



Paulin
97

TAPAS Y ENTRANTES PARA COMPARTIR
TAPAS AND STARTERS TO SHARE

1	Aceitunas	2,00 €	
	<i>Olives</i>		
2	Salsa all-i-oli	2,00 €	
	<i>Aioli sauce</i>		
3	Ración de pan casero	2,80 €	
	<i>Portion of homemade bread</i>		
4	Pan con ajo	3,80 €	 
	<i>Garlic bread</i>		
5	Pan sin gluten	3,80 €	
	<i>Gluten-free bread</i>		
6	Pan casero tostado con tomate	4,20 €	
	<i>Toasted homemade bread with tomato</i>		
7	Fondue de pan de payés y queso semi “Son Piris”	15,40 €	 
	<i>Menorcan “Son Piris” cheese fondue with homemade bread</i>		
8	Calamar a la romana (calamar nacional, elaboración casera)	15,90 €	
	<i>Roman style fried squid (national squid, homemade preparation)</i>		
9	Chipirones fritos	11,40 €	
	<i>Fried baby squid</i>		
10	Croquetas caseras de sobrasada y queso (6 unidades).	14,20 €	   
	<i>Homemade sobrasada and cheese croquettes (6 units)</i>		
11	Croquetas caseras de gamba roja (6 unidades)	19,90 €	  
	<i>Homemade red prawn croquettes (6 units)</i>		
12	Rolas caseras de bacalao (5 unidades)	14,20 €	
	<i>Homemade cod croquettes (5 units)</i>		
13	Fritura marinera (calamar, sepia, bacalao y gamba)	17,90 €	
	<i>Fried seafood (squid, cuttlefish, cod and shrimp)</i>		
14	Patatas bravas (salsa aparte)	8,90 €	
	<i>“Patatas bravas” fried potatoes with spicy sauce</i>		
15	Pimientos del padrón	6,90 €	
	<i>Fried small green peppers “Padrón”</i>		

Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

Alérgenos más comunes:
Most common allergens:



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustacean



Lácteos
Milk



Frutos de cáscara
Nuts

TAPAS Y ENTRANTES PARA COMPARTIR
TAPAS AND STARTERS TO SHARE

16	Carpaccio de ternera premium con parmesano	16,90 €	
	<i>Beef carpaccio with parmesan cheese</i>		
17	Carpaccio de gamba roja	19,50 €	
	<i>Red prawns carpaccio</i>		
18	Gambas al ajillo.	19,50 €	
	<i>Garlic prawns</i>		
19	Mejillones frescos al vapor (20 unidades).	15,40 €	
	<i>Steamed menorcan mussels (20 units)</i>		
20	Mejillones frescos a la marinera (20 unidades)	16,90 €	
	<i>Menorcan mussels in marinara sauce (20 units)</i>		
21	Sepia con sobrasada	19,50 €	
	<i>Cuttlefish with “sobrasada”</i>		
22	Frito mallorquín (asaduras de riñon, hígado, etc.)	14,90 €	
	<i>“Frito mallorquín” (offal) kidney, liver, etc.</i>		
23	Albóndigas ecológicas con salsa de tomate	10,40 €	
	<i>Ecological meatballs in tomato sauce</i>		
24	Caracoles a la brasa	18,50 €	
	<i>Roasted snails</i>		
25	Ración de jamón de bellota cortado a cuchillo.	24,90 €	
	<i>Portion of bellota ham cut with a knife</i>		
26	Tabla de quesos de Menorca (curado, semicurado, oveja, cabra)	22,90 €	
	<i>Menorca cheese board (cured, semi-cured, sheep, goat)</i>		
27	Escalivada de ventresca o queso de cabra	16,95 €	
	<i>“Escalivada” with tuna belly or goat cheese</i>		
28	Ventresca de atún rojo ahumada	23,50 €	
	<i>Smoked red tuna belly</i>		
29	Salteado de verduritas con queso de cabra menorquín	13,80 €	
	<i>Sautéed vegetables with Menorcan goat cheese</i>		

Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

TAPAS Y ENTRANTES PARA COMPARTIR
TAPAS AND STARTERS TO SHARE

- 30

Parrillada de de verduras (ecomercat) con salsa romesco 19,80 €
Roasted vegetables (ecomercat) with romesco sauce
- 31

Pulpo a la brasa con all-i-oli de sobrasada 24,80 €
Grilled octopus with sobrasada all-i-oli


- 32

Huevos rotos con sobrasada 14,90 €
"Huevos rotos" with sobrasada
- 33

Canelones crujientes de confit de pato con salsa de champiñones . 21,90 €
Crispy duck confit cannelloni with mushroom sauce



ENSALADAS / **SALADS**

- 34

Ensalada de mozzarella de Menorca con higo confitado, mezclum, nueces y tomate 17,80 €
Candied fig salad with walnuts, Menorcan mozzarella and tomato


- 35

Ensalada de ventresca de atún con pimiento escalivado, tomate, mezclum y huevo. 16,90 €
Tuna belly salad with roasted pepper, tomato, mezclum and egg
- 36

Ensalada de burrata fresca con olivada, tomate seco y mezclum. . 18,80 €
Fresh burrata salad with black olive vinaigrette tomato and mezclum


- 37

Ensalada Primavera (anchoas, melocotón en almíbar, mezclum, tomate y queso de cabra). 18,90 €
Spring Salad (anchovies, peaches in syrup, mesclun, tomato, goat cheese)



Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

PASTAS / PASTA

- 38

Tallarines negros con ajo y gambas
Black spaghetti with garlic and prawns

18,90 €


- 39

Tallarines carbonara española (con torrezno y queso manchego)
Spaghetti with spanish carbonara (with "torrezno" and manchego cheese)

16,40 €


- 40

Tallarines boloñesa
Spaghetti bolognese

15,90 €


- 41

Wok de fideos con verduras y soja
Noodle wok with vegetables and soy

15,90 €


- 42

Lasaña de carne casera
Homemade meat lasagne

16,40 €



PESCADO (servido con patatas panadera y verdura)
FISH (served with sliced potatoes and vegetables)

- 43

Calamar a la brasa.
Grilled squid

18,80 €
- 44

Solomillo de atún rojo (250 gr.) a la brasa con salsa romesco
Grilled red tuna fillet (250 gr.) with romesco sauce

25,00 €
- 45

Brocheta de rape y gambas con salsa americana
Monkfish and prawns skewer with sauce américaine

23,50 €


- 46

Rape de fresco a la plancha
Fresh grilled monkfish

26,50 €
- 47

Dorada a la brasa
Grilled sea bream

21,50 €
- 48

Calamar relleno a la menorquina
Stuffed squid menorcan style

26,50 €


- 49

Bacalao gratinado con all-i-oli de figat
Gratin cod with fig "all-i-oli"

25,70 €



Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

CARNES (servido con patatas y verdura)
MEAT (served with potatoes and vegetables)

50	Cordero de Menorca al horno con miel	27,50 €		
	<i>Menorcan baked lamb with honey</i>			
51	Chuletas de cordero a la menorquina o a la brasa	26,90 €		
	<i>Menorcan style or grilled lamb chops</i>			
52	Lechona de Menorca confitada al aroma de romero	29,50 €		
	<i>Candied suckling pig flavored with rosemary</i>			
53	Chuletón de ternera de raza roja de Menorca (550 gr.) mínimo 20 días de maduración.	30,50 €		
	<i>Menorcan red breed T-bone steak (550 gr.) aged for at least 20 days</i>			
54	Entrecot ecológico de Ciutadella a la brasa (280 gr.)	28,50 €		
	<i>Ecological Veal entrecot from Ciutadella (280 gr.) cooked on hot coal</i>			
55	Solomillo de ternera nacional a la brasa	30,50 €		
	<i>Beef sirloin cooked on hot coal</i>			
56	Filete de magret de pato a la brasa	17,60 €		
	<i>Grilled duck breast fillet</i>			
57	Hamburguesa ecológica de 180 gr. (100% ternera de Menorca) con mermelada de bacon, sobrasada y queso, en papillot crujiente . . .	19,60 €		 
	<i>180g organic burger (100% Menorcan beef) with bacon jam, sobrasada, and cheese, in crispy papillote</i>			
58	Hamburguesa vegana con cebolla caramelizada, ensalada y patatas	17,60 €		
	<i>Vegan burger with caramelized onion, salad and potatoes</i>			
* salsa pimienta / <i>pepper sauce</i>				
* salsa de queso / <i>cheese sauce</i>				
* salsa de champiñones / <i>mushroom sauce</i>				

Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

ARROCES (mínimo 2 personas, precio por persona)

RICES (for two people or more, price for one people)

59	Paella mixta (P. P.) 22,00 € <i>Mixed Paella</i>	
60	Paella de marisco (P. P.) 26,00 € <i>Shellfish Paella</i>	
61	Paella ciega marinera (sepia, mejillón y gambas peladas) . . (P. P.) 25,40 € <i>Blind shellfish Paella (no shells)</i>	
62	Arroz negro marinero (P. P.) 25,40 € <i>Black rice</i>	
63	Arroz caldoso de marisco (P. P.) 26,00 € <i>Soupy rice with shellfish</i>	
64	Arroz caldoso o paella de bogavante (250 gr. X pax) (P. P.) 30,00 € <i>Soupy rice or paella with clawed lobster (250 gr. X pax)</i>	
65	Arroz caldoso de langosta fresca (P. P.) S.P.M. <i>Soupy rice with spiny lobster</i>	
66	Caldera de Langosta (P. P.) S.P.M. <i>Spiny lobster stew</i>	
67	Fideuà de marisco (P. P.) 26,00 € <i>“Fideuà” Paella made with noodles and shellfish</i>	 

**Menú
Especial
Langosta**

**Lobster
Special
Menu**

52,00 €



Picada / Starter:

Croquetas de sobrasada y queso menorquín
Sobrasada and Menorcan cheese croquettes

Escalibada de atún
Tuna “ecalibada”

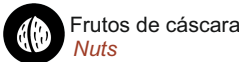
Mejillones de Menorca a la plancha
Grilled Menorcan mussels

Plato principal / Main dish:

Caldereta de langosta al estilo menorquín
(caldo meloso de langosta con sopas de pan y 300gr. de langosta)
Menorcan style lobster stew
(lobster broth with bread soups and 300gr. lobster)

Incluye ración de pan y postre casero
Includes serving of bread and homemade dessert

Alérgenos más comunes:
Most common allergens:



PIZZAS / *PIZZAS* (Base de pizza italiana)

- 68

TRES QUESOS
Mozzarella, roquefort, semicurado de Menorca
Mozzarella, roquefort, and Menorcan semi-hard cheese

17,70 €




- 69

DIABOLA
Boloñesa picante y pimientos
Bolognese and chili peppers

17,70 €




- 70

DOLCETA
Jamón york y huevo
York ham and egg

17,70 €




- 71

MENORQUINA.
Sobrasada y queso de cabra
Sobrasada and goat cheese

18,70 €




- 72

ROMANA
Jamón york y champiñones
York ham and mushrooms

16,70 €




- 73

VEGETAL
Tomate a rodajas, champiñones y calabacín
(wholegrain dough) Sliced tomato, mushrooms and zucchini

19,70 €




- 74

PIZZA CASTELLANA
Torrezno y huevos
“Torrezno” and eggs

18,70 €





disponemos de bases sin gluten + 1,00 €
we have gluten-free bases + 1,00 €

Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

Alérgenos más comunes:
Most common allergens:



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustacean



Lácteos
Milk



Frutos de cáscara
Nuts

PARA LOS PEQUES / *FOR CHILDREN*

75	Tallarines boloñesa	7,50 €		
	<i>Spaghetti bolognese</i>			
76	Pechuga de pollo empanada con patatas y ensalada	7,50 €		 
	<i>Breaded chicken breast with potatoes and salad</i>			
77	Calamar a la romana con patatas y ensalada	7,50 €		
	<i>Squid rings with potatoes and salad</i>			
78	Albondigas ecológicas con salsa de tomate y patatas.	7,50 €		
	<i>Organic meatballs in tomato sauce with potatoes</i>			
79	Pizza Margarita	7,50 €		
	<i>Margarita pizza</i>			
80	Pizza Jamón York.	7,50 €		
	<i>Ham pizza</i>			
81	Pizza Atún	7,50 €		
	<i>Tuna pizza</i>			

disponemos de pasta sin gluten / *we have gluten-free pasta* + 1,00 €

disponemos de bases sin gluten / *we have gluten-free bases* + 1,00 €



Informamos: los productos utilizados para elaborar estos platos son sin gluten, pero no nos responsabilizamos de las posibles trazas que pueda haber en el ambiente.

We inform: the products used to prepare these dishes are gluten-free, but we are not responsible for any possible traces that may be in the environment.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO / *PRICES WITH VAT INCLUDED*

Tupper y bolsa de comida para llevar 0,50 € / *Tupperware and takeaway bag 0.50 €*

Si usted tiene algún tipo de intolerancia a pesar de nuestras indicaciones, avise al camarero
If you have any kind of intolerance despite our instructions, notify the waiter

TAPES I ENTRANTS PER COMPARTIR
TAPAS ET ENTRÉES À PARTAGER

1	Olives	2,00 €	
	<i>Olives</i>		
2	Salsa all-i-oli	2,00 €	
	<i>Sauce aïoli</i>		
3	Ració de pa casolà	2,80 €	
	<i>Portion de pain maison</i>		
4	Pa amb all	3,80 €	 
	<i>Pain à l'ail</i>		
5	Pan sense gluten	3,80 €	
	<i>Pain sans gluten</i>		
6	Pan casolà torrat amb tomàquet	4,20 €	
	<i>Pain maison grillé à la tomate</i>		
7	Fondue de pa de pagès i formatge semi "Son Piris"	15,40 €	 
	<i>Fondue au fromage de Minorque "Son Piris" avec pain fait maison</i>		
8	Calamar a la romana (calamar nacional, elaboració casolana).	15,90 €	
	<i>Calamars à la romaine (calmar national, préparation maison)</i>		
9	Xipirons frits	11,40 €	
	<i>Calmars frits</i>		
10	Croquetes casolanes de sobrassada i formatge (6 unitats)	14,20 €	   
	<i>Croquettes de sobrasada et fromage maison (6 unités)</i>		
11	Croquetes casolanes de gamba vermella (6 unitats)	19,90 €	  
	<i>Croquettes de crevettes rouges maison (6 unités)</i>		
12	Roles casolanes de bacallà (5 unitats)	14,20 €	
	<i>Croquettes de morue maison (5 unités)</i>		
13	Fritura marinera (calamar, sípia, bacallà i gamba)	17,90 €	
	<i>Friture de fruits de mer (calamars, seiches, cabillaud et crevettes)</i>		
14	Patates braves (salsa apart)	8,90 €	
	<i>Pommes de terre frites "patatas bravas" sauce épicée</i>		
15	Pebres del padrón	6,90 €	
	<i>Petits poivrons verts frits "Padrón"</i>		

Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

Al·lèrgens més comuns:
Allergènes les plus courants:



Gluten
Gluten



Crustacis
Crustacés



Làctics
Produits laitiers



Fruits de closca
Noix

TAPES I ENTRANTS PER COMPARTIR
TAPAS ET ENTRÉES À PARTAGER

16	Carpaccio de vedella premium amb parmesà	16,90 €	
	<i>Carpaccio de bœuf haut de gamme au parmesan</i>		
17	Carpaccio de gamba vermella	19,50 €	
	<i>Carpaccio de crevettes rouges</i>		
18	Gambes a l'all	19,50 €	
	<i>Gambas à l'ail</i>		
19	Musclos frescos al vapor (20 unitats)	15,40 €	
	<i>Moules à la vapeur (20 unités)</i>		
20	Musclos frescos a la marinera (20 unitats)	16,90 €	
	<i>Moules sauce marinara (20 unités)</i>		
21	Sípia amb sobrassada	19,50 €	
	<i>Seiche à la "sobrasada"</i>		
22	Frit mallorquí (freixures de ronyó, fetge, etc.)	14,90 €	
	<i>"Frito mallorquín" (abats et légumes)</i>		
23	Mandonguilles ecològiques amb salsa de tomàquet	10,40 €	
	<i>Boulettes de viande écologiques à la sauce tomate</i>		
24	Cargols a la brasa	18,50 €	
	<i>Escargots grillés</i>		
25	Ració de pernil de "bellota" tallat a ganivet	24,90 €	
	<i>Portion de jambon "bellota" coupée au couteau</i>		
26	Taula de formatges de Menorca (curat, semicurat, ovella, cabra)	22,90 €	
	<i>Plateau de fromages de Minorque (affinés, semi-affinés, brebis, chèvre)</i>		
27	Escalivada de ventresca o formatge de cabra	16,95 €	
	<i>"Escalivada" avec ventrèche de thon ou fromage de chèvre</i>		
28	Ventresca de tonyina vermella fumada	23,50 €	
	<i>Ventrèche de thon rouge fumée</i>		
29	Saltejat de verdures amb formatge de cabra menorquí	13,80 €	
	<i>Sauté de légumes au fromage de chèvre de Minorque</i>		

Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

Al·lèrgens més comuns:
Allergènes les plus courants:



Gluten
Gluten



Crustacis
Crustacés



Làctics
Produits laitiers



Fruits de closca
Noix

TAPES I ENTRANTS PER COMPARTIR
TAPAS ET ENTRÉES À PARTAGER

- 30

Parrillada de verdures (ecomercat) amb salsa romesco 19,80 €
Légumes rôtis (ecomercat) sauce romesco
- 31

Pop a la brasa amb all-i-oli de sobrassada 24,80 €
Poulpe grillé avec sobrasada all-i-oli


- 32

Ous trencats amb sobrassada 14,90 €
Oeufs brouillés à la sobrasada
- 33

Canelons cruixents de confit d'ànec amb salsa de xampinyons . . 21,90 €
Cannellonis croustillants de confit de canard sauce aux champignons



AMANIDES / SALADES

- 34

Amanida de mozzarella de Menorca amb figa confitada, mezclum, anous i tomàquet 17,80 €
Salade de figues confites aux noix, mozzarella de Minorque et tomate


- 35

Amanida de ventresca de tonyina amb pebre escalivat, tomàquet, mesclum i ou dur. 16,90 €
Salade de ventrèche de thon avec poivron rôti, tomate et œuf à la coque
- 36

Amanida de burrata fresca amb olivada, tomàquet sec i mesclum . 18,80 €
Salade de burrata fraîche avec pâte d'olives, tomates séchées et mesclun


- 37

Amanida Primavera (anxoves, préssec en almívar, mesclum, tomàquet i formatge de cabra). 18,90 €
Salade printanière (anchois, pêches au sirop, mesclun, tomate et fromage de chèvre)



Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

PASTES / PÂTES

- 38

Tallarins negres amb all i gambes
Nouilles noires à l'ail et crevettes

18,90 €


- 39

Tallarins carbonara espanyola (amb torrezno i formatge manxec)
Nouilles carbonara espagnoles (avec bacon et fromage Manchego)

16,40 €


- 40

Tallarins bolonyesa
Spaghetti à la bolognaise

15,90 €


- 41

Wok de fideus amb verdures i soja
Wok de nouilles aux légumes et soja

15,90 €


- 42

Lasanya de carn casolana
Lasagne maison à la viande

16,40 €



PEIX (servit amb patates fornera i verdura)
POISSON (servi avec des pommes de terre tranchées et des légumes)

- 43

Calamar a la brasa.
Calmar grillée

18,80 €
- 44

Filet de tonyina vermella (250 gr.) a la brasa amb salsa romesco
Filet de thon rouge grillé (250 gr.) avec sauce romesco

25,00 €
- 45

Broqueta de rap i gambes amb salsa americana
Brochette de baudroie et gambas sauce américaine

23,50 €


- 46

Rap fresc a la planxa
Baudroie fraîche grillée

26,50 €
- 47

Orada a la brasa
Daurade grillée

21,50 €
- 48

Calamar farcit a la menorquina.
Calamars farcis à la minorquine

26,50 €


- 49

Bacallà gratinat amb all-i-oli de figat.
Morue gratiné aux figues « all-i-oli »

25,70 €



Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

CARN (servit amb patates i verdura)

VIANDE (servi avec pommes de terre et légumes)

- 50

Be (xai) de Menorca amb mel 27,50 €
Agneau de Minorque cuit au miel
- 51

Costelles de be a la menorquina o a la brasa 26,90 €
Côtelettes d'agneau à la minorquine ou grillées
- 52

Porcella de Menorca confitat a l'aroma de romaní 29,50 €
Cochon de lait confit parfumé au romarin
- 53

Mitjana de vedella de raça vermella de Menorca (550 gr.)
mínim 20 dies de maduració 30,50 €
Côte de Veau de race rouge de Minorque (550 gr.) affiné au moins 20 jours
- 54

Entrecot ecològic de Ciutadella a la brasa (280 gr.) 28,50 €
Entrecôte de veau écologique de Ciutadella (280 gr.) à la braise
- 55

Filet de vedella nacional a la brasa 30,50 €
Filet de bœuf national grillé
- 56

Filet de magret d'ànec a la brasa 17,60 €
Filet de magret de canard grillé
- 57

Hamburguesa ecològica de 180 gr. (100% vedella de Menorca) amb
melmelada de bacó, sobrasada i formatge, en papillot cruixent. . 19,60 €
*Burger bio 180g. (100% bœuf minorquin) avec confiture de bacon,
sobrasada et fromage, en papillote croustillante*
- 58

Hamburguesa vegana amb ceba caramel·litzada, amanida i patates 17,60 €
Burger végétalien avec oignons caramélisés, salade et pommes de terre



- * salsa pebre / *sauce au poivre* 2,50 €
- * salsa de formatge / *sauce au fromage* 2,50 €
- * salsa de xampinyons / *sauce aux champignons* 2,50 €



Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

Al·lèrgens més comuns:
Allergènes les plus courants:



Gluten
Gluten



Crustacis
Crustacés



Làctics
Produits laitiers



Fruits de closca
Noix

ARROSSOS (mínim 2 persones, preu per persona)

RIZ (pour deux personnes ou plus, prix pour une personne)

59	Paella mixta (P. P.) 22,00 € <i>Paella Mixte</i>	
60	Paella de marisc (P. P.) 26,00 € <i>Paella aux fruits de mer</i>	
61	Paella cega marinera (sípia, musclos i gambes pelades) . . . (P. P.) 25,40 € <i>Paella “ciega” (sans coquilles et arêtes) de la mer</i>	
62	Arròs negre mariner (P. P.) 25,40 € <i>Riz noir</i>	
63	Arròs caldós de marisc (P. P.) 26,00 € <i>Riz dans son jus aux fruits de mer</i>	
64	Arròs caldòs o paella de llomàntol (250 gr. X pax) (P. P.) 30,00 € <i>Riz dans son jus ou Paella au homard à pinces (250 gr. X pax)</i>	
65	Arròs caldós de llagosta fresca (P. P.) S.P.M. <i>Riz dans son jus à la langouste</i>	
66	Caldereta de llagosta (P. P.) S.P.M. <i>Ragoût de langouste</i>	
67	Fideuà de marisc (P. P.) 26,00 € <i>“Fideuà” aux nouilles et crustacés (paella à base de vermicelles)</i>	 

**Menú
Especial
Llagosta**

**Menu
Spécial
Langouste**

52,00 €



Per picar / Entrées:

Croquetes de sobrasada i formatge menorquí
Croquettes de sobrasada et fromage de Minorque

Escalivada de tonyina
Thon “ecalibada”

Musclos de Menorca a la planxa
Moules grillées de Minorque

Plat principal / Plat principal:

Caldereta de llagosta al estil menorquí
(caldera de llagosta amb sopes de pa i 300gr. de llagosta)
Ragoût de langouste
(bouillon de langouste avec des soupes de pain et 300g de langouste)

Inclou ració de pa i postre casolà
Comprend une portion de pain et un dessert maison

Al·lèrgens més comuns:
Allergènes les plus courants:



Gluten
Gluten



Crustacis
Crustacés



Làctics
Produits laitiers



Fruits de closca
Noix

PIZZES / PIZZAS (base de pizza italiana / base de pizza italienne)

68	TRES FORMATGES	17,70 €		
	Mozzarella, roquefort, semicurat de Menorca			
	Mozzarella, roquefort et fromage mi-dur de Minorque			
69	DIABOLA	17,70 €		
	Bolonyesa picant i pebres			
	Sauce bolognaise piquante et poivrons			
70	DOLCETA	17,70 €		
	Pernil dolç i ou			
	Jambon d'York et oeuf			
71	MENORQUINA.	18,70 €		
	Sobrassada i formatge de cabra			
	Sobrasada et fromage de chèvre			
72	ROMANA	16,70 €		
	Pernil dolç i xampinyons			
	Jambon d'york et champignons			
73	VEGETAL	19,70 €		
	Tomàquet a rodanxes, xampinyons i carbassó			
	Rondelles de tomates, champignons et courgettes			
74	PIZZA CASTELLANA	18,70 €		
	Torrezno i ous			
	Torrezno et œufs			

disposem de masses sense gluten + 1,00 €
nous avons des bases sans gluten + 1,00 €

Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

Allergènes més comuns:
Allergènes les plus courants:



Gluten
Gluten



Crustacis
Crustacés



Làctics
Produits laitiers



Fruits de closca
Noix

PER ELS MÉS PETITS / *POUR LES PLUS PETITS*

75	Tallarins bolonyesa	7,50 €		
	<i>Spaghetti bolognaise</i>			
76	Pit de pollastre arrebosat amb patates i amanida	7,50 €		 
	<i>Poitrine de poulet panée avec frites et salade</i>			
77	Calamar a la romana amb patates i amanida	7,50 €		
	<i>Calamars à la romaine avec frites et salade</i>			
78	Mandonguilles ecològiques amb salsa de tomàquet i patates . . .	7,50 €		
	<i>Boulettes de viande bio à la sauce tomate avec frites</i>			
79	Pizza Margarita	7,50 €		
	<i>Pizza Margarita</i>			
80	Pizza Pernil dolç	7,50 €		
	<i>Pizza jambon d'york</i>			
81	Pizza Tonyina	7,50 €		
	<i>Pizza thon</i>			

disposem de pasta sense gluten / *nous avons des pâtes sans gluten* + 1,00 €

disposem de masses sense gluten / *nous avons des bases sans gluten* + 1,00 €



Informem: els productes utilitzats per elaborar aquests plats són sense gluten, però no ens responsabilitzem de les possibles traces que hi pugui haver a l'ambient.

Nous informons: les produits utilisés pour préparer ces plats sont sans gluten, mais nous ne sommes pas responsables des éventuelles traces pouvant se trouver dans l'environnement.

PREUS AMB IVA INCLÒS / *PRIX AVEC TVA INCLUSE*

Tupper i bossa de menjar per emportar 0,50 € / *Tupperware et sac à emporter 0,50 €*

Si teniu algun tipus d'intolerància malgrat les nostres indicacions, aviseu al cambrer
Si vous avez une quelconque intolérance malgré nos instructions, informez-en le serveur

Al·lèrgens més comuns:
Allergènes les plus courants:



Gluten
Gluten



Crustacis
Crustacés



Làctics
Produits laitiers



Fruits de closca
Noix

TAPAS E ANTIPASTI DA CONDIVIDERE
TAPAS UND VORSPEISE ZUM TEILEN

1	Olive	2,00 €	
	<i>Oliven</i>		
2	Salsa Aioli	2,00 €	
	<i>Aioli - sauce</i>		
3	Razione di pane fatto in casa	2,80 €	
	<i>Selbstgebackene Brotration</i>		
4	Pane all'aglio	3,80 €	 
	<i>Brot mit Knoblauch</i>		
5	Pane senza glutine	3,80 €	
	<i>Glutenfreies Brot</i>		
6	Pane casereccio tostato con pomodoro	4,20 €	
	<i>Geröstetes hausgemachtes Brot mit Tomaten</i>		
7	Fonduta di pane contadino e formaggio semistagionato "Son Piris"	15,40 €	 
	<i>Bauernbrot und halbgereiftes Käsefondue "Son Piris"</i>		
8	Calamaro alla romana (calamaro nazionale, preparazione casalinga)	15,90 €	
	<i>Tintenfisch nach römischer Art (nationaler Tintenfisch, hausgemachte Zubereitung)</i>		
9	Calamaretti fritti	11,40 €	
	<i>Frittierte Tintenfisch</i>		
10	Crocchette di sobrasada e formaggio fatte in casa (6 unità)	14,20 €	   
	<i>Hausgemachte Sobrasada und Käsekroketten (6 Einheiten)</i>		
11	Crocchette di gamberi rossi fatte in casa (6 unità)	19,90 €	  
	<i>Hausgemachte Rote Garnelenkroketten (6 Einheiten)</i>		
12	Crocchette di merluzzo fatte in casa (5 unità)	14,20 €	
	<i>Hausgemachte Kabeljau-Kroketten (5 Einheiten)</i>		
13	Frittura di mare (calamari, seppie, merluzzo e gamberi)	17,90 €	
	<i>Meeresfrüchtebraten (Tintenfisch, Kabeljau und Garnelen)</i>		
14	Patatas bravas (salsa separata)	8,90 €	
	<i>Patatas Bravas (separate Soße)</i>		
15	Peperoni padron	6,90 €	
	<i>Padrón-Paprika</i>		

Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

TAPAS E ANTIPASTI DA CONDIVIDERE
TAPAS UND VORSPEISE ZUM TEILEN

16	Carpaccio di manzo premium con parmigiano	16,90 €	
	<i>Premium-Rindercarpaccio mit Parmesan</i>		
17	Carpaccio di gamberi rossi	19,50 €	
	<i>Rotes Garnelen-Carpaccio</i>		
18	Gamberi all’aglio	19,50 €	
	<i>Garnelen mit Knoblauch</i>		
19	Cozze fresche al vapore (20 unità)	15,40 €	
	<i>Frische gedämpfte Muscheln (20 Stück)</i>		
20	Cozze fresche alla marinara (20 unità)	16,90 €	
	<i>Frische Muscheln nach Marinara-Art(20 Stück)</i>		
21	Seppie con sobrasada	19,50 €	
	<i>Tintenfisch mit Sobrasada</i>		
22	Fritto maiorchino (frattaglie di rene, fegato, ecc.)	14,90 €	
	<i>Mallorquinisch frittiert (Niereninnereien, Leber etc.)</i>		
23	Polpette biologiche con salsa di pomodoro	10,40 €	
	<i>Bio-Fleischbällchen mit Tomatensauce</i>		
24	Lumache alla griglia	18,50 €	
	<i>Gegrillte Schnecken</i>		
25	Porzione di prosciutto iberico “bellota” tagliato al coltello	24,90 €	
	<i>Mit dem Messer geschnittene iberische “bellota” Schinkenportion</i>		
26	Tagliere di formaggi minorchini (stagionati, semistagionati, ovini, caprini)	22,90 €	
	<i>Menorquinisches Käsebrett (gepökelt, halbgepökelt, Schaf, Ziege)</i>		
27	Escalivada con ventresca o formaggio di capra.	16,95 €	
	<i>Escalivada mit Thunfischbauch oder Ziegenkäse</i>		
28	Ventresca di tonno rosso affumicato	23,50 €	
	<i>Geräucherter roter Thunfischbauch</i>		
29	Verdure saltate con formaggio di capra di Minorca	13,80 €	
	<i>Sautiertes Gemüse mit menorquinischem Ziegenkäse</i>		

Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

TAPAS E ANTIPASTI DA CONDIVIDERE
TAPAS UND VORSPEISE ZUM TEILEN

- 30

Verdure grigliate (ecomercat) con salsa romesco 19,80 €
Gegrilltes Gemüse (Ecomercat) mit Romesco-Sauce
- 31

Polpo alla griglia con sobrasada all-i-oli 24,80 €
Gegrillter Oktopus mit Sobrasada all-i-oli
- 32

Uova strapazzate con sobrasada 14,90 €
Rührei mit Sobrasada
- 33

Cannelloni croccanti di anatra confit con salsa di funghi 21,90 €
Knusprige Entenconfit-Cannelloni mit Pilzsauce

INSALATE / SALATE

- 34

Insalata di mozzarella di Minorca con fichi confit, mesclun, noci e pomodoro 17,80 €
Mozzarella-Salat aus Menorca mit confierter Feige, Mesclun, Walnüssen und Tomate
- 35

Insalata di ventresca di tonno con peperoni arrostiti, pomodoro, mesclun e uovo sodo 16,90 €
Thunfischbauchsalat mit gerösteter Paprika, Tomate, Mesclun und hartgekochtem Ei
- 36

Insalata di burrata fresca con paté di olive, pomodori secchi e mesclun 18,80 €
Frischer Burrata-Salat mit Olivenpaste, sonnengetrockneten Tomaten und Mesclun
- 37

Insalata primaverile (accughe, pesche sciroppate, mesclun, pomodoro e formaggio di capra) 18,90 €
Frühlingssalat (Sardellen, Pfirsiche in Sirup, Mesclun, Tomaten und Ziegenkäse)

Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

PASTA / PASTA

- 38

Linguine nere con aglio e gamberi
Schwarze Spaghetti mit Knoblauch und Garnelen

18,90 €


- 39

Linguine alla carbonara spagnoli (con pancetta e formaggio Manchego)
Spanische Carbonara Spaghetti (mit Speck und Manchego-Käse)

16,40 €


- 40

Linguine alla bolognese.
Spaghetti bolognese

15,90 €


- 41

Wok linguine con verdure e soia
Wok-Nudeln mit Gemüse und Soja

15,90 €


- 42

Lasagne di carne fatte in casa
Hausgemachte Fleischlasagne

16,40 €



PESCE (servito con patate a fette e verdure)
FISCH (serviert mit geschnittenen Kartoffeln und Gemüse)

- 43

Calamari alla griglia
Gegrillter Tintenfisch

18,80 €
- 44

Controfiletto di tonno rosso grigliato (250 gr.) con salsa romesco
Gegrilltes rotes Thunfischfilet (250 gr.) mit Romesco-Sauce

25,00 €
- 45

Spiedino di coda di rospo e gamberi con salsa americana
Seeteufel- und Garnelenspieß mit amerikanischer Sauce

23,50 €


- 46

Coda di rospo fresca alla griglia
Gegrillter frischer Seeteufel

26,50 €
- 47

Orata alla griglia
Gegrillte Seebrassen

21,50 €
- 48

Calamari ripieni alla minorchina
Gefüllter Tintenfisch nach menorquinischer Art

26,50 €


- 49

Merluzzo gratinato con figat all-i-oli
Gratinierter Kabeljau mit Figat all-i-oli

25,70 €



Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

CARNI (servito con patate e verdure)
FLEISCH (serviert mit Kartoffeln und Gemüse)

50	Agnello di Minorca con miele	27,50 €		
	<i>Lamm aus Menorca mit Honig</i>			
51	Costolette di agnello a Minorca o alla griglia	26,90 €		
	<i>Menorquinische oder gegrillte Lammkoteletts</i>			
52	Maialino di Minorca candito all'aroma di rosmarino	29,50 €		
	<i>Spanferkel aus Menorca kandiert mit Rosmarinaroma</i>			
53	Bistecca di vitello di razza rossa di Minorca (550 gr.) stagionata almeno 20 giorni	30,50 €		
	<i>Mindestens 20 Tage gereiftes Steak vom menorquinischen Rind der roten Rasse (550 g)</i>			
54	Entrecote biologica di Ciutadella grigliata (280 gr.)	28,50 €		
	<i>Gegrilltes Bio-Entrecote aus Ciutadella (280 gr.)</i>			
55	Filetto di manzo nazionale alla griglia	30,50 €		
	<i>Gegrilltes Rinderfilet</i>			
56	Filetto di petto d'anatra alla griglia	17,60 €		
	<i>Gegrilltes Entenbrustfilet</i>			
57	Hamburger biologico da 180 g. (100% manzo minorchino) con marmellata di pancetta, sobrasada e formaggio, in papillot croccante	19,60 €		 
	<i>180 g Bio-Hamburger. (100 % menorquinisches Rindfleisch) mit Speckmarmelade, Sobrasada und Käse, in knusprigem Papillot</i>			
58	Hamburger vegano con cipolle caramellate, insalata e patate	17,60 €		
	<i>Veganer Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Salat und Kartoffeln</i>			
* salsa al pepe / <i>Pfeffer sauce</i>				
* salsa di formaggio / <i>Käsesoße</i>				
* salsa ai funghi / <i>Pilz Soße</i>				

Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

RISO (minimo 2 persone, prezzo a persona)
REIS (mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

59	Paella mista (P. P.) 22,00 € <i>Gemischte Paella</i>	
60	Paella ai frutti di mare (P. P.) 26,00 € <i>Paella mit Meeresfrüchten</i>	
61	Paella alla cieca ai frutti di mare (seppie, cozze e gamberi sgusciati)(P. P.) 25,40 € <i>Blinde Paella mit Meeresfrüchten (Tintenfische, Muscheln und geschälte Garnelen)</i>	
62	Riso nero marinaio (P. P.) 25,40 € <i>Sailor schwarzer Reis</i>	
63	Riso in brodo di mare (P. P.) 26,00 € <i>Meeresfrüchte-Brühe-Reis</i>	
64	Riso in brodo o Paella Astice (250 gr. X pax) (P. P.) 30,00 € <i>Reisbrühe oder Hummerpaella (250 gr. X pax)</i>	
65	Riso in brodo di aragosta fresca (P. P.) S.P.M. <i>Suppenreis mit Langusten</i>	
66	Bollitore di aragosta (P. P.) S.P.M. <i>Langusteneintopf</i>	
67	“Fideuà” Frutti di mare (P. P.) 26,00 € <i>“Fideuà” Meeresfrüchte</i>	 

Menù
Speciale
Aragosta

Spezielles
Langusten
Menü

52,00 €



Antipasti / Vorspeisen:

Crocchette di sobrasada e formaggio minorchino
Sobrasada und menorquinische Käsekroketten

“Escalibada” di tonno
Thunfisch “ecalibada”

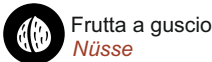
Cozze minorchine grigliate
Gegrillte menorquinische Muscheln

Piatto principale / Hauptgericht:

Bollitore di aragosta alla minorchina
(brodo morbido di aragosta con zuppe di pane e 300 g di aragosta)
Langusteneintopf nach menorquinischer Art
(sanfte Langustenbrühe mit Brotsuppen und 300g Langusten)

Comprende una porzione di pane e dolce fatto in casa
Beinhaltet eine Portion Brot und hausgemachtes Dessert

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



PIZZA / PIZZA (Base per pizza italiana / Italienischer Pizzaboden)

68	TRES QUESOS	17,70 €		
	Mozzarella, Roquefort, semistagionato di Minorca			
	<i>MMozzarella, Roquefort, halbgereift aus Menorca</i>			
69	DIABOLA	17,70 €		
	Bolognese piccante e peperoni			
	<i>Würzige Bolognese und Paprika</i>			
70	DOLCETA	17,70 €		
	York prosciutto e uova			
	<i>Yorker Schinken und Ei</i>			
71	MENORQUINA.	18,70 €		
	Sobrasada e formaggio di capra			
	<i>Sobrasada und Ziegenkäse</i>			
72	ROMANA	16,70 €		
	York prosciutto e funghi			
	<i>Yorker Schinken und Champignons</i>			
73	VERDURE	19,70 €		
	Tagliata di pomodoro, funghi e zucchine			
	<i>Gemüse: Tomatenscheiben, Champignons und Zucchini</i>			
74	PIZZA CASTELLANA	18,70 €		
	Torrezno e uova			
	Torrezno und Eier			

Abbiamo basi senza glutine + 1,00 €
Wir haben glutenfreie Basen + 1,00 €

Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

PER I BAMBINI / *FÜR KINDER*

75	Linguine alla bolognese 7,50 €  <i>Spaghetti Bolognese</i>	
76	Petto di pollo impanato con patate e insalata. 7,50 €   <i>Panierte Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Salat</i>	
77	Calamari alla romana con patate e insalata 7,50 € <i>Römischer Tintenfisch mit Kartoffeln und Salat</i>	
78	Polpette biologiche con salsa di pomodoro e patate 7,50 €  <i>Bio-Fleischbällchen mit Tomatensauce und Kartoffeln</i>	
79	Pizza Margarita 7,50 €   <i>Margarita pizza</i>	
80	Pizza Prosciutto 7,50 €   <i>Schinken pizza</i>	
81	Pizza Tonno 7,50 €   <i>Thunfisch-Pizza</i>	

Abbiamo pasta senza glutine / *Wir haben glutenfreie Nudeln* + 1,00 €

Abbiamo basi senza glutine / *Wir haben glutenfreie Basen* + 1,00 €



Informiamo: i prodotti utilizzati per la preparazione di questi piatti sono senza glutine, ma non siamo responsabili di eventuali tracce che potrebbero trovarsi nell'ambiente.

Wir informieren: Die zur Zubereitung dieser Gerichte verwendeten Produkte sind glutenfrei, aber wir sind nicht verantwortlich für mögliche Spuren, die sich in der Umwelt befinden können.

PREZZI IVA INCLUSA / *PREISE INKLUSIVE MWST*

Ttupperware e borsa da asporto 0,50 € / *Tupperware und Tüte zum Mitnehmen 0.50 €*

Se avete qualche tipo di intolleranza nonostante le nostre indicazioni, avvisate il cameriere
Wenn Sie trotz unserer Hinweise irgendeine Art von Unverträglichkeit haben, teilen Sie dies dem Kellner mit

Allergeni più comuni:
Die häufigsten Allergene:



Glutine
Gluten



Crostacei
Krebstiere



Latticini
Milchprodukte



Frutta a guscio
Nüsse

***Menorca,
¡Nuestra mejor receta!***

***Menorca
Our best recipe!***

