de pulpo
Homemade croquettes of octopus

Musclos de Maó amb salsa de porros

Mejillones de Mahón con salsa de puerros
Mahon mussels with leek sauce

Mini sobrassada a la graella amb ceba caramel·litzada

Mini sobrasada a la parrilla con cebolla caramelizada
Mini grilled sobrassada with caramelised onion

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Mitjana de vedella Vermella menorquina (600gr., 40 dies maduració)
filetejat en taula amb patates fregides

Chuletón de ternera Vermella menorquina (600gr., 40 días maduración)
fileteado en mesa con patatas fritas
Menorcan Vermella veal T-bone steak (600gr., 40 days maturing)
filleted at the table with french fries

POSTRE POSTRE DESSERT

El millor pastís de formatge cremós

La mejor tarta de queso cremosa
The best creamy cheesecake

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANT ES BARRANC

Cala Galdana - Passeig des Riu, 11-12 - 971 154 643

www.facebook.com/Esbarranc



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Musclos a la planxa
Mejillones a la plancha
Grilled mussels

Milfulls de verdures amb salsa de formatge
Melhojas de verduras con salsa de queso
Vegetable crisps with cheese sauce

Xampinyons amb sobrassada i formatge
Champiñones con sobrasada y queso
Mushrooms with sobrasada and cheese

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Fideuà fina de calamar i musclos
Fideuá fina de calamar y mejillones
Noodle paella with squid and mussels

Costelles de porc al forn
Costillas de cerdo al horno
Costillas de cerdo al horno

Rajada al forn
Raya al horno
Oven baked skate

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Crema catalana
Crema catalana
Creme brûlée

Dit i fet
'Dit i fet'
'Dit i fet'

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (37,90€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO)
STARTERS (TO CHOOSE)

Musclos a la planxa
Mejillones a la plancha
Grilled mussels

Bunyols de rap i gambes
Buñuelos de rape y gambas
Monkfish and prawn fritters

Croquetes de gamba de Menorca
Croquetas de gamba de Menorca
Menorcan prawn croquettes

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO)
MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Paella o caldós de llamàntol (mínim dues persones)
Paella o caldoso de bogavante (mínimo dos personas)
Paella with lobster or lobster stew (minimum two people)

Espatlla de be de llet
Paletilla de cordero lechal
Shoulder of suckling lamb

Calamar farcit a la menorquina
Calamar relleno a la menorquina
Stuffed squid Menorcan style

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Crema catalana
Crema catalana
Creme brûlée

Dit i fet
'Dit i fet'
'Dit i fet'

RESTAURANT LOAR FERRERIES

Ferrerries - Beat Huguet, 1 - 971 374 181
www.loarferrerries.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Polp amb ceba

Pulpo encebollado
Octopus with onions

Oliaigua de figues

'Oliaigua' con higos
Oliaigua' with figs

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Porcella desossada en el seu suc

Lechona deshuesada en su jugo
Boneless suckling pig in its own juice

Rajada al forn amb patata panadera

Raya al horno con patata panadera
Baked skate with baked potato

POSTRE POSTRE DESSERT

Pastís de la casa

Tarta de la casa
Homemade cake

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ES CHIC

Es Migjorn Gran - Major, 71 - 971 199 685
www.eschic.restaurant



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (25€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO)
STARTERS (TO CHOOSE)

Amanida de vedella Menorquina marinada, figues i espàrrecs
Ensalada de ternera Menorquina marinada, higos y espàrregos
Salad with Menorcan marinated beef, figs and asparagus

Macarrons de pescador
Macarrones de pescador
Fisherman's macaroni

Croquetes de formatge Quintana
Croquetas de queso Quintana
Croquettes with cheese Quintana

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO)
MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Rellom de porc blanc menorquí amb salsa de gin i llimona

Solomillo de cerdo blanco menorquí con salsa de gin y limon

Menorcan white pork tenderloin with gin and lemon sauce

Pàguera torrat amb suc de bullit de peix

Pargo gratinado con caldo de pescado

Snapper au gratin with fish bouillon

Arros de carabiners i carn rostida (mínim 2 persones)

Arroz de carabinero y carne asada (mínimo 2 personas)

Rice with prawns and grilled meat (minimum 2 persons)

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Tortada Menorquina amb glacejat de sucre i ametlles

Tortada Menorquina con glaseado de azúcar y almendras

Menorcan cake with sugar and almond glaze

Gelat artesà de la casa

Helado de la casa artesano

Homemade ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MINI - VILLA LE BLANC GRAN MELIÀ

Santo Tomás - Playa de Santo Tomás, s/n - 971 370 050

www3.melia.com/es/hoteles/espana/menorca/villa-le-blanc-gran-melia/restaurantes



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (72€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPETIZER

Mini coca Camí de Cavalls (cuixot, mozzarella menorquina, safrà i figat)

Mini coca Camí de Cavalls ('cuixot', mozzarella menorquina, azafrán y 'figat')

Mini coca Camí de Cavalls (ham, mozzarella, saffron y 'figat')

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Croqueta de sobrassada i formatge curat amb romesco de verdures a la brasa

Croqueta de sobrasada y queso curado con romesco de verduras a la brasa

Croquette of sobrasada and cured cheese with grilled vegetables

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Rossejat de fideus al carbó amb musclos i gambes de Maó i alioli de safrà

'Rossejat' de fideos al carbón con mejillones
y gambas de Mahón y alioli de azafrán

*Rossejat' of charcoal-grilled noodles with mussels
and prawns from Mahón and saffron aioli*

Llom de costella de vaca de Menorca madurada amb vegetals al grill

Lomo de chuleta de vaca de Menorca madurada con vegetales al grill

Loin of matured Menorcan beef chop with grilled vegetables

POSTRES POSTRES DESSERTS

Gelat de formatge de l'illa amb maduixes i infusió d'herba sana

Helado de queso de la isla con fresas e infusión de hierbabuena

Island cheese ice cream with strawberries and mint infusion

Petit fours

Petit fours

Petit fours

RESTAURANT DON TOMÁS

Santo Tomás - Playa de Santo Tomás (Apartamentos Hamilton Court & Vistamar)
971 379 512 - www.hamiltoncourt.com/restaurante-don-tomas/



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (35€ p.p.)

ENTRANT (A TRIAR-NE UN) ENTRANTE (A ELEGIR UNO) STARTER (TO CHOOSE)

'Ajoblanco' i carpaccio de gamba vermella de Menorca i cítrics
Ajoblanco y carpaccio de gamba roja de Menorca y cítricos
'Ajoblanco' and carpaccio of Menorcan red prawns and citrus fruits

Pa bao de be
Pan bao de cordero
Bread with lamb

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Rajada al forn amb patata panadera
Raya al horno con patata panadera
Baked oven skate with baked potato

Be dessossat cuinat a baixa temperatura amb salsa i bunyols de patata
Cordero deshuesado cocinado a baja temperatura con salsa y buñuelos de patata
Boneless lamb cooked at low temperature with sauce and potato fritters

Caneló de guisat de vedella acompanyat de bunyols de patata i paté de vedella Vermella
Canelón de guiso de ternera acompañado de buñuelos de patata y paté de ternera Vermella
Veal stew cannelloni served with potato fritters and Vermella veal pâté

POSTRES POSTRES DESSERTS

Pastís fluid de formatge de Menorca i nabius
Tarta fluida de queso de Menorca y arándanos
Fluid cheesecake with blueberry

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

Disfrutemos con los pequeños placeres



MENORCA
Es Diari

Los bares constituyen el espacio donde tenemos la oportunidad de compartir y disfrutar del desayuno, la lectura del MENORCA del día, la tapa del mediodía y la bebida refrescante a cualquier hora de la jornada.

Pequeños placeres que hoy valoramos más que nunca.

Tus clientes te lo agradecerán, suscríbete!



PARA MÁS INFORMACIÓN

Maó • 971 355 525 - Ciutadella • 971 386 065

clubesdiari@menorca.info

CAFÉ BISTRO SOL 32

Es Mercadal - Pla de Ses Eres, 32 - 971 154 206
www.bistrosol32.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (39,50€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Bombons de cuixot i formatge maonès
Bombones de 'cuixot' y queso mahonés
Cuixot' and 'mahonese' cheese bonbons

Mini tartar de tonyina, avocat i tomàquet amb maonesa de sobrassada fumada
Mini tartar de atún, aguacate y tomate con mahonesa de sobrasada ahumada
Mini tartar with tuna, avocado tomato and smoked sobrassada mahonesa

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Carabassons farcits de gamba vermella amb salsa de safrà de Santa Margalida
Calabacines rellenos de gamba roja con salsa de azafrán de Santa Margalida
Courgettes stuffed with red prawns and saffron sauce from Santa Margalida

'Taco' de porc de Menorca amb figues confitat al Pedro Ximénez
Taco de cochinito de Menorca con higos confitado al Pedro Ximénez
Taco of Menorcan suckling pig with figs confit in 'Pedro Ximénez' sauce

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

A triar de la carta
A elegir de la carta
To choose from the menu

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

HOTEL JENI & RESTAURANT

Es Mercadal - Mirada del Toro, 81 - 971 375 059

www.hoteljeni.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (40€ p.p.)

(Per compartir Para compartir To share)

Tapa de gambetes vermelles de Menorca fregides

Tapa de gambitas rojas de Menorca fritas

Tapa with fried red prawns from Menorca

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Arròs caldós de llamàntol

Arroz caldoso de bogavante

Juicy rice with lobster

POSTRE POSTRE DESSERT

Variat de postres casolanes

Variado de postres caseros

Variety of homemade desserts

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

THE TAPAS GASTROBAR

Es Mercadal - Plaça de la Constitució, 8 - 971 375 587
www.safemenu.es/thetapasgastrobar



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (19,50€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPETIZER

Escuma de meló i formatge vell

Espuma de melón y queso viejo
Foam of melon and aged cheese

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Delícia de pasta fullada marinera

Delicia de hojaldre marinero
Pastry delight of seafood

Oliaigua en dues textures

'Oliaigua' en dos texturas
Oliaigua' in two textures

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Arròs de la mar al quadrat

Arroz del mar al cuadrado
Sea rice squared

Espatlla de be dessossada amb puré de xirivia

Paletilla de cordero deshuesada con puré de chirivía
Boneless lamb shoulder with parsnip purée

POSTRE POSTRE DESSERT

'Torrija' d'ensaimada i gelat de carquinyols

Torrija de ensaimada y helado de carquiñols
Ensaïmada torrija and carquiñols ice cream

Talaiot de xocolata i pastisset

Talaiot de chocolate y 'pastisset'
Chocolate 'talaiot' and pastisset

CAFÈ DEL NORD

Fornells - Platges de Fornells (Zona Comercial 5)
971 376 607 - www.cafedelnord.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Cruixent de sobrassada, mel i poma

Crujiente de sobrasada, miel y manzana
Sobrassada, honey and apple crisp

Carpaccio de gamba vermella i wakame

Carpaccio de gamba roja y wakame
Carpaccio of red shrimp and wakame

Pilotetes de sípia amb salsa de safrà

Albondiguillas de sépia con salsa de azafrán
Sepia meatballs with saffron sauce

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Porcella de Menorca confitada

Lechona de Menorca confitada
Menorcan suckling pig confit

Llom de corbina amb salsa de fruita de la passió

Lomo de corvina con salsa de fruta de la pasión
Sea bass fillet with passion fruit sauce

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Sorbet de pomada

Sorbete de pomada
Sorbet of 'pomada'

Tortada menorquina

'Tortada' menorquina
Menorcan 'Tortaada'

Gelat de formatge amb gelatina de camamilla

Helado de queso con gelatina de manzanilla
Cheese ice cream with camomile jelly

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO
GASTRONOMIC MENU (50€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Cruixent de sobrassada, mel i poma
Crujiente de sobrasada, miel y manzana
Sobrassada, honey and apple crisp

Pilotetes de sípia amb salsa de safrà
Albondiguitas de sépia con salsa de azafrán
Sepia meatballs with saffron sauce

Gambetes vermelles flamejades
Gambitas rojas flambeadas
Red prawns flambéed

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Caldereta de llagosta
Caldereta de langosta
Lobster stew

POSTRE POSTRE DESSERT

Gelat de formatge amb gelatina de camamilla
Helado de queso con gelatina de manzanilla
Cheese ice cream with camomile jelly

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

CANAMARGA

Fornells - Sa Barrera, 24 (Ses Salines) - 971 376 410
www.canamarga.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (32€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPETIZER

Sangria de gin Xoriguer amb escuma de llimona

Sangría de gin Xoriguer con espuma de limón
Gin Xoriguer sangria with lemon foam

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Caneló de calamar i gambes

Canelón de calamar y gambas
Squid and prawn cannelloni

Bomba menorquina (patates, sobrassada, formatge maonès i ou fregit)

Bomba menorquina (patatas, sobrasada, queso mahonés y huevo frito)
'Bomba menorquina' (potatoes, sobrassada, Mahonese cheese and fried egg)

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Escalopins de rellom de vedella amb salsa de formatge maonès

Escalopines de solomillo de tenera con salsa de queso mahonés
Beef tenderloin escalopes with mahonese cheese sauce

Jarret de be de Menorca amb salsa de farigola

Jarrete de cordero de Menorca con salsa de tomillo
Menorcan lamb shank with thyme sauce

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Pastís de fruites i merenga

Pastel de frutas y merengue
Fruit and meringue cake

Bogeria de cítrics

Locura de cítricos
Citrus fruit 'madness'

SANTA MARIANNA

Alaior - Camí de Loreto - 971 378 079
www.santamariana.es



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU **(80€ p.p.)**

Menú compost per 13 passes especials. Selecció del xef José María Borrás

Menú compuesto por 13 pasos especiales. Selección del chef José María Borrás

Menu made up of 13 special steps. Selection by chef José María Borrás

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

TORRALBENC

Alaior - Carretera de Maó a Cala en Porter, km 10
971 377 211 - www.torralbenc.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (85€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPETIZER

Ravioli de llagosta i consomé fumat
Ravioli de langosta y consomé ahumado
Lobster ravioli and smoked consommé

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Tartar de vedella menorquina, tàperes i amaniment d'avellana
Tartar de ternera menorquina, alcaparras y aliño de avellana
Menorcan veal tartare, capers and hazelnut dressing

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Rajada a la brasa, emulsió cítrica i puré amb especies
Raya a la brasa, emulsión cítrica y puré especiado
Grilled skate, citrus emulsion and spicy purée

POSTRES POSTRES DESSERTS

Cremós de llimona, toffee i gelat de llima i menta
Cremoso de limón, toffee y helado de lima y menta
Lemon cream, toffee and lime and mint ice-cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ES JARDÍ DES TEMPLE

Son Bou - Centre Comercial Son Bou
971 740 879 - www.esjardi.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Sopa freda de tomàquet, alfàbrega i salmó fumat

Sopa fría de tomate, albahaca y virutas de salmón ahumado
Cold tomato soup, basil and smoked salmon shavings

Tartar de bacallà, mango i ceba vermella

Tartar de bacalao, mango y cebolla roja
Tartar of cod, mango and red onion

Cruixent de cansalada amb puré d'albergínia fumada

Crujiente de panceta con puré de berenjena ahumada
Crispy bacon with smoked aubergine puree

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR UNO) MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Paella de sípia, rajada i sobrassada de Menorca (Mínim dues persones)

Paella de sepia, raya y sobrasada de Menorca (Mínimo dos personas)
Paella with cuttlefish, skate, and sobrassada from Menorca (Minimum two persons)

Peix del dia amb salsa de fonoll i ametlles torrades

Pescado del día con salsa de hinojo y almendras tostadas
Fish of the day with fennel sauce and toasted almonds

Cruixent de galtes de vedella, puré de moniato i suc de rostít

Crujiente de carrilleras de ternera, puré de boniato y zumo de asado
Crispy veal cheeks, sweet potato puree and roast juice

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Púding de figues

Puding de higos
Fig pudding

Trufes de xocolata al Baileys

Trufas de chocolate al Baileys
Chocolate truffles a la Baileys

Publicidad. Comunicación. Eventos

AgenciaCom



SA PARADETA D'EN DORO

Sant Lluís - Camí de Binisafuet, s/n - 971 150 353
www.saparadetaendoro.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (44€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPETIZER

Aperitiu de la casa
Aperitivo de la casa
Homemade appetizer

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Panna cotta de coliflor i foie d'ànec, tartar de gamba i vinagreta de tòfona i avellana

Panna cotta de coliflor y foie de pato, tartar de gamba
y vinagreta de trufa y avellana

*Cauliflower and duck foie panna cotta, shrimp tartar
and truffle-hazelnut vinaigrette*

Pasta fullada de botifarró fregit, ceba confitada i mermelada de tomàquet de branca

Hojaldre de butifarrón frito, cebolla confitada
y mermelada de tomate de rama

*Puff pastry with fried sausage, onion confit
and vine tomato marmalade*

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

Tataki d'albacora amb mantega torrada, moniato, chili i canyella, amb crudités d'hortalisses, salsa de soia i oli de sèsam

Tataki de albacora con mantequilla tostada, boniato, chili y canela, con crudités de hortalizas, salsa de soja y aceite de sésamo
Albacore tataki with toasted butter, sweet potato, chilli and cinnamon, with vegetable, soy sauce and sesame oil

Porcella de Menorca confitada amb taronja, mel i 'cardamomo', figa rostida i pruna amb sucre i vinagre

Lechona de Menorca confitada con naranja miel y cardamomo, higo asado y ciruela con azúcar y vinagre
Menorcan suckling pig confit with honey orange and cardamom, roasted figs and plums with sugar and vinaigrette

POSTRES POSTRES DESSERTS

Sacher, 'tamarindo', cacau i moka

Sacher, tamarindo, cacao y moka
Sacher, 'tamarind', cocoa and moka

Petit fours

Petit fours
Petit fours

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SA PEDRERA DES PUJOL

Sant Lluís - Camí des Pujol, 14 - 971 150 717
www.sapedreradespujol.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (53€ p.p.)

APERITIUS APERITIVOS APPETIZERS

Magdalena de sobrassada amb mel

Magdalena de sobrasada con miel

Sobrassada muffin with honey

Oliagua amb figues

'Oliagua' con higos

Oliagua' with figs

Amanida d'albergínia amb maonesa

Ensalada de berenjena con mahonesa

Aubergine salad with mahonesa

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Ravioli de carabassa i brosat amb pesto de les seves pipes

Ravioli de calabaza y requesón con pesto de sus pipas

Ravioli of pumpkin and ricotta with pumpkin seed pesto

PLATS PRINCIPALS (A TRIAR-NE UN) PLATOS PRINCIPALES (A ESCOGER UNO)
MAIN DISHES (TO CHOOSE)

Roastbeef de vedella Vermella i verdures

Roastbeef de ternera Vermella y verduritas
Roastbeef from Vermella veal with vegetables

Suprema de peix amb panadera

Suprema de pescado con panadera
Fish supreme with panadera

Arròs melós de polp amb ceba

Arroz meloso de pulpo encebollado
Mellow rice with octopus in onion sauce

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

El bosc

El bosque
'El bosque'

Assortit de formatges de Menorca

Surtido de quesos de Menorca
Assortment of Menorcan cheeses

Gelat de iogurt amb morens silvestres

Helado de yogur con moras silvestres
Yoghurt ice cream with blackberries

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ES JARDÍ RESTAURANT

Maó - San Fernando, 26 - 971 363 166
www.hotelsesbruixes.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (45€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTE STARTER

Crema de bolets, figues i formatge curat Maó - Menorca

Crema de setas, higos y queso curado Mahón - Menorca
Cream of mushrooms, figs and cured Mahón cheese - Menorca

Farcell de perdiu amb col

Rollito de perdiz con col
Partridge roll with cabbage

PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

'Codillo' glasejat i moniato

Codillo glaseado y boniato
Glazed pork knuckle and sweet potato

Calamar farcit cuinat amb llet

Calamar relleno cocinado en leche
Stuffed squid cooked in milk

POSTRES (A TRIAR-NE UN) POSTRES (A ELEGIR UNO) DESSERTS (TO CHOOSE)

Greixera de brossat

'Greixera' de requesón
'Greixera' of ricotta cheese

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

CAL RESERVAR AMB ANTEL·LACIÓ

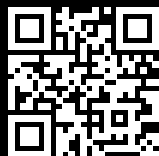
Rogamos reservar con antelación

Please, book in advance

Escaneja el codi per consultar els menús

Escanea el código para consultar los menús

Scan QR code to check menus



ahorroluzygas.com

ASESORÍA ENERGÉTICA

- Calculamos tu ahorro
- Estudio Gratuito

PIDE +
INFORMACIÓN



CONÉCTATE AL SOL con *ahorroluzygas.com*



info@ahorroluzygas.com

606 335 621

Ingenia21.com
Gestión Energética
Energías Renovables y Medio Ambiente

