

LOS PICOTEOS DELICIOSOS

JAMÒN IBÉRICO

PIMIENTOS DE PADRÓN

TABLA DE EMBUTIDOS MENORQUINES

PATATAS BRAVAS

REVUELTO DE HABITAS CON SOBRASADA

PESCADITOS FRITOS

TACOS DE QUESO MENORQUIN

SOBRASADA Y BUTIFARRÓ A LA BRASA

CROQUETAS (de merluza y gambas rojas de Menorca)

CROQUETAS (de gamba roja de Menorca) CROQUETAS (de calamar de menorca en tinta) TARTAR DE VIEIRA CON SUS TOSTADITAS TARTAR DE SALMÓN CON SUS TOSTADITAS

CARPACCIO DE GAMBAS

CARPACCIO DE MANITAS DE PRINCIPE TIMBAL DE (guacamole y boquerones) ½ RACCIÒN DE GAMBAS AL AJILLO CALAMARES ANDALUZA

CHIPIRONES FRITOS

ORTIGAS DE MAR (de Menorca)
TACOS DE SEPIA A LA PLANCHA
ANCHOAS DEL CANTABRICO (00)
PULPO DE MENORCA A LA BRASA
PULPITOS CON CEBOLLA

MEJILLONES DE ROCA PLANCHA FRITURA DE GAMBITAS DE MENORCA FRITURA DE GIGALITAS DE MENORCA FRITURA DE BOGAVANTE, (precio pieza)

ZAMBURIÑAS GRATINADAS BERBERECHOS A LA PLANCHA

ALMEJAS A LA MARINERA O PLANCHA

NAVAJAS A LA PLANCHA, OSTRAS AL NATURAL (unidad

ESCUPIÑAS NATURALES O GRATINADAS

LAS ENSALADAS FRESCAS Y CRUJIENTES

LA ENSALADA MIXTA :

Mixto de Lechugas, Tomate, Zanahoria, Cebolla Pimiento Verde, Huevo duro y Jamòn de York

TARTAR DE TOMATE (con queso tierno)

Taquitos de tomate, Queso tierno a tacos, y aliñado con Mermelada de tomate, Mostaza y Aceite de Oliva

LA ENSALADA DE ATÚN

Mixto de Lechuga, Tomate; Pimiento Verde y Atùn

LA ENSALADA DE QUESO DE CABRA:

Mixto de Lechuga, Tomate, Zanahoria, Queso de Cabra crujiente de Cebolla y reduc. P. Jiménez

LA ENSALADA DE AGUACATE :

Mixto de Lechuga, Langostinos, Melón, Taquitos de Jamón Serrano, Aguacate y Albahaca

LA ENSALADA ITALIANA :

Tomate , Mozzarela y albahaca

SOPAS Y ENTRANTES (UN BUEN COMIENZO)

EL OLIAIGUA (típica sopa Menorquina) LA SOPA DE PESCADO A LA MENORQUINA LA SOPA DE CEBOLLA GRATINADA LAS BERENJENAS FRITAS CON MIEL BERENJENAS (rellenas a la Menorquina) AGUACATE CON GAMBAS
LOS PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS
LOS CHAMPIÑONES FRESCOS AL AJILLO
LOS ESPÁRRAGOS GORDOS DOS SALSAS
EL CÓCTEL DE GAMBAS

LAS

LAS PAELLAS Y ARROCES (TODOS DIFERENTES)

PAELLA DE POLLO (pollo y sofrito)
PAELLA MIXTA (pescado, carne, sepia y marisco)
PAELLA DE PESCADO (pescado, marisco y sepia)
PAELLA DE SEÑORITO (carne, pescado, sin huesos)

ARROZ NEGRO (mariscos pescados chipirones)
ARROZ MELOSO DE (rape, gambas y sepia)
ARROZ MARINERA (caldoso de marisco y pescado)
ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE(minimo 2.pers.)

PAELLA, O MELOSO, DE LANGOSTA MENORQUINA....... 17 €. los 100 gr. (usted escoja la Langosta; D.O . Menorca (Pieza mínima para dos personas 0,700 kgr.)

LAS CARNES DE MENORCA, SELECTAS, FRESCAS Y A SU GUSTO

EL ½ POLLO ASADO

LA BROCHETTA DE POLLO

LA BROCHETTA MIXTA (POLLO Y CERDO)

LA PECHUGA DE POLLO .. (escoja su salsa)

EL POLLO A LA MENORQUINA

EL CONEJO A LA MENORQUINA

EL MAGRET DE PATO A LA BARBACOA

EL RABO DE BUEY A LA CORDOBESA

LA PARRILLADA DE CARNE A LA BRASA

LAS CHULETAS DE CORDERO PLANCHA
LA PIERNA DE CORDERO (horno a la menorquina)
LA PALETILLA (Cordero Lechal al Horno 0,600gr.)
EL SOLOMILLO DE CERDO (escoja su salsa)
EL ENTRECOTTE DE TERNERA, (escoja su salsa)
EL SOLOMILLO DE TERNERA, (escoja su salsa)
EL SOLOMILLO MIGÑON (con beicon)
EL CHULETÓN A LA BRASA, (0,600 gr.)
EL COCHINILLO ASADO

NUESTRA PARRILLADA DE VERDURAS FRESCAS A LA BRASA

SALSA PARA LAS CARNES: Roquefort, / Pimienta, / Boletus , / Curry.

EL CHATEAUBRIAND MR. JAUME

SOLOMILLO MECHADO, (minimo 2 personas, precio para dos)

LOS PESCADOS SELECTOS, FRESCOS Y APETITOSOS

LOS MEJILLONES, (vapor o marinera)
LAS SARDINAS A LA PLANCHA
EL ATUN A LA PLANCHA
EL EMPERADOR A LA PLANCHA
EL SALMÓN A LA PLANCHA
EL LOMO DE BACALAO, (gratinado al all-oli)
EL LOMO DE BACALAO, (a la Vizcaya)
LAS SEPIAS A LA PLANCHA
LOS CALAMARES A LA PLANCHA
LOS CALAMARES RELLENOS (a la Menorquina)
EL LENGUADO AL HORNO, (a la Menorquina)
EL LENGUADO, (plancha o marniere)

LA RAYA AL HORNO (al estilo de Menorca)

LA LUBINA (plancha o a la Sal)

LA LUBINA AL HORNO. (al estilo de Menorca)

LA DORADA (plancha o a la Sal

LA DORADA AL HORNO. (al estilo de Menorca)

EL RAPE A LA PLANCHA

EL RAPE A LA MARINERA

LAS GAMBAS AL AJILLO

GALLO DE SAN PEDRO

LAS GAMBAS (Rojas de Menorca)

CAP-ROIG AL HORNO, (con alcaparras)

CAP-ROIG AL HORNO, (al estilo de Menorca)

SALMONETES (plancha o al horno)

(SPM) según precio mercado

NUESTRAS ESPECIALIDADES

PARRILLADA VARIADA DE PESCADOS Y MARISCOS (bandeja para dos personas)
MARISCADA VARIADA DE MARISCOS (bandeja para dos personas).

BOGAVANTE, Plancha / Frito con ajo / Frito con patatas y huevo 2p
LANGOSTA ROJA DE MENORCA, Plancha / Frita con ajo / Frita patatas y huevo, 2p
CALDERETA DE PESCADO Y MARISCOS (precio para 2 personas)
CALDERETA DE LANGOSTA DE MENORCA (precio para ½ kilo,)

<u>PIDA POR NUESTRO PESCADO LOCAL DEL DIA</u> (Móllera, Pargo, San Pedro, Dentón, Mero...)

(carnes y pescados servidos con guarnición)

(iva incluido)

CARTA DE PIZZAS CASERAS

MARGARITA:

Tomate, Mozzarela y Orégano.

ATUN:

Tomate, Mozzarela, Atun y Oregano

FUNGHI:

Tomate, Mozzarela, Champiñones y Oregano

ROMANA:

Tomate, Mozzarela, Champiñones, Jamòn York y Orégano

CAPRICHOSA:

Tomate, Mozzarela, ,Jamón de York, Champiñones, Pimiento verde y Orégano

VEGETAL:

Tomate, Mozzarela, Cebolla, Zanahoria, Pimiento verde, Champiñones y Orégano

EL LAGO:

Tomate, Mozzarela, Peperoni, Huevo Duro, Olivas negras y Orégano

BOLOGNESA:

Tomate, Mozzarela, Carne picada y Orégano

TROPICAL:

Tomate, Mozzarela, Piña, Jamón de York y Orégano

CUATRO QUESOS:

Tomate, Mozzarela, Roquefort, Parmesano, Menorquin y Orégano

FRUTA DI MARE:

Tomate, Mozzarela, Gambas, Mejillones, Alcaparras y Orégano

CUATRO ESTACIONES:

Tomate, Mozzarela, Jamón de York, Champiñones, Gambas, Mejillones, Aceitunas negreas Atùn y Oregano NAPOLITANA:

Tomate, Mozzarela, Anchoas, Aceitunas negras y Orégano

GAMBARRETI:

Tomate, Mozzarela, Pimiento verde, Guindilla, Ajo, Gambas y Orégano

MR. JAUME:

Tomate, Mozzarela, Gambas, Salmón, Alcaparras, Pimiento verde, Ajo y Orégano LA MENORQUINA:

Tomate, mozzarela, sofrito de, cebolla, pimiento, ajo, Sobrasada, Miel y Orégano