

Carta de verano

PER COMENÇAR... / PARA EMPEZAR...

Oliaigo <i>La sopa tradicional de tomàtic, ceba, pebre, servit amb figues / Sopa menorquina de tomate fresco, cebolla, pimientos verdes, acompañada de patatas fritas caseras o higos (s.m)</i>	14 €
Berenjenas rellenas <i>Amb sofregit menorquí, formatge i pa ratllat de Menorca/ Con sofrito menorquín, queso y pan rallado de Menorca</i>	13 € 5/
Trampó, nuestra ensalada veraniega de toda la vida <i>Fresca amanida de tomàtics, pebres, ceba, oli d'oliva verge i troncs de tonyina/ Ensalada fresca jugosos tomates, pimientos, cebolla, aceite de oliva virgen y atún</i>	13 € 1/
Mejillones de Menorca a la marinera <i>Amb porro, mantega, vi blanc, tomàtics i llorer/ Con puerro, mantequilla, vino blanco, tomate y laurel</i>	15 € 3/13/
Brochetas de pulpo y gambas rojas <i>Pop tendre amb gamba roja de Menorca i picada de la casa Tierno pulpo con gamba roja de Menorca y picada de la casa</i>	19 € 2/3/
Greixera de espinacas, cebolla y queso mahón <i>Greixera amb formatge de Maó, espinacs i ceba/ Greixera con queso mahón, espinacas y cebolla</i>	13 € 4/7/
Tablas con pan y tomate, aceite, sal de la isla y... <i>Selecció de formatges artesans de ca nostre, servit amb mel, raïm i fruits secs Selección de quesos artesanos de la isla, acompañados de miel, uvas y frutos secos</i>	18 € 5/7/9/
Selecció dels millors embutits locals, carnixua, sobrasada i pernil lberic* <i>Selección de embutidos de la isla, carnixua, sobrasada cuixot y Jamón Ibérico*</i>	17 € 5/

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Raya al horno con alcaparras <i>Peix blanc i sucós, amanit amb una salsa de tâperas, patatas, all i oli d'oliva</i> <i>Pescado blanco y jugoso, aderezado con salsa de alcaparras, patatas, ajo y aceite</i>	19 € 1/
Fritura de pescados del día <i>Segons la Llotja de Maó</i> <i>Según la lonja de Mahón</i>	16 € 1/5/
Verduras de temporada al horno con salsa romescu i allioli <i>Verdures variades al forn, amb salsa de romescu fet a casa i allioli</i> <i>Verduras variadas al horno con salsa romescu casera y allioli</i>	14 € 4/9/13/
Solomillo de cerdo menorquín al ajillo <i>Carn de Menorca amb vi blanc, all i julivert</i> <i>Carne de Menorca con vino blanco, ajo y perejil</i>	19 € 13/
Canelones caseros de la mare per “Sant Esteve” <i>Amb les millors carns (porc, pollastre i vedella), gratinats al forn amb beixamel</i> <i>Con las mejores carnes (cerdo, pollo y ternera), gratinados al horno con bechamel</i>	15 € 5/7/
Albóndigas menorquinas en salsa de avellanas <i>Carn tendre de porc i vedella en salsa d'avellanas (plat típic de Sant Joan)</i> <i>Tierna carne de cerdo y ternera en salsa de avellanas (plato típico de Sant Joan)</i>	14 € 7/9/13/
Pollo de granja con gambas de “la Llotja” <i>El nostre “mar i terra”, amb el millor pollastre i gambes de Menorca</i> <i>Nuestro “mar y tierra, pollo de granja y gambas de Menorca</i>	22 € 2/13/
“Perol” de cordero Menorquín al horno <i>Cama tendra de xai menorquí sobre llit de patatas i verdures</i> <i>Tierna carne de cordero menorquín en cama de patatas y verduras</i>	24 € 13/

Al·lèrgens

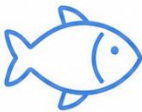
Aquesta carta pot contenir els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria.

Consulteu amb el personal de sala per a més informació.

Alérgenos

Esta carta puede contener los 14 alérgenos de declaración obligatoria.

Consulte con el personal de sala para más información.

1.  PESCADO	2.  CRUSTÁCEO	3.  MOLUSCOS	4.  HUEVOS	5.  GLUTEN	6.  MOSTAZA	7.  LECHE
8.  CACAHUETES	9.  FRUTOS SECOS	10.  SOYA	11.  APIO	12.  LEGUMBRES	13.  SULFITOS	14.  ALTRAMUCES



Des de 1983 Fonda S'engolidor forma part de la cuina tradicional menorquina. Les nostres receptes es preparen seguint el mètode de sempre: en casseroles de fang, a foc lent i amb productes frescos de l'illa. Benvinguts !

Desde 1983 Fonda S'engolidor forma parte de la cocina tradicional menorquina. Nuestras recetas se elaboran siguiendo el método de siempre: en cazuelas de barro, a fuego lento y con productos frescos de la isla. Bienvenidos !