

ENSALADAS

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

SUGERENCIAS

CROQUETAS DE GAMBA (1 U.)	3,8
CROQUETAS DE SOBRASADA Y QUESO MAHÓN (1 U.)	3
ZAMBURIÑA CON SALSA BERNESA (1 U.)	5
BUÑUELOS DE BACALAO (4 U.)	8
PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ALIOLI	5

ENTRANTES

1/2 1

CALAMARES A LA ANDALUZA	16
TALLARINES DE CALAMAR CON SOBRASADA FRITA	20
TARTAR DE ATÚN ROJO CON CREMA DE AJOBLANCO	13 23
TATAKI DE ATÚN ROJO A LA BRASA CON ESCABECHE DE CÍTRICOS	13 23
TARTAR DE GAMBA ROJA EN SOPA DE "OLIAIGUA"	20
SARDINAS MARINADAS CON VINAGRETA DE ACEITUNA Y CHIPS	9 16
PULPO A LA GALLEGA Y PATATA HERVIDA	12 24
PULPO FRITO CON PATATAS GAJO Y MAYONESA DE KIMCHI	14 26
CHIPIRONES FRITOS	22
ORTIGAS DE MENORCA FRITAS CON ALIOLI DE AZAFRÁN	10 18
JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO DOP GUIJUELO 100% - 80 GR.	22
PICAÑA DE MENORCA MADURADA, QUESO MAHÓN, YEMA Y PIÑON	15
ALCACHOFA A LA BRASA CON QUESO MAHÓN, HUEVO Y PANCETA IBÉRICA	13

MARISCOS

MEJILLONES DE MENORCA A LA BRASA	15
MEJILLONES DE MENORCA A LA MARINERA.	17
GAMBAS DE MENORCA A LA BRASA	35
NAVAJAS A LA BRASA	17
BERBERECHOS A LA BRASA	18

CARNE

ENTRECOTTE DE VACA DE MENORCA MADURADA 30 DÍAS A LA BRASA	29
GUARNICIÓN: PATATAS FRITAS NATURALES Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO	
SALSAS: QUESO MAHÓN O PIMIENTA (+2)	
LINGOTE DE COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA Y SALSA DEMIGLACE	24
CORDERO CON BERENJENA AHUMADA Y SALSA DE ROMERO Y MIEL	19

ESPECIALIDADES DE LA CASA

LANGOSTA DE MENORCA AL PESO

CAPTURA MÍNIMA 600 GR. - PRECIO PARA DOS PERSONAS	PRECIO POR 600 GR.
CALDERETA DE LANGOSTA	96
LANGOSTA A LA BRASA	96
LANGOSTA SALTEADA CON HUEVOS Y PATATAS FRITAS	96
LANGOSTA FRITA Y ALIOLI DE AZAFRÁN	96
LANGOSTA GRATINADA CON ALIOLI	96

ARROCES (mínimo 2 personas, precio por persona)

ARROZ DE MARISCO	28
ARROZ DEL SEÑORET	30
ARROZ NEGRO	28
ARROZ DE ENTRECOTTE DE VACA MADURADO 30 DÍAS	35
ARROZ DE LANGOSTA (Al peso, precio por 600 gr. de langosta)	96
ARROZ DE BOGAVANTE (Al peso, precio por 600 gr. de bogavante)	96
ARROZ CALDOSO DE MARISCO	28

PESCADO

LUBINA A LA BRASA (0,5-0,6KG)	34
LUBINA A LA SAL (1-1,2KG) Precio para dos personas	69
CALAMAR A LA BRASA	23
GUARNICIÓN: PATATA CONFITADAS VERDURAS SALTEADAS	
LUBINA A LA MENORQUINA (AL HORNO, PATATAS Y TOMATES)	34
PARPATANA DE ATUN CON DEMIGLACE DE ATÚN	31
LOMO DE CORVINA A LA BRASA CON SALSA MARINERA	24

PESCADOS AL PESO

La disponibilidad de pescados depende de las capturas diarias realizadas con nuestra embarcación "ES PORT FORNELLS". Los pesos pueden variar entre los 0,3Kg y 1,5Kg por pescado.

OPCIONES DE COCCIÓN ► (B) BRASA (F) FRITO

SI SE ESCOGE BRASA, SE PUEDE ELEGIR ENTRE SALSA BILBAINA O PIL PIL

	PRECIO POR 500 GR.
GALLO DE SAN PEDRO (B) (F)	45
CABRACHO (B) (F)	49
RODABALLO (B)	38
BOGAVANTE (B)	80
GUARNICIÓN: PATATA CONFITADAS VERDURAS SALTEADAS	

AMANIDES

AMANIDA DE TOMÀQUET I VERAT MARINAT	15
Tomàquet, verat marinat, olives negres esfèriques i oli d'alfabrega	
AMANIDA DE VENTRESCA DE TONYINA	16
Mix d'enciam, tomàquet, ceba, cogombre, olives verdes i ventresca de tonyina	
AMANIDA DE PORROS A LA BRASA	16
Porros a la brasa amb pesto, teriyaki de porro, crema de burrata i festuc	

SUGGERIMENTS

CROQUETES DE GAMBA (1 U.)	3,8
CROQUETES DE SOBRASSADA I FORMATGE DE MAÓ (1 U.)	3
PETXINOT AMB SALSÀ BEARNESA (1 U.)	5
BUNYOLS DE BACALLÀ (4 U.)	8
PA DE CRISTALL AMB TOMÀQUET I ALLIOLI	5

ENTRANTS

CALAMARS A L'ANDALUSA	16
TALLARINES DE CALAMAR AMB SOBRASSADA FREGIDA	20
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA AMB CREMA D'ALLBLANC	13 23
TATAKI DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA AMB ESCABETX DE CÍTRICS	13 23
TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA EN SOPA D'"OLIAIGUA"	20
SARDINES MARINADES AMB VINAGRETA D'OLIVA I XIPS	9 16
POP A LA GALLEGA I PATATA BULLIDA	12 24
POP FREGIT AMB PATATES "GAJO" I MAIONESA DE KIMCHI	14 26
CALAMARSONS FREGITS	22
ORTIGUES DE MENORCA FREGIDES AMB ALLIOLI DE SAFRÀ	10 18
PERNIL DE GLA IBÈRIC DOP GUIJUELO 100% - 80 G.	22
PICANYA DE MENORCA MADURADA, FORMATGE DE MAÓ, ROVELL I PINYONS	15
CARXOFA A LA BRASA AMB FORMATGE DE MAÓ, OU I CANSALADA IBÈRICA	13

MARISCS

MUSCLOS DE MENORCA A LA BRASA	15
MUSCLOS DE MENORCA A LA MARINERA	17
GAMBES DE MENORCA A LA BRASA	35
NAVAIXES A LA BRASA	17
ESCOPINYES A LA BRASA	18

CARNS

ENTRECOTTE DE VACA DE MENORCA MADURADA 30 DIES A LA BRASA	29
GUARNICIÓ: PATATES FRITES NATURALS I PEBROTS DEL PIQUILLO	
SALSES: FORMATGE DE MAÓ O PEBRE (+2)	
GARRÍ A BAIXA TEMPERATURA AMB SALSÀ DEMI-GLACE	24
XAI AMB ALBERGÍNIA FUMADA I SALSÀ DE ROMANÍ I MEL	19

ESPECIALITATS DE LA CASA

LLAGOSTA DE MENORCA AL PES

CAPTURA MÍNIMA 600 GR. - PREU PER DUES PERSONES	PREU PER 600 GR.
CALDERETA DE LLAGOSTA	96
LLAGOSTA A LA BRASA	96
LLAGOSTA SALTEJADA AMB OUS I PATATES FRITES	96
LLAGOSTA FRITA I ALLIOLI DE SAFRÀ	96
LLAGOSTA GRATINADA AMB ALLIOLI	96

ARROSSOS (mínim 2 persones, preu per persona)

ARRÒS DE MARISC	28
ARRÒS DEL SENYORET	30
ARRÒS NEGRE	28
ARRÒS DE ENTRECOT DE VACA MADURADA 30 DIES	35
ARRÒS DE LLAGOSTA (al pes, preu per 600 gr. de llagosta)	96
ARRÒS DE LLAMÀNTOL (al pes, preu per 600 gr. de llamàntol)	96
ARRÒS CALDOS DE MARISC	28

PEIXOS

LLOBARRO A LA BRASA (0,5-0,6KG)	34
LLOBARRO A LA SAL (1-1,2KG) (preu per dues persones)	69
CALAMAR A LA BRASA	23
GUARNICIÓ: PATATES CONFITADES I VERDURES SALTEJADES	
LLOBARRO A LA MENORQUINA (AL FORN, PATATES I TOMÀQUET)	34
PARPATANA DE TONYINA AMB SALSÀ DEMIGLACE	31
LLOM DE CORVINA A LA BRASA AMB SALSÀ MARINERA	24

PEIXOS AL PES

La disponibilitat de peixos depèn de les captures diàries realitzades amb la nostra embarcació "ES PORT FORNELLS". Els pesos poden variar entre els 0,3 kg i 1,5 kg per peix.

OPCIONS DE COCCIÓ ► **(B)** BRASA **(F)** FRIT

SI ES TRIA BRASA, ES POT ESCOLLIR ENTRE SALSÀ BILBAINA O PIL PIL

GALL DE SANT PERE (B) (F)	45
CAP ROIG (B) (F)	49
RÊMOL (B)	38
LLAMÀNTOL (B)	80

GUARNICIÓ: PATATES CONFITADES I VERDURES SALTEJADES

SALADS

TOMATO AND MARINATED MACKEREL SALAD	15
Tomato, marinated mackerel, black olive spheres and fresh basil oil	
TUNA BELLY SALAD	16
Mixed lettuce, tomato, onion, cucumber, green olives, and tuna belly	
GRILLED LEEK SALAD	16
Grilled leeks with pesto sauce, leek teriyaki, burrata cream, and pistachio	

SUGGESTIONS

PRAWN CROQUETTE (1 U.)	3,8
SOBRASSADA AND MAHÓN CHEESE CROQUETTE (1 U.)	3
SCALLOP WITH BÉARNAISE SAUCE (1 U.)	5
COD FRITTERS (4 U.)	8
CRISTAL BREAD WITH TOMATO AND AIOLI	5

STARTERS

ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID	16
SQUID TAGLIATELLE WITH FRIED SOBRASSADA	20
BLUEFIN TUNA TARTARE WITH AJOBLANCO CREAM	13 23
GRILLED BLUEFIN TUNA TATAKI WITH CITRUS ESCABECHE	13 23
RED PRAWN TARTARE IN "OLIAIGUA" SOUP	20
MARINATED SARDINES WITH OLIVE VINAIGRETTE AND CHIPS	9 16
GALICIAN-STYLE OCTOPUS WITH BOILED POTATO	12 24
FRIED OCTOPUS WITH WEDGE POTATOES AND KIMCHI MAYONNAISE	14 26
FRIED BABY SQUID	22
FRIED MENORCAN SEA ANEMONES WITH SAFFRON AIOLI	10 18
IBERIAN ACORN-FED HAM DOP GUIJUELO 100% — 80 GR.	22
AGED MENORCAN PICAÑA, MAHÓN CHEESE, EGG YOLK AND PINE NUTS	15
GRILLED ARTICHOKE WITH MAHÓN CHEESE, EGG AND IBERIAN BACON	13

SHELLFISH

GRILLED MENORCAN MUSSELS	15
MENORCAN MUSSELS MARINIÈRE	17
GRILLED MENORCAN PRAWNS	35
GRILLED RAZOR CLAMS	17
GRILLED COCKLES	18

MEAT

GRILLED AGED MENORCAN BEEF ENTRECÔTE (30 DAYS MATURED)	29
SIDE: NATURAL FRIES AND PIQUILLO PEPPERS	
SAUCES: MAHÓN CHEESE OR PEPPER (+2)	
SLOW-COOKED SUCKLING PIG WITH DEMI-GLACE SAUCE	24
LAMB WITH SMOKED AUBERGINE AND ROSEMARY-HONEY SAUCE	19

HOUSE SPECIALTIES

MENORCA SPINY LOBSTER BY WEIGHT

MINIMUM CATCH 600 GR. - PRICE FOR TWO PEOPLE	PRICE PER 600 GR.
SPINY LOBSTER STEW	96
GRILLED SPINY LOBSTER	96
SPINY LOBSTER SAUTÉED WITH EGGS AND FRIED POTATOES	96
FRIED SPINY LOBSTER WITH SAFFRON "AIOLI"	96
SPINY LOBSTER GRATIN WITH AIOLI	96

RICE DISHES Minimum of 2 people, price is per person

SEAFOOD RICE	28
SEÑORET RICE (PEELED SEAFOOD)	30
BLACK RICE	28
AGED BEEF ENTRECÔTE RICE (30 DAYS MATURED)	35
SPINY LOBSTER RICE (by weight, price per 600 gr.)	96
LOBSTER RICE (by weight, price per 600 gr.)	96
SOUPY SEAFOOD RICE	28

FISH

GRILLED SEA BASS (0,5-0,6KG)	34
SEA BASS SALT BAKED (1-1,2KG) <small>Price for two people</small>	69
GRILLED SQUID	23
SIDE: CONFIT POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES	
MENORCAN-STYLE SEA BASS WITH POTATOES AND TOMATO	34
TUNA PARPATANA WITH TUNA DEMI-GLACE	31
GRILLED CROAKER LOIN WITH MARINIÈRE SAUCE	24

FISH BY WEIGHT

Fish availability depends on the daily catch from our boat "ES PORT FORNELLS". Weights may vary between 0.3 kg and 1.5 kg per fish.

COOKING OPTIONS:  (G) GRILLED (F) FRIED

IF GRILLED: CHOICE OF BILBAO-STYLE SAUCE (GARLIC, CHILLI AND VINEGAR) OR PIL-PIL

	PRICE PER 500 GR.
JOHN DORY (G) (F)	45
SCORPIONFISH (G) (F)	49
TURBOT (G)	38
LOBSTER (G)	80

SIDE: CONFIT POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES

SALADES

SALADE DE TOMATE ET MAQUEREAU MARINÉ

Tomate, maquereau mariné, sphères d'olives noires et huile de basilic

SALADE DE VENTRÈCHE DE THON

Mélange de laitues, tomate, oignon, concombre, olives vertes et ventrèche de thon

SALADE DE POIREAUX GRILLÉS

Poireaux grillés au pesto, teriyaki de poireau, crème de burrata et pistache

SUGGESTIONS

CROQUETTE DE CREVETTE (1 U.)

CROQUETTE DE SOBRASSADA ET FROMAGE DE MAHÓN (1 U.)

PÉTONCLE SAUCE BÉARNAISE (1 U.)

BEIGNETS DE MORUE (4 U.)

PAIN DE CRISTAL À LA TOMATE ET AÏOLI

ENTRÉES

CALAMARS À L'ANDALOUSE

TAGLIATELLES DE CALAMAR À LA SOBRASSADA FRITE

TARTARE DE THON ROUGE À LA CRÈME D'AJOBLANCO

TATAKI DE THON ROUGE GRILLÉ À L'ESCABÈCHE D'AGRUMES

TARTARE DE GAMBAS ROUGES EN SOUPE D'« OLIAIGUA »

SARDINES MARINÉES, VINAIGRETTE D'OLIVES ET CHIPS

POULPE À LA GALICIENNE ET POMME DE TERRE BOUILLIE

POULPE FRIT AVEC POMMES QUARTIERS ET MAYONNAISE AU KIMCHI

PETITS CALAMARS FRITS

ORTIES DE MENORQUE FRITES À L'AÏOLI DE SAFRAN

JAMBON IBÉRIQUE DE GLAND DOP GUIJUELO 100% - 80 GR.

PICAÑA DE MENORQUE MATURÉE, FROMAGE DE MAHÓN, JAUNE D'ŒUF ET PIGNONS

ARTICHAUT GRILLÉ AU FROMAGE DE MAHÓN, ŒUF ET PANCETTA IBÉRIQUE

FRUITS DE MER

MOULES DE MENORQUE GRILLÉES

MOULES DE MENORQUE MARINIÈRE

GAMBAS DE MENORQUE GRILLÉES

COUTEAUX GRILLÉS

COQUES GRILLÉES

VIANDES

ENTRECÔTE DE BŒUF DE MENORQUE MATURÉ 30 JOURS, GRILLÉ

GARNITURE : FRITES MAISON ET POIVRONS DEL PIQUILLO

SAUCES : FROMAGE DE MAHÓN OU POIVRE (+2)

COCHON DE LAIT BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE DEMI-GLACE

AGNEAU, AUBERGINE FUMÉE ET SAUCE ROMARIN-MIEL

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

LANGOUSTE DE MENORQUE AU POIDS

CAPTURE MINIMUM 600 G — PRIX POUR DEUX PERSONNES

PRIX PAR 600 GR.

CALDERETA DE LANGOUSTE

96

LANGOUSTE GRILLÉE

96

LANGOUSTE SAUTÉE AUX ŒUFS ET FRITES

96

LANGOUSTE FRITE ET AÏOLI DE SAFRAN

96

LANGOUSTE GRATINÉE À L'AÏOLI

96

RIZ (minimum 2 personnes, prix par personne)

RIZ AUX FRUITS DE MER

28

RIZ DU SEÑORET (FRUITS DE MER DÉCORTIQUÉS)

30

RIZ NOIR

28

RIZ À L'ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉ 30 JOURS

35

RIZ À LA LANGOUSTE (Au poids, prix par 600 gr. de langouste)

96

RIZ AU HOMARD (Au poids, prix par 600 gr. de homard)

96

RIZ CRÉMEUX AUX FRUITS DE MER

28

POISSONS

BAR GRILLÉ (0,5-0,6KG)

34

BAR EN CROÛTE DE SEL (1-1,2KG) (Prix pour deux personnes)

69

CALAMAR GRILLÉ

23

GARNITURE : POMMES CONFITES ET LÉGUMES SAUTÉS

BAR À LA MENORQUINE (POMMES DE TERRE ET TOMATES)

34

PARPATANA DE THON, DEMI-GLACE DE THON

31

FILET DE MAIGRE GRILLÉ, SAUCE MARINIÈRE

24

POISSONS AU POIDS

La disponibilité des poissons dépend des prises quotidiennes de notre bateau « ES PORT FORNELLS ». Les poids varient entre 0,3 kg et 1,5 kg par poisson.

MODES DE CUISSON ► (G) GRILLÉ (F) FRIT

SI GRILLÉ : AU CHOIX SAUCE BILBAINE (AIL, PIMENT ET VINAIGRE) OU PIL-PIL

PRIX PAR 500 GR.

SAINT-PIERRE (G) (F)

45

RASCASSE (G) (F)

49

TURBOT (G)

38

HOMARD (G)

80

GARNITURE : POMMES CONFITES ET LÉGUMES SAUTÉS

INSALATE

INSALATA DI POMODORO E SGOMBRO MARINATO

Pomodoro, sgombro marinato, sfere di olive nere e olio al basilico

INSALATA DI VENTRESCA DI TONNO

Misto di lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, olive verdi e ventresca di tonno

INSALATA DI PORRI ALLA BRACE

Porri alla brace con pesto, teriyaki di porro, crema di burrata e pistacchio

SUGGERIMENTI

CROCCHETTE DI GAMBERO (1 U.)

CROCCHETTE DI SOBRASADA E FORMAGGIO MAHÓN (1 U.)

CAPASANTA CON SALSA BEARNESE (1 U.)

FRITTELLE DI BACCALÀ (4 U.)

PANE DI CRISTALLO CON POMODORO E AIOLI

ANTIPASTI

CALAMARI ALL'ANDALUSA

TAGLIATELLE DI CALAMARO CON SOBRASADA FRITTA

TARTARE DI TONNO ROSSO CON CREMA DI AJOBLANCO

TATAKI DI TONNO ROSSO ALLA BRACE CON SCAPECE DI AGRUMI

TARTARE DI GAMBERO ROSSO IN ZUPPA DI "OLIAIGUA"

SARDINE MARINATE CON VINAIGRETTE D'OLIVA E CHIPS

POLPO ALLA GALIZIANA CON PATATA LESSA

POLPO FRITTO CON PATATE A SPICCHI E MAIONESE AL KIMCHI

CALAMARETTI FRITTI

ORTICHE DI MENORCA FRITTE CON AIOLI ALLO ZAFFERANO

PROSCIUTTO IBERICO DI GHIANDA DOP GUIJUELO 100% — 80 G

PICAÑA DI MENORCA STAGIONATA, FORMAGGIO MAHÓN, TUORLO E PINOLI

CARCIOFO ALLA BRACE CON FORMAGGIO MAHÓN, UOVO E PANCETTA IBERICA

FRUTTI DI MARE

COZZE DI MENORCA ALLA BRACE

COZZE DI MENORCA ALLA MARINARA

GAMBERI DI MENORCA ALLA BRACE

CANNOLICCHI ALLA BRACE

VONGOLE ALLA BRACE

CARNE

ENTRECÔTE DI VACCA DI MENORCA FROLLATA 30 GIORNI ALLA BRACE

CONTORNO: PATATINE FRITTE NATURALI E PEPERONI DEL PIQUILLO

SALSA: FORMAGGIO MAHÓN O PEPE (+2)

LINGOTTO DI MAIALINO DA LATTE A BASSA TEMPERATURA, SALSA DEMI-GLACE

AGNELLO CON MELANZANA AFFUMICATA E SALSA AL ROSMARINO E MIELE

SPECIALITÀ DELLA CASA

ARAGOSTA DI MENORCA

A PESO

CATTURA MINIMA 600 G — PREZZO PER DUE PERSONE

PREZZO PER 600 GR.

CALDERETA DI ARAGOSTA

96

ARAGOSTA ALLA BRACE

96

ARAGOSTA SALTATA CON UOVA E PATATINE FRITTE

96

ARAGOSTA FRITTA CON AIOLI ALLO ZAFFERANO

96

ARAGOSTA GRATINATA CON AIOLI

96

RISI (minimo 2 persone, prezzo per persona)

RISO AI FRUTTI DI MARE

28

RISO DEL SEÑORET (FRUTTI DI MARE SGUSCIATI)

30

RISO NERO

28

RISO ALL'ENTRECÔTE DI VACCA FROLLATA 30 GIORNI

35

RISO ALL'ARAGOSTA (a peso, prezzo per 600 gr. di aragosta)

96

RISO ALL'ASTICE (a peso, prezzo per 600 gr. di astice)

96

RISO BRODOSO AI FRUTTI DI MARE

28

PESCE

BRANZINO ALLA BRACE (0,5–0,6 KG)

34

BRANZINO AL SALE (1–1,2 KG) (prezzo per due persone)

69

CALAMARO ALLA BRACE

23

CONTORNO: PATATE CONFIT E VERDURE SALTATE

BRANZINO ALLA MENORQUINA (AL FORNO, PATATE E POMODORI)

34

PARPATANA DI TONNO CON DEMI-GLACE DI TONNO

31

FILETTO DI CORVINA ALLA BRACE CON SALSA MARINARA

24

PESCI A PESO

La disponibilità del pesce dipende dalle catture giornaliere della nostra imbarcazione "ES PORT FORNELLS".

I pesi possono variare tra 0,3 kg e 1,5 kg per pesce.

MODALITÀ DI COTTURA ► **(B)** ALLA BRACE **(F)** FRITTO

SE ALLA BRACE, A SCELTA TRA SALSA BISCAGLINA (AGLIO, PEPERONCINO E ACETO) O PIL-PIL

PESCE SAN PIETRO **(B) (F)**

45

SCORFANO ROSSO **(B) (F)**

49

ROMBO **(B)**

38

ASTICE **(B)**

80

CONTORNO: PATATE CONFIT E VERDURE SALTATE

PREZZO PER 500 GR.

SALATE

SALAT AUS TOMATE UND MARINIERTEM MAKRELENFILET

Tomate, marinierte Makrele, schwarze Olivensphären und Basilikumöl

SALAT MIT THUNFISCHBAUCH (VENTRESCA)

Salatmischung, Tomate, Zwiebel, Gurke, grüne Oliven und Thunfischbauch

GEGRILLTER LAUCHSALAT

Gegrillter Lauch mit Pesto, Lauch-Teriyaki, Burrata-Creme und Pistazie

EMPFEHLUNGEN

GARNELENKROKETTE (1 ST.)

KROKETTE MIT SOBRASADA UND MAHÓN-KÄSE (1 ST.)

JAKOBSMUSCHEL MIT SAUCE BÉARNAISE (1 ST.)

STOCKFISCH-KRAPFEN (4 ST.)

CRISTAL-BROT MIT TOMATE UND AIOLI

VORSPEISEN

CALAMARI NACH ANDALUSISCHER ART

CALAMARI-TAGLIATELLE MIT GEBRATENER SOBRASADA

TATAR VOM ROTEN THUNFISCH MIT AJOBLANCO-CREME

GEGRILLTES TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH MIT ZITRUS-ESCABECHE

TATAR VON DER ROTEN GARNELE IN "OLIAIGUA"-SUPPE

MARINIERTER SARDINEN MIT OLIVEN-VINAIGRETTE UND CHIPS

OKTOPUS NACH GALICISCHER ART MIT GEKOCHTER KARTOFFEL

FRITTIERTER OKTOPUS MIT WEDGE-KARTOFFELN UND KIMCHI-MAYONNAISE

FRITTIERTE BABYKALMARE

FRITTIERTE MENORCA-SEENESSELN MIT SAFFRAN-AIOLI

IBERISCHER EICHELMAST-SCHINKEN DOP GUIJUELO 100% — 80 G

GEREIFTE PICAÑA AUS MENORCA, MAHÓN-KÄSE, EIGELB UND PINIENKERNE

GEGRILLTE ARTISCHOCKE MIT MAHÓN-KÄSE, EI UND IBERISCHEM BAUCHSPECK

MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTE MIESMUSCHELN AUS MENORCA

MIESMUSCHELN AUS MENORCA NACH MARINIER-ART

GEGRILLTE GARNELEN AUS MENORCA

GEGRILLTE SCHWERTMUSCHELN

GEGRILLTE HERZMUSCHELN

FLEISCH

GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM MENORCA-RIND, 30 TAGE GEREIFT

BEILAGE: HAUSGEMACHTE POMMES FRITES UND PIQUILLO-PAPRIKA

SAUCEN: MAHÓN-KÄSE ODER PFEFFER (+2)

NIEDERTEMPERATUR-SPANFERKEL MIT DEMI-GLACE-SAUCE

LAMM MIT GERÄUCHERTER AUBERGINE UND ROSMARIN-HONIG-SAUCE

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

LANGUSTE AUS MENORCA NACH GEWICHT

MINDESTFANG 600 G — PREIS FÜR ZWEI PERSONEN PREIS FÜR 500 GR.

LANGUSTEN-CALDERETA 96

GEGRILLTE LANGUSTE 96

SAUTIERTE LANGUSTE MIT EIERN UND POMMES FRITES 96

FRITTIERTE LANGUSTE MIT SAFFRAN-AIOLI 96

LANGUSTE GRATINIERT MIT AIOLI 96

REISGERICHTE (mindestens 2 personen, preis pro person)

MEERESFRÜCHTE-REIS 28

SEÑORET-REIS (GESCHÄLTE MEERESFRÜCHTE) 30

SCHWARZER REIS (MIT TINTENFISCHTINTE) 28

REIS MIT ENTRECÔTE VOM RIND, 30 TAGE GEREIFT 35

LANGUSTEN-REIS (nach gewicht, preis pro 600 gr. languste) 96

HUMMER-REIS (nach gewicht, preis pro 600 gr. hummer) 96

BRÜH-REIS MIT MEERESFRÜCHTEN 28

PESCE

GEGRILLTER WOLFSBARSCH (0,5–0,6 KG) 34

WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE (1–1,2 KG) (preis für zwei personen) 69

GEGRILLTER TINTENFISCH 23

BEILAGE: CONFIT-KARTOFFELN UND SAUTIERTES GEMÜSE

WOLFSBARSCH NACH MENORQUINISCHER ART 34

THUNFISCH-PARPATANA MIT THUNFISCH-DEMI-GLACE 31

GEGRILLTES ADLERFISCH-FILET MIT MARINIER-SAUCE 24

FISCH NACH GEWICHT

Die Verfügbarkeit der Fische hängt vom täglichen Fang unseres Bootes "ES PORT FORNELLS" ab.

Das Gewicht kann zwischen 0,3 kg und 1,5 kg pro Fisch variieren.

ZUBEREITUNGSARTEN ► (G) GEGRILLT (F) FRITTO

BEI GRILL: ZUR WAHL SAUCE „BILBAINA“ (KNOBLAUCH, CHILI UND ESSIG) ODER PIL-PIL

PETERSFISCH (G) (F) PREIS FÜR 500 GR. 45

DRACHENKOPF (SKORPIONFISCH) (G) (F) 49

STEINBUTT (G) 38

HUMMER (G) 80

BEILAGE: CONFIT-KARTOFFELN UND SAUTIERTES GEMÜSE

1/2 1

15

16

16

3,8

3

5

8

5

16

20

23

23

20

16

24

26

22

18

22

15

13

15

17

35

17

18

29

24

19