

ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE Y CABALLA MARINADA	15
Tomate, caballa marinada, aceitunas negras esféricas y aceite de albahaca	
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN	17
Mix de lechuga, tomate, cebolla, pepino, aceitunas verdes y ventresca de atún	
ENSALA DE PUERROS A LA BRASA	16
Puerros a la brasa con romesco, teriyaki de puerro, crema de burata y pistacho	

ENTRANTES

FRIOS	
TARTAR DE GAMBA ROJA CON SALMOREJO	20
Tartar de gamba roja de Menorca, aceite de gamba, huevas de trucha y salmorejo	
SARDINAS MARINADAS	16
Sardinas marinadas, vinagreta de piparra , aceitunas verdes esféricas y chips de patata	
CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN	18
Carpaccio de ventresca, alcaparras, hinojo marino y migas de panko kimchi	
CALIENTES	
TATAKI DE ATÚN ROJO A LA BRASA	23
Tartar de gamba roja de Menorca, aceite de gamba, huevas de trucha y salmorejo	
CROQUETAS DE GAMBA (4 unidades)	15
CALAMARES A LA ANDALUZA	16
TALLARINES DE CALAMAR CON SOBRASADA FRITA	20
Tallarines de calamar con sobrasada frita y yema de huevo curada	
ALBONDIGAS DE PULPO EN SU SALSA	18
PULPO A LA GALLEGA	24
PULPO FRITO	26
Pulpo frito y mayonesa de Kimchi	
ORTIGAS DE MENORCA FRITAS	18
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO DOP GUIJUELO 100% (80 gr.)	22
PAN DE CRISTAL CON TOMATE	5

MARISCOS

MEJILLONES DE MENORCA A LA BRASA (400 gr.)	15
MEJILLONES DE MENORCA A LA MARINERA. (400 gr.)	17
ALMEJAS CON SALSA VERDE (250 gr.)	26
NAVAJAS A LA BRASA (150 gr.)	19
NAVAJAS EN ESCABECHE DE NARANJA (150 gr.)	20
GAMBAS DE MENORCA A LA BRASA (250 gr.)	35

CARNE

ENTRECOTTE DE TERNERA DE MENORCA MADURADA 50 DÍASA A LA BRASA (300 gr.)	33
SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA (300 gr.)	20
COSTILLAS DE CORDERO DE MENORCA A LA BRASA (300 gr.)	25

Guarnición: Patatas fritas o parmentiere de patata y pimientos del piquillo

Salsas: Queso Mahón o Pimienta (+1,5)

I.V.A. incluido

ESPECIALIDADES DE LA CASA

ARROCES

(minimo 2 personas, precio por persona)

ARROZ DE MARISCO	28
ARROZ DEL SEÑORET	30
ARROZ DE LANGOSTA (Precio por 500 gramos de langosta)	80
ARROZ DE BOGAVANTE (Precio por 500 gramos de bogavante)	75
ARROZ DE ENTRECOTTE DE VACA MADURADA 50 DÍAS	35
ARROZ DE VERDURAS	25
ARROZ CALDOSO DE MARISCO	28

LANGOSTA DE MENORCA

(Precio por 500 gramos de langosta) **AL PESO**

CALDERETA DE LANGOSTA	80
LANGOSTA A LA BRASA	80
LANGOSTA SALTEADA CON HUEVOS Y PATATAS FRITAS	80
LANGOSTA FRITA Y ALIOLI DE AZAFRÁN	80
LANGOSTA CON SALSA BEARNESA Y CAVIAR	110
LANGOSTA CON JUGO DE POLLO ESTILO THAI	90

PESCADO

CALAMAR A LA BRASA	23
RAYA A LA MENORQUINA	26
PARPATANA DE ATUN CON DEMIGLACE DE ATÚN	31
COCOCHAS DE MERLUZA AL PIL PIL VERDE	39
LOMO DE CORVINA A LA BRASA CON SALSA MARINERA	24

AL PESO La disponibilidad de pescados depende de las capturas diarias

Opciones de Cocción	B	BRASA	S	A LA SAL	F	FRITO
Pesos aproximados en Kg						
LUBINA (B) (S)	0,5	_____	1	70 / KG		
DORADA (B) (S)	0,5	_____	1	70 / KG		
MOLLERA (F)	0,2	_____	1,5	60 / KG		
SALMONETE (B) (F)	0,3	_____	0,5	65 / KG		
GALLO DE SAN PEDRO (B) (F)	0,3	_____	1,5	90 / KG		
CABRACHO (B) (F)	0,3	_____	1,5	95 / KG		
DENTÓN (B)	0,8	_____	2	95 / KG		
MERO (B)	0,8	_____	2	100 / KG		
RODABALLO (B)	0,5	_____	1,5	75 / KG		
BOGAVANTE (B)	0,4	_____	1,5	150 / KG		

Guarnición: Patatas al horno y verduras salteadas

AMANIDES

- 15
- AMANIDA DE TOMAQUET I VERAT MARINAT
- Tomàquet, verat marinada, olives negres esfèriques i oli d' alfàbrega fresca
- 17
- AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA
- Mix d'enciam, tomàquet, ceba, cogombre, olives verdes i ventresca de tonyina
- 16
- AMANIDA DE PORROS A LA BRASA
- Porros a la brasa amb romesco, teriyaki de porro, crema de burrata i pistatxo

ENTRANTS

- FREDS
- 20
- TARTAR DE GAMBA VERMELLA AMB SALMOREJO
- Salmorejo amb tartar de gamba de Menorca, oli de gamba, i oves de truita
- 16
- SARDINES MARINADES
- Sardines marinades, vinagreta de piparra , olives verdes esfèriques i xips de patata
- 18
- CARPACCIO DE VENTRESCA DE TONYINA
- Carpaccio de ventresca, tàperes de Menorca, fonoll marí i molles de pankó kimchi

CALENTS

- 23
- TATAKI DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA
- Tataki de tonyina vermella a la brasa amb vinagreta de pinyons i ceps
- 15
- CROQUETAS DE GAMBA (4 unitats)
- 16
- CALAMAR A L'ANDALUSA
- 20
- TALLARINES DE CALAMAR AMB SOBRASSADA FREGIDA
- Tallarines de calamar amb sobrassada fregida i rovell d'ou curat
- 18
- PILOTES DE POP EN SALSa
- 24
- POP A LA GALLEGA
- 26
- POP FRIT
- Pop frit i maionesa de Kimchi
- 18
- ORTIGUES DE MENORCA FREGIDES
- 22
- PERNIL IBÈRIC DOP GUIJUELO 100% (80 gr.)
- 5
- PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

MARISCS

- MUSCLOS DE MENORCA A LA BRASA (400 gr.)
- MUSCLOS DE MENORCA A LA MARINERA (400 gr.)
- CLOÏSES AMB SALSa VERDA (250 gr.)
- NAVAIXES A LA BRASA (150 gr.)
- NAVAIXES EN ESCABETX DE TARONJA (150 gr.)
- GAMBES DE MENORCA A LA BRASA (250 gr.)

CARNS

- 33
- ENTRECOTTE DE VADELLA MADURADA 50 DIES A LA BRASA (300 gr.)
- 20
- FILET DE PORC A LA BRASA (300 gr.)
- 25
- COSTELLES DE XAI DE MENORCA A LA BRASA (300 gr.)
- Guarnició: Patatas frites o parmentiere de patata i pebrots del piquillo
- Salses: Formatge de Maó o pebre verd (+1,5)

ESPECIALITATS DE LA CASA

ARROSSOS

(mínim 2 personas, preu por persona)

- ARRÒS DE MARISC 28
- ARRÒS DEL SENYORET 30
- ARRÒS DE LANGOSTA (Preu per 500 grams de llagosta) 80
- ARRÒS DE LLAMÀNTOL (Preu per 500 grams de llamàntol) 75
- ARRÒS DE ENTRECOTTE DE VACA MADURADA 50 DIES 35
- ARRÒS DE VERDURAS 25
- ARRÒS CALDOS DE MARISC 28

LLAGOSTA DE MENORCA

(Preu per 500 grams de llagosta) AL PES

- CALDERETA DE LLAGOSTA 80
- LLAGOSTA A LA BRASA 80
- LLAGOSTA SALTEJADA AMB OUS I PATATES FRITES 80
- LLAGOSTA FRITA I ALLIOLI DE ZAFRA 80
- LLAGOSTA AMB SALSa BERNESA I CAVIAR 110
- LLAGOSTA AMB SUC DE POLLASTRE ESTIL THAI 90

PEIXOS

- CALAMAR A LA BRASA 23
- RATLLA A LA MENORQUINA 26
- PARPATANA DE TONYINA AMB TERIYAKI 31
- COCOTXES DE LLUÇ AL PIL PIL VERD 39
- LLOM DE CORVINA A LA BRASA AMB SALSa MARINERA 24

AL PES		La disponibilitat de peixos depèn de les captures diàries			
Opcions de Cocció		► B BRASA S A LA SAL F FRIT			
		Pesos aproximats en Kg			
LLOBARRO	(B) (S)	0,5	1	70 / KG	
ORADA	(B) (S)	0,5	1	70 / KG	
MOLLERA	(F)	0,2	1,5	60 / KG	
SALMONET	(B) (F)	0,3	0,5	65 / KG	
GALL DE SAN PERE	(B) (F)	0,3	1,5	90 / KG	
ESCÓRPORA	(B) (F)	0,3	1,5	95 / KG	
DENTON	(B)	0,8	2	95 / KG	
ANFÓS	(B)	0,8	2	100 / KG	
RÈMOL	(B)	0,5	1,5	75 / KG	
LLAMÀNTOL	(B)	0,4	1,5	150 / KG	

SALADS

TOMATO AND MARINATED MACKEREL SALAD

Tomato, marinated mackerel, black olives, and fresh baasil oil

TUNA BELLY SALAD

Mixed lettuce, tomato, onion, cucumber, green olives, and tender tuna belly

GRILLED LEEK SALAD

Grilled leeks with romesco sauce, burrata cream, and pistacho

STARTERS

COLDS

RED PRAWN TARTARE WITH "SALMOREJO"

Menorca red prawn tartare, prawn oil, and trout roe with Salmorejo"

MARINATED SARDINES

Marinated sardines, piparra vinaigrette, green olive caviar, and potato chips

TUNA BELLY CARPACCIO

Tuna belly carpaccio, Menorcan capers, sea fennel, and kimchi panko crumb

HOTS

GRILLED BLUEFIN TUNA TATAKI

Grilled bluefin tuna tataki with a pine nut and porcini mushroom vinaigrette

PRAWN CROQUETTES (4 pieces)

ANDALUSIAN-STYLE FRIED CALAMARI

SQUID NOODLES WITH FRIED SOBRASADA

Squid noodles with fried sobrasada and cured egg yolk

OCTOPUS MEATBALLS WITH SAUCE

GALICIAN-STYLE OCTOPUS

Boiled octopus served with olive oil, paprika, over sliced potatoes

FRIED OCTOPUS

Fried Octopus with Kimchi Mayonnaise

FRIED MENORCAN SEA ANEMONES

100% IBÉRICO ACORN-FED HAM DOP GUIJUELO (80 gr.)

TOMATO BREAD

SEAFOOD

GRILLED MENORCA MUSSELS (400 gr.)

MENORCA MUSSELS IN "MARINERA" SAUCE (400 gr.)

CLAMS WITH GREEN SAUCE (250 gr.)

GRILLED RAZOR CLAMS (150 gr.)

RAZOR CLAMS IN ORANGE MARINADE (150 gr.)

RILLED MENORCA PRAWNS (250 gr.)

MEAT

GRILLED 50 DAYS AGED MENORCA BEEF ENTRECÔTE (300 gr.)

GRILLED PORK TENDERLOIN (300 gr.)

GRILLED MENORCA LAMB CHOPS (300 gr.)

Served with a side of frenchies or potato parmentiere and "piquillo" peppers

Sauce: Mahón cheese or peppercorn (+1,5)

HOUSE SPECIALTIES

RICE DISHES

(Minimum of 2 people, price is per person)

SEAFOOD RICE 28

SEÑORET-STYLE RICE Is a rice with peeled seafood 30

RICE WITH LOBSTER (Price for 500 grams of lobster) 80

SPINY LOBSTER RICE (Price for 500 grams of spiny lobster) 75

RICE WITH 50 DAYS AGED MENORCA BEEF 35

VEGETABLES RICE 25

SEAFOOD BROTH RICE 28

MENORCA LOBSTER

(Price for 500 grams of lobster) BY WEIGHT

LOBSTER STEW 80

GRILLED LOBSTER 80

LOBSTER SAUTÉED WITH EGGS AND FRESH FRIED POTATOES 80

FRIED LOBSTER WITH SAFFRON "AIOLI" 80

LOBSTER WITH BÉARNAISE SAUCE AND CAVIAR 110

LOBSTER WITH CHICKEN JUICE THAI STYLE 90

FISH

GRILLED SQUID 23

MENORCAN-STYLE SKATE 26

TUNA PARPATANA WITH TUNA DEMIGLACE 31

HAKE COCARS IN THE GREEN PIL 39

GRILLED CROAKER LOIN WITH MARINARA SAUCE 24

BY WEIGHT The availability of fish depends on the daily catch

Cooking Options ► B GRILL S SALT-CRUSTED F FRIED

SEA BASS (B) (S) 0,5 Approximate weight in Kg 1 70 / KG

SEA BREAM (B) (S) 0,5 1 70 / KG

MOLLERA (F) 0,2 1,5 60 / KG

RED MULLET (B) (F) 0,3 0,5 65 / KG

DORY PETERFISH (B) (F) 0,3 1,5 90 / KG

RED SCORPIONFISH (B) (F) 0,3 1,5 95 / KG

TELEOST (B) 0,8 2 95 / KG

GROUPE (B) 0,8 2 100 / KG

TURBOT (B) 0,5 1,5 75 / KG

SPINY LOBSTER (B) 0,4 1,5 150 / KG

V.A.T. included

Served with a side of baked potatoes and vegetables

SALADES

SALADE DE TOMATES ET MAQUEREAU MARINÉ	15
Tomate, maquereau mariné, olives et glace au basilic frais	
SALADE DE VENTRÈCHE DE THON	17
Mélange de laitues, tomate, oignon, concombre, olives vertes et ventrèche de thon	
SALADE DE POIREAUX GRILLÉS	16
Poireaux grillés, sauce romesco, crème de burrata et poudre de pistache	

ENTRÉES

FROIDES	
TARTARE DE CREVETTE ROUGE AU SALMOREJO	20
Tartare de crevette rouge de Minorque, huile de crevette et œufs de truite avec salmorejo	
SARDINES MARINÉES	16
Sardines marinées, vinaigrette de piparra, olives vertes sphériques et chips de pomme de terre	
CARPACCIO DE VENTRÈCHE DE THON	18
Carpaccio de ventrèche de thon, câpres de Minorque, fenouil marin et chapelure de panko au kimchi	

CHAUDES	
TATAKI DE THON ROUGE GRILLÉ	23
Tataki de thon rouge grillé avec vinaigrette aux pignons de pin et cèpes	
CROQUETTES DE CREVETTE (4 pièces)	15
CALAMARS FRITS À L'ANDALOUSE	16
TAGLIATELLES DE CALAMAR À LA SOBRASADA FRITE	20
Tagliatelles de calamar, sobrasada frite et jaune d'œuf séché	
BOULETTES DE POULPE	18
POULPE À LA GALICIENNE	24
POULPE FRIT	26
Poulpe frit avec mayonnaise au kimchi	
ORTIES DE MER DE MINORQUE FRITES	18
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA 100 % AOP GUIJUELO (80 gr.)	22
PAIN À LA TOMATE	5

FRUITS DE MER

MOULES DE MINORQUE GRILLÉES (400 gr.)	15
MOULES DE MINORQUE À LA MARINIÈRE (400 gr.)	17
PALOURDES À LA SAUCE VERTE (250 gr.)	26
COUTEAUX GRILLÉES (150 gr.)	19
COUTEAUX EN ESCABÈCHE À L'ORANGE (150 gr.)	20
GAMBAS DE MINORQUE GRILLÉES (250 gr.)	35

VIANDE

ENTRECÔTE DE BŒUF VIEILLIE DE MINORQUE 50 JOURS GRILLÉ (300 gr.)	33
FILET DE PORC GRILLÉ (300 gr.)	20
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES DE MINORQUE (300 gr.)	25
Servi avec une garnie de frites ou parmentiere de pommes de terre et poivrons piquillos	
Sauces: Fromage Mahón ou Poivre (+1,5)	

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

PLATS DE RIZ

(Minimum de 2 personnes, prix par personne)

RIZ AUX FRUITS DE MER	28
RIZ FAÇON "SEÑORET" (Riz aux fruits de mer sans coquilles)	30
RIZ À LA LANGOUSTE (Prix par 500 grammes de langouste)	80
RIZ AU HOMARD (Prix par 500 grammes de homard)	75
RIZ AU BŒUF AFFINÉ	35
RIZ AUX LÉGUMES	25
BOUILLON DE FRUITS DE MER RIZ	28

LANGOUSTE DE MINORQUE

(Prix par 500 grammes de langouste) EN POIDS

RAGOÛT DE LANGOUSTE	80
LANGOUSTE GRILLÉE	80
LANGOUSTE SAUTÉE AVEC ŒUFS ET POMMES DE TERRE FRITES	80
LANGOUSTE FRITE AVEC AÏOLI AU SAFRAN	80
LANGOUSTE À LA SAUCE BÉARNAISE ET CAVIAR	110
LANGOUSTE AU JUS DE POULET À LA THAÏLANDAISE	90

POISSON

CALAMAR GRILLÉ	23
RAIE À LA MENORQUINE	26
AILE DE THON AU THON DEMIGLACE	31
MERLU COCOCHAS AL PIL PIL VERT	39
FILET DE CORVINA GRILLÉ AVEC SAUCE MARINERA	24

EN POIDS (La disponibilité du poisson dépend des prises journalières)

Options de Cuisson ➡ B BRAISE S CROÛTE DE SEL F FRIT

		Poids approximatif en kg		
LUBINA (B) (S)	0,5	1	70 / KG	
DAURADE (B) (S)	0,5	1	70 / KG	
CAPELIN (F)	0,2	1,5	60 / KG	
ROUGET (B) (F)	0,3	0,5	65 / KG	
FILET DE SAINT-PIERRE (B) (F)	0,3	1,5	90 / KG	
RASCASSE (B) (F)	0,3	1,5	95 / KG	
DENTEX (B)	0,8	2	95 / KG	
MÉROU (B)	0,8	2	100 / KG	
TURBOT (B)	0,5	1,5	75 / KG	
HOMARD (B)	0,4	1,5	150 / KG	