

MENÚ CLARISA

HUERTA GIMNESIA

ENSALADA DE TOMATE DEL HUERTO 🍃	20 €
stracciatella y albahaca fresca (L-Sf)	
ENSALADA CÉSAR	22 €
lechuga de Son Vivó, pollo, salsa Cesar, crutones (G-H-P-L)	
ENSALADA VERDE 🍃	18 €
lechugas, tomatillo, espárrago verde, pepino, aguacate y cebolleta (Sf)	
ENSALADA TABULÉ 🍃	18 €
trigo xeixa de La Marcona, higos frescos, hinojo y trempó (G-Sf)	
FRESAS Y TOMATE 🍃	18 €
gazpacho de fresón y tomate, tartar de las hortalizas y albahaca (Sf)	
REMOLACHA Y GARBANZOS DE SON VIVÓ 🍃	22 €
hummus de remolacha, gajos de remolacha y espuma de requesón (L-S)	

FRÍOS

BOQUERONES EN VINAGRE	22 €
piparras encurtidas, AOVE y brotes tiernos (P-Sf)	
CARPACCIO DE GAMBA	31 €
brotes tiernos, almendra, encurtidos y sorbete albahaca (M-Sf-Fs)	
PEZ LIMÓN AL LIMÓN	32 €
tartar de pez limón, salsa cítrica y aire de cítricos (P-Ap-L)	

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur Gimnesia

CALIENTES

RAVOLA DE ESCAROLA	4 €
romesco (G-H-L-Fs)	
CROQUETA DE GAMBA	5 €/u
mahonesa de sus cabezas y su cola marinada (G-H-L-M)	
MEJILLÓN	22 €
al vapor con vino oloroso, azafrán, perejil, chalota y crema de leche (L-M-Sf)	
PIRULÍ	15 €
fritura de pescado típico de Menorca con rodajas de lima (P-G)	

PASTAS

PASTA CON TOMATES 🍅	24 €
tomates secos, Cherry confitados, jugo de tomates cherry, queso rallado y aceitunas negras (G*-H-L)	
GNOCCHI DE PATATA 🍅	24 €
calabaza, setas, salvia y mantequilla de Menorca avellanada (G-H-L-Sf)	

ARROCES

ARROZ DE VERDURAS 🍅	29 €
verdura, tubérculos, setas, trufa (Sf)	
ARROZ NEGRO	36 €
carabineros y sepia a la brasa (M-H-P-Ap)	
ARROZ DE MAR Y MONTAÑA	34 €
presa ibérica, calamar, setas de cultivo de Menorca (M-P)	

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur Gimnesia

PRODUCTO AL DESNUDO

PESCADO FRESCO	SPM
asado con refrito. Consultar disponibilidad diaria de piezas y de pesos (P-Sf)	
MARISCO	SPM
asados. Consultar disponibilidad de piezas y tamaños a nuestro equipo (M)	
VERDURAS 	28 €
de nuestros huertos asados con romesco, almendra y brotes tiernos (Sf-Fs)	
PECHUGA DE POLLO	20 €
asado en dos cocciones	
VERMELLA MENORQUINA	32 €
entrecot de ternera Vermella Menorquina de nuestras fincas	
PALETILLA DE CORDERO EN SU JUGO	38 €
asado en dos cocciones, con salsa cordero	

SALSAS y GUARNICIONES

A continuación, las opciones para las guarniciones de dichos productos al desnudo

ALL I OLI	4 €
de romero y ajo frito (H) 	
MAHONESA CÍTRICA DE YUZU (H) 	4 €
ROMESCO (Fs) 	4 €
PATATÓ DE MENORCA ASADA CON PIMIENTOS DE PADRÓN 	6 €
ENSALADA DE ESCAROLA	6 €
tomates cherry y vinagreta de Jerez (Sf) 	
ENSALADA DE TOMATES Y CEBOLLETAS (Sf) 	6 €
PATATAS FRITAS	6 €
sal de Menorca 	

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur Gimnesia

Nuestras mahonesas se elaboran con huevo o yema de huevo siempre pasteurizadas.

Los precios son por ración.

POSTRES

PASTEL DE QUESO AZUL DE MENORCA 🍃	12 €
gel de membrillo y helado de miel (G-H-L)	
LEMON PIE 🍃	12 €
crema de limón, sorbete frambuesa, migas de brioche y pistacho caramelizado (G-H-L-Fs)	
COULANT DE CACAHUETES LOCALES	12 €
helado de maracuyá (L-H-Fs)	
FRESAS CON NATA 🍃	12 €
fresas frescas, coulis y deshidratadas, nata chantilly (L)	
HELADOS ARTESANOS (L) Y SORBETES 🍃	3,5 €/bola

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur Gimnesia

MENÚ CLARISA mesa completa

ENSALADA DE TOMATE 🌿

stracciatella y albahaca (L)

FRESAS Y TOMATE

gazpacho de fresón y tomate con tartar de las hortalizas y albahaca (Sf)

REMOLACHA Y GABANZOS 🌿

hummus de remolacha a la brasa, gajos de remolacha brasa y espuma de requesón (L-S)

CARPACCIO DE GAMBA

brotes tiernos, almendra, encurtido y sorbete albahaca (M-Sf-Fs)

ARROZ

a elegir

PASTEL DE QUESO AZUL DE MENORCA

gel de membrillo y helado de miel (L-G-H)

68 €

El concepto de menú Clarisa es el de compartir los entrantes y el principal. Un concepto totalmente mediterráneo y de día festivo, unos entrantes y un arroz con un postre elaborado con producto local.

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur Gimnesia

LEYENDA ALÉRGENOS

G	Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos
P	Pescado
M	Marisco
Ap	Apio
Mz	Mostaza
So	Soya

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

SIGNATURE COCKTAILS

NEGRONI MENORQUÍN	18 €
Sipsmith, Carpano Antica Formula, Campari, mantequilla y tomillo (L)	
SWEET GAZPACHO	20 €
Tequila Curado, Mount Gay, cordial de fresa y tomate, agave, lima (L)	
CANTARITO	18 €
Tequila Arraigo, Licor de Chipotle Humo, cordial de pomelo y pimienta, lima, soda de pomelo	
OLD FASHIONED SOBRASADA	20 €
Buffalo Trace Bourbon infusionado con sobrasada, sirope de miel y bitters de naranja (G)	
BASIL POMADA	16 €
Xoriguer Gin, limón, Albahaca, top refresco de limón	
SON VELL 75	20 €
Zacapa 23, cordial de menta y mora, limón, top bubbles	
MONJE CUBANO	18 €
Havana 3, Frangelico, lima (Fs)	
MENORUKA	19 €
Stolichnaya, sake, oriental mix, zumo de tomate, limón (So-Mz-P)	
COCKTAIL DEL DIA	17 €

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI	18 €
Campari, Gin, Vermouth Rojo	
PALOMA	18 €
Tequila, Licor de Humo, zumo de lima, agave, soda de pomelo	
MOSCOW MULE	18 €
Vodka, zumo de limón, ginger beer	
PIÑA COLADA	18 €
Ron, zumo de piña, zumo de lima, puré de coco (L)	
DAIQUIRI	18 €
Ron, lima, azúcar	
BLOODY MARY	18 €
Vodka, limón, Bloody Mix, zumo de tomate (P)	
MARGARITA	18 €
Tequila, Cointreau, lima	
MARTINI COCKTAIL	18 €
Ginebra o Vodka, Dry Vermouth	
COSMOPOLITAN	18 €
Vodka, Cointreau, lima, zumo de arándanos	

SIN ALCOHOL & LEMONADAS

SON VELL SPRITZ	12 €
Alcohol-free cava, cordial de pepino	
ROSE MELO	12 €
Soda de pomelo, sirope de romero, limón, cordial de pomelo y pimienta	
MOONSHINE	12 €
Zumo de naranja, zumo de lima, sirope de miel, ginger beer	
LIMONADA LAVANDA & ROMERO	12 €
Sirope de lavanda y romero, zumo de limón, agua con gas	
LIMONADA MENTA & JENGIBRE	12 €
Sirope de jengibre, agua con gas, limón	

SMOOTHIES

(disponibles desde las 12:00 hasta las 18:00)

TROPICAL SMOOTHIE	12 €
Zanahoria, naranja, limón y cúrcuma	
DETOX SMOOTHIE	12 €
Apio, pepino, manzana, limón y jengibre	
SUMMER SMOOTHIE	12 €
Fresa, sandía, limón	

SANGRÍAS

	Copa	Jarra 1,5L
SANGRÍA DE VINO Vino Tinto, Ron, Brandy, limón, Cointreau, zumo de naranja	15 €	55 €
SANGRÍA DE CAVA Pisco, Fino Tío Pepe, St. Germain, zumo de naranja, cava Mestre	18 €	70 €
SANGRÍA SIN ALCOHOL Martini Floreale, Prosecco sin alcohol, frutas, cítricos, cordial de pomelo y pimienta	12 €	40 €

APERITIVOS Y LICORES

	Copa 50 ml.
VERMUT NEGRE BINITORD	7 €
CARPANO BLANCO	7 €
CARPANO DRY	7 €
CARPANO ROSSO	7 €
CAMPARI	7 €
CYNAR	7 €
AMARO MONTENEGRO	8 €
FERNET BRANCA	7 €
LICOR DE HIERBAS XORIGUER	6 €
LICOR DE CAMOMILA XORIGUER	7 €
DOWN'S RUBY PORT	8 €
TÍO PEPE	6 €
GRAPPA	8 €

DESTILADOS

VODKA

Copa
50 ml

STOLICHNAYA

16 €

BELVEDERE

20 €

BELUGA

20 €

GREY GOOSE

18 €

GINEBRAS

Copa
50 ml

MG

16 €

BOMBAY SAPPHIRE

16 €

BOTANIST

18 €

BULLDOG

16 €

CITADELLE

18 €

SIPSMITH

18 €

G VINE

18 €

GIN MARE

16 €

XORIGUER

14 €

INNAT

16 €

HENDRICK'S

18 €

MARTIN MILLER

16 €

TANQUERAY

16 €

TANQUERAY TEN

18 €

MG ROSA

16 €

MONKEY 47

18 €

NORDES

18 €

SA CLARISA

TEQUILA Y MEZCAL

Copa
50 ml

TEQUILA CURADO CUPREATRA	18 €
TEQUILA REPOSADO PATRÓN	22 €
TEQUILA BLANCO 8	18 €
TEQUILA BLANCO ARRAIGO	16 €
MEZCAL BRUXO N.º X	16 €
MEZCAL UNIÓN JOVEN ENSAMBLE	16 €
MEZCAL BRUXO N.º 1	18 €
TEQUILA HERRADURA PLATA	20 €
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	22 €
MEZCAL VIDA	22 €

PISCO Y CACHAÇA

Copa
50 ml

CACHAÇA CAPUCANA	16 €
CACHAÇA ABELHA GOLD	18 €
PISCO MONTESIERPE	16 €

RON

Copa
50 ml

PLANTATION 3 STARS	16 €
PLANTATION ORIGINAL	16 €
BACARDÍ	16 €
BARCELÓ	16 €
BARCELÓ IMPERIAL	18 €
BRUGAL EXTRA VIEJO	16 €
HAVANA 7	16 €
DIPLOMÁTICO MANTUANO	16 €
ZACAPA 23	22 €
KRAKEN	16 €
SANTÍSIMA TRINIDAD 7	16 €
RON MOUNT GAY	18 €
RON CLEMENT	18 €

BRANDY & COGNAC

Copa
50 ml

CARLOS I	16 €
REMY MARTIN V.S.O.P	18 €
CALVADOS V.S.O.P	22 €
COGNAC LOUIS XIII	550 €

<u>BLENDED WHISKIES</u>	Copa 50 ml
JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	16 €
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	18 €
DEWARD'S 12	16 €
DEWARD'S CARIBBEAN SMOOTH	14 €
CHIVAS 12	16 €
<u>WHISKIES AMERICANOS Y BOURBON</u>	Copa 50 ml
BUFFALO TRACE	16 €
JACK DANIEL'S	14 €
<u>SINGLE MALTS</u>	Copa 50 ml
BRUICHLADDICH CLASSIC	22 €
ARDBEG 10	22 €
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	25 €
MACALLAN SHERRY OAK	28 €
LAGAVULIN	42 €
TALISKER 10	28 €
<u>WHISKY IRLANDÉS</u>	Copa 50 ml
FLAMING PIG	16 €
JAMESON	14 €

VINOS

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
D.O CHAMPAGNE AGAPANE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT Meunier, Pinot Noir	20 €	85 €
D.O CAVA MESTRES COQUET BRUT Xarel-lo, Macabeo, Parellada	12 €	50 €
CATALUÑA NATUREO SPARKLING 0.0 Moscatel	10 €	40 €

BLANCOS

V.T MALLORCA CAN AXARTELL BLANC Premsal, Malvasía	10 €	40 €
D.O VALDEORRAS GODEVAL Godello	11 €	45 €
D.O RUEDA ALSOCAYO Sauvignon Blanc	9 €	35 €

TINTOS

	Copa	Botella
D.O BINISSALEM SUPERNOVA Mantonegro	12 €	50 €
I.G.P VALDEJALÓN MICROCÓSMICO Garnacha	10 €	45 €
D.O RIBERA DEL DUERO NOBBIS Tempranillo	10 €	45 €

ROSADOS

V.T MALLORCA CAN AXARTELL ROSÉ Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet	10 €	45 €
D.O CÔTES DE PROVENCE PEYRASSOL #LOU Garnacha, Cinsault, Syrah, Monastrell, Vermentino	11 €	45 €

CERVEZAS

CAÑA ESTRELLA DAMM	4 €
ESTRELLA DAMM	4,5 €
GRAHAM PERCE LAGER	8 €
CORONITA	7 €
FREE DAMM	4,5 €
DAURA (Gluten free)	4,5 €

AGUAS & REFRESCOS

FONT MAJOR 0.5L	4 €
FONT MAJOR CON GAS 0.5L	4 €
SAN PELLEGRINO	5,5 €
COCA COLA / COCA COLA ZERO	4 €
SPRITE / FANTA NARANJA / FANTA LIMÓN	4 €
FUZE TEA	4 €
AQUARIUS	4 €
SOFT DRINKS ROYAL BLISS	5 €
ZUMO DE MELOCOTÓN / TOMATE / PIÑA / MANZANA	4 €
TONICA LE TRIBUTE	6 €

CAFÉ & TÉ

ESPRESSO	3,5 €
ESPRESSO DOBLE	4 €
CORTADO	3,5 €
DESCAFEINADO	3,5 €
CAFÉ CON LECHE	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
TÉS & INFUSIONES	5 €
Earl Grey, Rooibos Citrus, Infusión de menta, Manzanilla, Breakfast Tea, Té Verde, Té Rojo	
MATCHA LATTE	6 €