

CARTA / MENU

OTOÑO-INVIERNO / AUTUMN-WINTER

Viernes, sábados y domingos / Friday, Saturday & Sunday · 12:00–16:00

PARA EMPEZAR / STARTERS

Crema de verduras con Roquefort / <i>Cream of vegetable soup with Roquefort</i>	9
Sopa de pescado de la casa / <i>House fish soup</i>	13
Brocheta de pollo* con sobrasada y miel / <i>Chicken skewer with sobrasada and honey</i>	15
Berenjenas rellenas / <i>Stuffed aubergines</i>	13

GREIXERAS / BAKED CASSEROLES

Al horno, en cazuela de barro. Un clásico de la casa. / *Oven-baked in an earthenware dish. A house classic.*

Greixera de verduras / <i>Vegetable casserole</i>	13
Greixera de queso de Mahón / <i>Mahón cheese casserole</i>	13
Greixera de sobrasada / <i>Sobrasada casserole</i>	13

DE NUESTRA TIERRA / FROM OUR LAND

Quesos de Son Sivineta (semicurado, curado y añejo) / <i>Son Sivineta Selection of cheese</i>	21
Selección de embutidos / <i>Selection of cured meats</i>	18
Pan con tomate, aceite de oliva virgen y sal de Menorca / <i>Tomato Bread, oil and Menorcan Salt</i>	5
Aceitunas aliñadas / <i>Marinated olives</i>	4

DEL MAR / FROM THE SEA

Raya con alcaparras / <i>Skate with capers</i>	19
Pescado fresco del día (según mercado) / <i>Fresh fish of the day (market price)</i>	S/M

DE LA FONDA / HOUSE SPECIALITIES

Conejo con níscalos / <i>Rabbit with saffron milk cap mushrooms</i>	19
Canelones de la “mare” (por San Esteban) / <i>Mother's cannelloni (a St Stephen's Day tradition)</i>	14
Cazuela de cordero menorquín / <i>Menorcan lamb casserole</i>	24
Ternera con salsa de setas / <i>Beef with mushroom sauce</i>	18
Verduras al horno con salsas / <i>Oven-roasted vegetables with sauces</i>	14

POSTRES DE LA FONDA / DESSERTS

Flan de naranja / <i>Orange flan</i>	5
Greixera de boniato / <i>Baked sweet potato pudding</i>	7
Tarta de queso de Mahón con confitura de higos / <i>Mahón cheesecake with fig preserve</i>	8
Tarta de almendras con chocolate caliente / <i>Almond cake with hot chocolate</i>	7
Club 58 - Helado 57 Can Sintes y Grand Marnier / <i>57 Can Sintes ice cream & Grand Marnier</i>	9
Pudin de ensaimada / <i>Ensaimada pudding</i>	6