

MENÚ CLARISA

HUERTA AGROTUR GIMNESIA

ENSALADA DE TOMATE DEL HUERTO (OLV) stracciatella, aire de tomate, vinagreta de limón y albahaca fresca (L-Sf)	22 €
ENSALADA CÉSAR hoja de roble, pollo brasa, salsa Cesar, anchoa, queso Menorca y croûton (Sf-G-H-P-L-Mz)	22 €
COSECHA ESTIVAL (Vg) calabaza, higos, tomate, granada, aire de naranja, salsa diosa verde y dukkah (Sf-Fs)	20 €
FRESAS Y TOMATE (Vg) gazpacho de fresa, sandía, tomate y sorbete de fresa (Sf)	19 €

FRÍOS

CARPACCIO DE GAMBA pilpil de sus cabezas, gel de yuzu, piñones, pickle y sorbete de limón con albahaca (C-P-Fs-Sf)	24 €
PEZ LIMÓN AL LIMÓN tiradito de pez limón, salsa cítrica y aire de piña (P-Ap-Sf)	30 €

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

CALIENTES

BUÑUELO DE BERENJENA (OVL) miel (G-H-L)	3,50 €/u
CROQUETA DE GAMBA mahonesa de sus cabezas y su cola marinada (G-H-L-C)	5 €/u
MEJILLONES al josper con salsa azafranada, perejil y chalota (L-M-Sf)	24 €

PASTAS*

PASTA CON TOMATES (OLV) tomates secos, cherry confitado, jugo de tomates asados, queso y aceitunas negras (G-L-Sf)	24 €
GNOCCHI (OLV) cremoso de calabaza de Son Vivó, setas, salvia y queso feta (G-H-L-Sf)	25 €

**Disponemos de pasta sin gluten, sin relleno. Pregunte por ellas a nuestros compañeros.*

ARROCES

ARROZ DE TEMPORADA (OLV) Consulte nuestras sugerencias para conocer el arroz de temporada	32 €
ARROZ NEGRO carabineros, calamar a la brasa y mahonesa de gamba (C-M-H-P)	37 €

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

PRODUCTO A LA BRASA

PESCADO FRESCO	SPM / kg
asado con bilbaína. Consultar disponibilidad diaria de piezas y de pesos (P-Sf)	
VERDURAS DE NUESTRO HUERTO (OLV)	26 €
espárragos, cherry's, zanahoria, coliflor, calabacín, remolacha, frutos secos y muselina berenjena (Fs)	
PECHUGA DE POLLO	21 €
braseado en dos cocciones con salsa de adobo (Sf-Mz)	
VERMELLA MENORQUINA	36 €
entrecot de ternera Vermella Menorquina con salsa de ternera (Sf)	
COSTILLITAS DE CORDERO	28 €
labneh con granada, ajo y perejil y salsa cordero (L-Sf)	

SALSAS y GUARNICIONES EXTRA

ALL I OLI DE ROMERO (OLV) (H)	4 €
MAHONESA CHIPOTLE (OLV) (H-Sf)	4 €
PATATA DE MENORCA ASADA CON HIERBAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN (Vg)	6 €
PATATAS FRITAS CASERAS, SAL DE MENORCA (Vg)	9 €

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

Los precios son por ración.

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

POSTRES

PASTEL DE QUESO AZUL DE MENORCA gel de membrillo y helado de miel (G-H-L)	14 €
LEMON PIE crema de limón, sorbete frambuesa, migas de brioche y pistacho caramelizado (G-H-L-Fs)	14 €
COULANT DE CHOCOLATE Y CAMELO helado de caramelo salado (G-L-H)	15 €
SEMIFRÍO DE MACEDONIA (OVL) mousse mandarina, núcleo de frambuesa, gajos naranja y sopa de pomelo (H)	14 €
HELADOS (L) Y SORBETES artesanos, consulte disponibilidad al equipo que les atiende	4 €/bola

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

MENÚ CLARISA mesa completa

CROQUETA DE GAMBA

mahonesa de sus cabezas y su cola marinada (G-H-L-M)

FRESAS Y TOMATE (Vg)

gazpacho de fresa, sandía, tomate y sorbete de fresa (Sf)

MEJILLÓN

al jospo con salsa azafranada, perejil y chalota (L-M-Sf)

COSECHA ESTIVAL (Vg)

calabaza, higos, tomate, granada, aire de naranja, salsa diosa verde hoja de roble y dukkah (Sf-Fs)

ARROZ

a elegir

LEMON PIE

crema de limón, sorbete frambuesa, migas de brioche y pistacho caramelizado (G-H-L-Fs)

70 €

El concepto de menú Clarisa es el de compartir los entrantes a la vez. 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 (Fruto seco de cáscara)
P	Pescado
C	Crustáceos
M	Moluscos
Ap	Apio
Mz	Mostaza
CC	Cacahuetes
So	Soja
Al	Altramuces
Vg	Vegano
OLV	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

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

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 DÍA	17 €

CLASSIC COCKTAILS

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

SIN ALCOHOL & LIMONADAS

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

SMOOTHIES

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

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

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

<u>TEQUILA Y MEZCAL</u>	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 €
<u>PISCO Y CACHAÇA</u>	Copa 50 ml
CACHAÇA CAPUCANA	16 €
CACHAÇA ABELHA GOLD	18 €
PISCO MONTESIERPE	16 €

<u>RON</u>	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 €
<u>BRANDY & COGNAC</u>	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

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 €
TÓNICA 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 €