

# CARTA COMIDA



# ENTRANTES Y COMPARTIR

---

## CRUJIENTES

CROQUETA DE GAMBAS Y SU GAMBA MARINADA 5 €/u  
Bechamel de gamba, doble rebozado de pan rallado y panko,  
mahonesa de gambas al ajillo, cola de gamba blanca marinada  
*Alérgenos: Marisco, gluten, lácteos y huevos*

BUÑUELOS DE BACALAO 4 €/u  
Buñuelos de bacalao con mahonesa de ajos asados a la brasa  
*Alérgenos: Lácteos, huevos, gluten y pescado*

BUÑUELOS DE ESCAROLA (V) 3 €/u  
Buñuelos de escarola y lechuga  
*Alérgenos: Lácteos, huevo y gluten*

CAZÓN EN ADOBO 16 €  
Cazón en adobo tradicional con mahonesa del adobo  
*Alérgenos: Pescado, sulfitos y gluten*

## ENTRE PANES Y LEVADURAS

JAMÓN IBÉRICO (80 G) 31 €  
Plato de jamón ibérico de la Dehesa de Extremadura,  
pan de cristal y tomate fregado  
*Alérgenos: Gluten*

COCA DE RECAPTE (VG) 15 €  
Coca de recapte es una coca con lo que el huerto daba en este momento,  
por lo que es una coca vegana, con todo el sabor de las estaciones de la isla  
*Alérgenos: Gluten*

PEPITO DE VACA MADURADA 22 €  
Carpaccio de vaca madurada sobre pan coca-roma, pimiento verde frito,  
queso y salsa de guiso con habaneros  
*Alérgenos: Gluten, lácteo y picante*

SÁNDWICH CLUB SON VELL 18 €  
Pastrami de cerdo, queso semi curado menorquín, fiambre de jamón de York  
y pollo asado al Josper, ensalada, huevo plancha, tomate y salsa Son Vell  
*Alérgenos: Gluten, huevo, lácteo y pescado*

## DE NUESTRAS HUERTAS

GAZPACHO DE TOMATES Y FRESAS (VG) 16 €  
Gazpacho de tomates y fresón con guarnición de sus picadillos y tartar de fresón  
*Alérgenos: Puede contener gluten*

ENSALADA DE TOMATES MENORQUINA (V-VG) 16 €  
Tomates, ensalada de tomate, cebolleta tierna, alcaparras con vinagreta y queso viejo menorquín en lascas  
*Alérgenos: Lácteos*

ENSALADA TABULÉ CON TREMPÓ DE HORTALIZAS (VG) 16 €  
Ensalada tabulé con trempó de verduras, hortalizas y frutos secos  
*Alérgenos: Gluten y frutos secos*

ENSALADA CÉSAR 17 €  
Cogollos aliñados con salsa César, picatostes, anchoas y pollo de Menorca  
*Alérgenos: Lácteos, huevo y gluten*

BERENJENA ASADA (V) 15 €  
Berenjenas asadas y deshilachadas con tahine, queso y ensalada de hierbas  
*Alérgenos: Sésamo y lácteos*

## ELABORACIONES FRÍAS

“JUEVERTADA DE PEIX” 27 €  
Tartar de pez limón, salsa cortada de perejil, gel de yema de huevo  
*Alérgenos: Lácteos, pescado y huevo*

CARPACCIO DE LUBINA 27 €  
Carpaccio de lubina marinado en sal cítrica, laminado y con brotes de lechugas tiernas y vinagreta cítrica  
*Alérgenos: Pescado y apio*

OSTRA GILARDEAU ACEBICHADA 12 €/u  
Ostras Gilardeau abiertas al natural o con aliño cítrico  
*Alérgenos: Marisco y apio*

CARPACCIO DE VERMELLA MENORQUINA 23 €  
Carpaccio de vaca “Vermella Menorquina” Vitello Tonatto  
*Alérgenos: Huevo y pescado*

## LOS ARROCES Y PASTAS DE SA CLARISA

---

<b>ARROZ SECO DE LANGOSTA</b>	90 €
La reina del mediterráneo, elaborada de una manera limpia y con un arroz seco de sus propios caldos	
<i>Alérgenos: Pescado y marisco</i>	
<b>ARROZ SECO DE CONEJO Y ESPARDEÑAS</b>	32 €
Un clásico arroz mar y montaña típico de estas tierras mediterráneas del noreste peninsular y balear (Levante español)	
<i>Alérgenos: Pescado y marisco</i>	
<b>“ARROZ” DE TRIGO CON VERDURAS (VG)</b>	29 €
Arroz seco de trigo “xeixa” con verduras, setas y encurtidos al dente salteados y braseados en brasas	
<i>Alérgenos: Gluten</i>	
<b>PENNE RIGATE CON FRUTOS DEL MAR</b>	29 €
Macarrón rallado con mejillones, gambas, calamar y espardeñas	
<i>Alérgenos: Gluten, huevo, marisco y pescado</i>	
<b>TALLARINES (V)</b>	22 €
Tallarines al huevo con tomates secos, tomate cereza y aceitunas negras	
<i>Alérgenos: Gluten y huevo</i>	

# NUESTRO PRODUCTO

---

## PRODUCTO DE LA MAR

PESCADO ASADO 84 €/k  
Pargo, Dentón, Cabrachos, Rape, Rodaballo (consultar disponibilidad) SPM  
*Alérgenos: Pescado, marisco y crustáceos*

LANGOSTA 186€/k  
Langosta a la brasa con refrito de ajos y perejil  
*Alérgenos: Crustáceos*

## PRODUCTO DE LA TIERRA

CERDO "FAIXAT" 22 €  
Solomillo de cerdo faixat (una de las razas de cerdo menorquinas) a la brasa

VERMELLA MENORQUINA 45 €  
Solomillo de ternera "Vermella Menorquina" a la brasa con guarnición al gusto

VERMELLA MENORQUINA (500 g) 54 €  
Chuleta de ternera "Vermella Menorquina" a la brasa con guarnición al gusto

VERDURAS 26 €  
Parrillada de verduras asadas a la brasa con escarola y salsa romesco  
*Alérgenos: Frutos secos y sulfitos*

HAMBURGUESA DE VERMELLA MENORQUINA 22 €  
Hamburguesa de "Vermella Menorquina" reposada con cremoso de queso, sobrasada, lechugas, cebolla y bacon ahumado  
*Alérgenos: Lácteos, gluten y huevo*

PECHUGA DE POLLO DE CIUTADELLA 23 €  
Asada al Jospet

GUARNICIONES VEGETALES A ELEGIR 7 €

ESCALIVADA DE VERDURAS (Pimiento rojo, Pimiento verde, Cebolla, Berenjena)  
"MARRANÍA" (Pisto Menorquín)  
PATATA ASADA Y SALTEADA CON AJO Y ROMERO & PIQUILLOS CONFITADOS  
BROTOS DE LECHUGA ALIÑADOS A LA BRASA

# POSTRES

---

<b>CLAFOUTIS</b>	10 €
De pera caramelizada, almendra marcona y helado de yogurt de oveja <i>Alérgenos: Huevo, lácteos, gluten, frutos secos</i>	
<b>LEMON PIE</b>	10 €
Con merengue de lima y tierra de galletas de mantequilla “danesas” <i>Alérgenos: Huevo, lácteos y gluten</i>	
<b>COULANT DE CACAHUETES</b>	10 €
Con helado de lima, jengibre y cacahuete salado rallado <i>Alérgenos: Huevo, lácteos y gluten</i>	
<b>PIÑA (VG)</b>	10 €
Carpaccio de piña con sorbete de piña colada y almíbar de vainilla	
<b>FRESAS CON NATA</b>	10 €
Mousse de nata con coulis de fresas, fresas frescas y helado de nata a la vainilla <i>Alérgenos: Lácteos</i>	
<b>MELOCOTÓN</b>	10 €
Nuestra versión del Pêche Melba: melocotón fresco y confitado, helado de oveja y vainilla, almendras laminadas y frambuesas al natural y en coulis <i>Alérgenos: Lácteos y frutos secos</i>	
<b>HELADOS Y SORBETES ARTESANOS</b>	10 €

