

Summer Menu / Carte d'été / Menu estivo

STARTERS / POUR COMMENCER / PER INIZIARE...

Oliaigo 14 €

Menorcan tomato soup with fresh tomatoes, onion, green peppers,
accompanied by figs/

Soupe minorquine à la tomate fraîche, oignon, poivrons verts et figues/

Zuppa minorchina di pomodoro fresco, cipolla e peperoni verdi, accompagnata da fichi

Berenjenas rellenas 13 €

Stuffed Aubergines with Menorcan fried vegetable sauce/

Aubergines farcies avec sofrito minorquin/

Melanzane ripiene alla minorchina con salsa di verdure

Trampó, nuestra ensalada veraniega de toda la vida 13 €

Fresh salad with juicy tomatoes, peppers, onions, virgin olive oil and tuna chunks/ 1/

Salade fraîche aux tomates juteuses, poivrons, oignon, huile d'olive, troncons de thon

Insalata fresca con pomodori maturi, peperoni, cipolla, olio di oliva e tonno a pezzi

Mejillones de Menorca a la marinera 14 €

Menorcan mussels a la "marinera" with leek, butter, white wine and tomato/ 3/13/

Moules de roche à la meunière, avec poireau, beurre, vin blanc et tomate/

Muscoli di Menorca alla marinara con porro, burro, vino bianco e pomodoro

Brochetas de pulpo y gambas rojas 19€

Tender octopus with red prawn and house picada/ 2/3/

Poulpe tendre avec gambas rouges et picada de la maison/

Polpo tenero con gamboni rossi di Menorca e picada segreta della casa

Greixera de espinacas, cebolla y queso mahón 13 €

Baked spinach, onion and Mahon cheese casserole (Menorcan style)/ 4/7/

Gratin d'épinards, oignon et fromage de Maó à la minorquine/

Casseruola al forno con spinaci, cipolla e formaggio di Maó (stile minorchino)

Tablas menorquinas con pan y tomate, aceite, sal de la isla y... 18 €

Selection of Artisanal Island Cheeses, accompanied by honey, grapes, mixed nuts/ 5/7/9/

Sélection de fromages artisanaux de l'île, accompagnés de miel, raisins et fruits secs/

Selezione di formaggi artigianali di Menorca, accompagnati da miele,uva,frutta secca

MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX / SECONDI PIATTI

Raya al horno con alcaparras	19 €
Ray dressed with caper sauce, garlic and olive oil/	1/
<i>Raie assaisonnée d'une sauce aux câpres, ail et huile d'olive/</i>	
Raia al forno con salsa di capperi, aglio e olio di oliva	
Fritura de pescados del día	17 €
Mixed fried fresh fish of the day /	1/5/
<i>Friture de poissons frais du jour /</i>	
Frittura di pesci freschi del giorno	
Verduras de temporada al horno con salsa romesco i allioli	14 €
Seasonal vegetables baked in the oven with romesco sauce and allioli/	4/9/13/
<i>Légumes de saison au four avec sauce romesco et allioli/</i>	
Verdure di stagione al forno con salsa romesco e aioli	
Solomillo de cerdo al ajillo y vino blanco	19 €
Menorcan pork with white wine, garlic and parsley/	13/
<i>Porc de Menorca au vin blanc, ail et persil/</i>	
Maiale di Menorca al vino bianco, aglio e prezzemolo	
Canelones caseros de la mare per “Sant Esteve”	15 €
Pork, chicken and beef cannelloni, oven-baked, gratinated with bechamel sauce/	5/7/
<i>Avec le meilleures viandes (porc, poulet et boeuf), gratinés au four avec béchamel/</i>	
Cannelloni della casa con maiale, pollo e manzo, gratinati al forno con besciamella	
Albóndigas menorquinas en salsa de avellanas	14 €
Menorcan meatballs in hazelnut sauce (Typical Sant Joan dish)/	7/9/13/
<i>Boulettes minorquines à la sauce aux noisettes (plat typique de Sant Joan)/</i>	
Polpette di Minorca in salsa alle nocciole (piatto tipico di Sant Joan)	
Pollo de granja con gambas de “la Llotja”	22 €
Our “Surf and Turf”, free-range farm chicken with “Llotja” prawns/	2/13/
<i>Notre “Mer et Terre”, poulet fermier avec crevettes/</i>	
Il nostro “Mare e Terra”, pollo ruspante allevato a terra con gamberi	
Perol menorquín de cordero	24 €
Tender Menorcan lamb on a bed of oven-roasted local vegetables/	13/
<i>Tendre viande de agneau sur lit de pommes de terre et legumes de saison</i>	
Tenero agnello minorchino su letto di verdure locali arrostate al forno	

Allergènes

Cette carte peut contenir les 14 allergènes dont la déclaration est obligatoire.

Veuillez consulter le personnel de salle pour plus d'informations.

Allergens

This menu may contain the 14 major allergens subject to mandatory declaration.

Please ask a member of staff for more information.

Allergeni

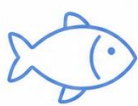
Questo menu può contenere i 14 allergeni soggetti a dichiarazione obbligatoria.

Si prega di chiedere al personale di sala per maggiori informazioni.

Allergene

Diese Speisekarte kann die 14 deklarationspflichtigen Allergene enthalten.

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach weiteren Informationen.

1.  EN FISH FR POISSON IT PESCE DE FISCH	2.  EN CRUSTACEANS FR CRUSTACÉS IT CROSTACEI DE KREBSTIERE	3.  EN MOLLUSCS FR MOLLUSQUES IT MOLLUSCHI DE WEICHTIERE	4.  EN EGGS FR ŒUFS IT UOVA DE EIER	5.  EN GLUTEN FR GLUTEN IT GLUTINE DE GLUTEN	6.  EN MUSTARD FR MOUTARDE IT SENAPE DE SENF	7.  EN MILK FR LAIT IT LATTE DE MILCH
8.  EN PEANUTS FR ARACHIDES IT ARACHIDI DE ERDNÜSSE	9.  EN NUTS FR FRUITS À COQUE IT FRUTTA A GUSCIO DE SCHALENFRÜCHTE	10.  EN SOYBEANS FR SOJA IT SOIA DE SOJA	11.  EN CELERY FR CÉLERI IT SEDANO DE SELLERIE	12.  EN LUPIN FR LUPIN IT LUPINI DE LUPINEN	13.  EN SULPHITES FR SULFITES IT SOLFITI DE SULFITE	14.  EN LUPINS FR LUPINS IT LUPINI DE LUPINEN



Since 1983. Our recipes are prepared following the traditional method: in clay pots, over low heat and with fresh produce from the island. Welcome !

Depuis 1983. Nos recettes sont préparées selon la méthode de toujours: dans des casseroles en terre cuite, à feu lent et avec des produits frais de l'île. Bienvenue !

Dal 1983. Le nostre ricette sono preparate secondo il metodo tradizionale: in pentole di terracota, a fuoco lento e con prodotti freschi dell' isola. Benvenuti!