



Mostra de Cuina menorquina

DEL 21 AL 30 DE SETEMBRE

MENÚS 2018

www.mostradecuinamenorquina.com

La volta gastronòmica a Menorea

Amb la Mostra de Cuina Menorquina coneixeràs "in situ" els restaurants participants, el seu ambient i la seva gastronomia, a més de gaudir del servei i l'atenció que ofereixen. A tots els restaurants trobaràs deliciosa gastronomia menorquina, tradicional o de nova creació, amb un "Menú Mostra" de primer plat, segon plat i postres per només 17€, o bé un deliciós "Menú Gastronòmic" a un preu entre 23 i 43€, amb les seves millors especialitats. **Trija un establiment, telefona-hi per a reservar taula i disfruta la Mostra!**

La vuelta gastronómica a Menorea

ambiente y su gastronomía, además de disfrutar de su atención y su servicio. En todos los restaurantes encontrarás deliciosa gastronomía menorquina, tradicional o de nueva creación, con un "Menú Mostra" de primer plato, segundo plato y postre por sólo 17€, o bien un "Menú gastronómico" a un precio entre 23 y 43€, con sus mejores especialidades. **¡Escoge un establecimiento, llama para reservar mesa y disfruta la *Mostra*!**

La volta gastronòmica a Menorea

At this "Mostra" (Minorcan Cuisine Fair) you will experience the atmosphere and gastronomy of selected restaurants in situ, as well as their attention and service. In every restaurant you will find delicious Minorcan gastronomy, either traditional or avantgarde, with a "Mostra Menu" of starter, main course and dessert for only 17€, or other gourmet menus at prices between 23 & 43€. Choose a restaurant, call up to book your table and enjoy the "Mostra"!

Restaurants

CIUTADELLA

Restaurante Aquarium	4
Asador Molí des comte	6
Des Port	7
Es Pinzell	8
Món	9
Racó des Palau	10
Rels	11
Sant Ignasi	12
Ses Voltes	13

FERRERIES

Es Barranc	14
Binissuès	18

ES MERCADAL

Ca n'Aguedet	20
Café Bistro Sol 32	21
Hostal Jeni	22
Restaurant Tast	23

ES MIGJORN GRAN

Restaurant s'Engolidor	24
------------------------------	----

FORNELLS

Cafè del Nord	25
---------------------	----

MAÓ

Restaurant l'Arpó	26
Can Nito la Marina	27
La Minerva	28

SANT LLUÍS

Hotel Rural Biniarroca	30
Sa Pedrera des Pujol	31

Restaurante Aquarium

Ciutadella · Paseo Portixol, Lago de Cala'n Bosch · T. 971 387 442

MENÚ MOSTRA 17,00€



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Escabetsx de tonyina vermella amb adobats
o Musclos de Menorca al vapor

Escabeche de atún rojo con encurtidos
o Mejillones de Menorca al vapor

*Red tuna in brine with pickles
or Steamed Menorcan mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs melós de sèpia o Rap a la marinera

Arroz meloso de sepia o Rape a la marinera
Cuttlefish creamy rice or Marinière-style monkfish

Sorbet de Gin amb Llimonada o Tortada amb merenga

Sorbete de *Gin* amb Llimonada o Torta con merengue
Gin and lemon sorbet or meringue cake



MENÚ GASTRONÒMIC 39,50€



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Croquetes d'Ortigues de Mar amb allioli + Carpaccio de carabiner de Menorca amb pinya i caviar d'oli-guindilla acompanyat de pa de coca amb tomàquet + Sashimi de llom de tonyina vermella del Mediterrani Balfegó + Eriçó de mar al cava gratinat + Gamba vermella a la sal
Croquetas de ortigas de mar con allioli + Carpaccio de carabinero de Menorca con piña y caviar de aceite-guindilla acompañado de pan de coca con tomate + Sashimi de lomo de atún rojo del Mediterráneo Balfegó + Erizo de mar al cava gratinado + Gamba roja a la sal / *Snake-locks anemone fritters with garlic mayonnaise + Scarlett shrimp carpaccio with pineapple and oil-cayenne pepper caviar with bread and rubbed tomato + Mediterranean Balfegó red tuna fillet sashimi + Sea urchin in cava au gratin + Red prawn in salt*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Gall de Sant Pere fregit amb alls i ceba fregida
Gallo de San Pedro frito con ajos y cebolla frita
Fried John Dory, garlics and fried onion

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada amb merenga i gelat de carquiñols
Tortada con merengue y helado de carquiñols
Meringue cake and carquinyol ice-cream

Asador Moti des comte

Ciutadella · Av. Constitució, 22 · T. 971 481 414



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Canaló de ratjada amb beixamel de tàperes
Canalón de raya con bechamel de alcaparras
Ray cannelloni in caper white sauce

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Dauets de llom de porc amb col i gratinat de sobrassada
Taquitos de lomo de cerdo con coles y gratén de sobrasada
Pork sirloin dices with cabbage and sobrassada au gratin

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Escuma de menjar blanc i gelat de canyella
Espuma de *menjar blanc* y helado de canela
Blancmange mousse and cinnamon ice-cream

MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Crestes d'auberginia i gató amb allioli de figat picant
Empanadillas de berenjena y gató con *allioli de figat* picante
Aubergine and smallspotted catshark pastry with hot fig jam garlic mayonnaise

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de serrans amb espet tempuritzat dels seus llocs
i patates comfitades al romaní
Caldera de serranos con espetón tempurizado de sus lomos
y patatas confitadas al romero
Comber fish soup with barracuda fillets and slow-cooked rosemary-flavoured potatoes

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sopa de xocolati i textures d'ensaimada
Sopa de chocolate y texturas de ensaimada
Chocolate soup and ensaimada textures

Des Port

Ciutadella · Carrer Marina, 23 · T. 971 481 735



MENÚ GASTRONÒMIC 28,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ensalada de formatge menorquí amb crosta de pa i mermelada de tomàtiga + Ratjada fregida amb allioli de sobrassada i mel + Pop amb ceba + Albergínies plenes

Ensalada de queso menorquín con crosta de pan y mermelada de tomate + Raya frita con *allioli* de sobrassada y miel + Pulpo con cebolla + Berenjenas rellenas
Menorcan cheese salad with bread crusts and tomato jam + Fried ray with sobrassada garlic mayonnaise and honey + Octopus with onion + Stuffed aubergines

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tast de postres de la casa
Cata de postres de la casa
Homemade desserts tasting

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Peix de roca a l'estil menorquí o Rap amb salsa de porros o Caldereta de rap i llamàntol nacional +10€ (min. 2 p.) o Caldereta de gambes, rap i musclos (min. 2 p.) o Secret de "porc negre" amb salsa de prunes / Pescado de roca al horno al estilo de la isla o Rape con salsa de puerros o Caldereta de rape y bogavante nacional + 10€ (min. 2 p.) o Caldereta de gambas, rape y mejillones (min. 2 p.) o Secreto de cerdo *porc negre* con salsa de ciruleas
Our island's style oven-baked rockfish or Monkfish in leek sauce or Monkfish and national lobster caldereta + 10 € (min. 2) or Shrimp, monkfish and mussels caldereta (min. 2) or "Black" pork slice in prune sauce

MENÚ MOSTRA 17,00€



MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Roles d'endivia + Amanida de temporada o Greixera de peus de porc o Marrania amb cuixot o Oliaigua amb figues / Buñuelos de escarola + Ensalada de temporada o Greixera de manitas de cerdo o Marrania con cuixot o Oliaigua con higos / *Curly endive fritters + Season salad + Pig trotters greixera or Marrania with cuixot sausage or Oliaigua and figs*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Peix del dia a la menorquina o Llobarro farcit (Fra Roger) o Feixets de carn o Conill amb pebres / Pescado del dia a la menorquina o Lubina rellena (Fra Roger) o Feixets de carne o Conejo con pimientos / *Menorcan-style catch of the day or Stuffed sea bass (Fra Roger) or Small meat "bundles" or Rabbit with pepper*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada d'ametlla amb gelat de vainilla o Taula de formatges de Menorca, raïm i figat / Torta de almendra con helado de vainilla o Mesa de quesos de Menorca, uva y figat / *Almond cake with vanilla ice-cream or Assorted platter of Menorcan cheese, grapes and fig jam*

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida d'embotits de Menorca, formatge i mel o Carpaccio de llengua amb allioli de tàperes o Alberginies plenes o Caldereta de peix / Ensalada de embutidos de Menorca, queso y miel o Carpaccio de lengua con *allioli* de alcaparras o Berenjenas rellenas o Caldereta de pescado *Menorcan cold cuts salad, cheese and honey or Tongue carpaccio with caper garlic mayonnaise or Stuffed aubergines or Fish caldereta*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamar farcit a la menorquina amb salsa d'avellana o Llom de vedell amb col / Calamar relleno a la menorquina con salsa de avellana o Lomo de ternera con col *Menorcan-style stuffed squid in hazelnut sauce or Beef loin with cabbage*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Greixera de moniato amb gelat de mel o Espuma de menjar blanc / Greixera de boniato con helado de miel o Espuma de "menjar blanc" / *Sweet potato greixera with honey ice-cream and Blancmange mousse*



MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Escopinyes de Maó amb tres amaniments

+ Sopa de meló i *foie* a la sal + Gamba en tres serveis

Berberechos de Mahón con tres aliños

+ Sopa de melón y *foie* a la sal + Gamba en tres servicios

Mahon cockles in three dressings

+ *Melon soup and foie in salt* + 3-style Shrimps

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Be confitat amb llet de romaní

Cordero confitado con leche de romero

Slow cooked lamb in rosemary milk

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Granissat de taronja amb safrà i gelat de formatge fresc

+ Pastís tebi de carbassa amb gelat crema cremada

Granizado de naranja con azafrán y helado de queso fresco

+ Pastel tibio de calabaza con helado crema quemada

Orange slush with saffron and soft cheese ice-cream

+ *Warm pumpkin pie with custard ice-cream*



Racó des Palau

Ciutadella · C. des Palau, 3 · T. 971 385 402



MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

Dimarts tancat / Martes cerrado / Tuesday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

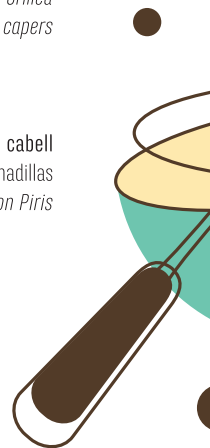
Rotllet de carpaccio de vedella amb dàtil + Croqueta de sobrassada i formatge de Menorca + Culleradeta d'arròs melós amb gamba de Ciutadella + Pop de Ciutadella a la brasa amb salsa "ad burrida" / Rollito de carpaccio de ternera con dàtil + Croqueta de sobrassada y queso de Menorca + Cucharadita de arroz meloso con gamba de Ciutadella + Pulpo de Ciutadella a la brasa con salsa "ad burrida" / *Beef carpaccio roll with a date inside + Sobrassada and cheese from Menorca croquette + Spoonful of creamy rice with shrimp from Ciutadella + Grilled octopus from Ciutadella in "ad burrida" sauce*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Melós de vedella vermella menorquina amb salsa de trompetes de la mort o Conill amb cranca o Rap a la brasa amb galeta de musclos o Filet de lluç amb tàperes i reducció d'herbes dolces de menorca / Melosos de ternera roja menorquina con salsa de trompetas de la muerte o Conejo con *cranca* o Rape a la brasa con galleta de mejillones o Filete de merluza con alcaparras y reducción de hierbas dulces de Menorca / *Red Beef from Menorca in black chanterelle sauce or Rabbit and crab stew or Grilled monkfish with a mussel cookie or Hake fillet with capers and a reduction of sweet herbs from Menorca*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tiramisú de brossat de Son Piris o Rubiols de cabell d'àngel / Tiramisú de requesón de Son Piris o Empanadillas de cabello de àngel / *Tiramisu of ricotta from Son Piris or Pumpkin jam pastry*



Rels Restaurant

Ciutadella · Carrer Sant Isidre, 33 · T. 971 480 516



MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

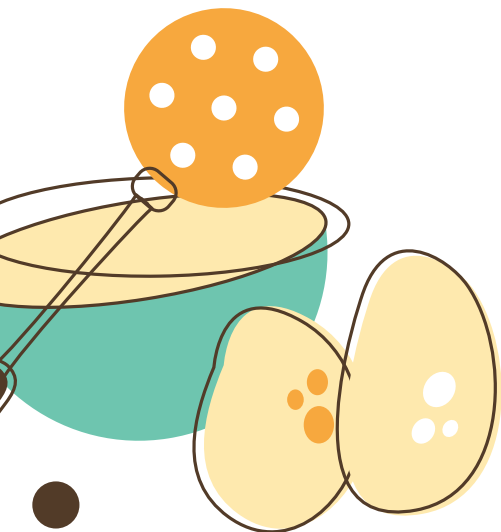
Snacks (fritura de bunyol de bacallà i croqueta de so-brassada i mel) + Sopa de tomàtiques torrades (sa ver-sió de Rels de s'oliaigua) / Snacks (fritura de buñuelo de bacalao y croqueta de sobrasada y miel) + Sopa de tomates asados (la versió de Rels del oliaigua) / Snacks (cod fritter and sobrasada and honey croquette) + Toasted tomatoes soup (Rels' version of our oliaigua)

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Verat fumat amb "hummus" d'ametlles i avinagrats + Porcella amb pomes i lletuga torrada / Caballa ahumada con "hummus" de almendras y avinagrados + Lechona con manzanas y lechuga tostada / Smoked mackerel with almond and pickle "hummus" + Suckling pig with apples and toasted lettuce

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Xocolati i garroves amb cítrics
Chocolate y algarroba con cítricos
Chocolate and carob with citrus fruits



Sant Ignasi

Ciutadella · Ronda Nord, s/n · T. 971 385 575



MENÚ GASTRONÒMIC 32,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ravioli amb mousse de sobrassada i formatge tendre
Mahón D.O. amb vinagreta lleugera de camamilla

+ Brioche tebi acompanyat d'oliaigua i figues
+ Suquet de peix amb patató menorquí i algues marines

Ravioli con mousse de sobrasada y queso tierno Mahón
D.O. con vinagreta ligera de camamil-la

+ Brioche templado acompañado de oliaigua e higos
+ Sopa de pescado con patató menorquín y algas marinas

*Ravioli with sobrassada mousse and Mahon D.O. soft cheese
with a light camomile vinaigrette*

+ *Warm brioche with oliaigua and figs*

+ *Fish soup with Menorcan fried potatoes and seaweed*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

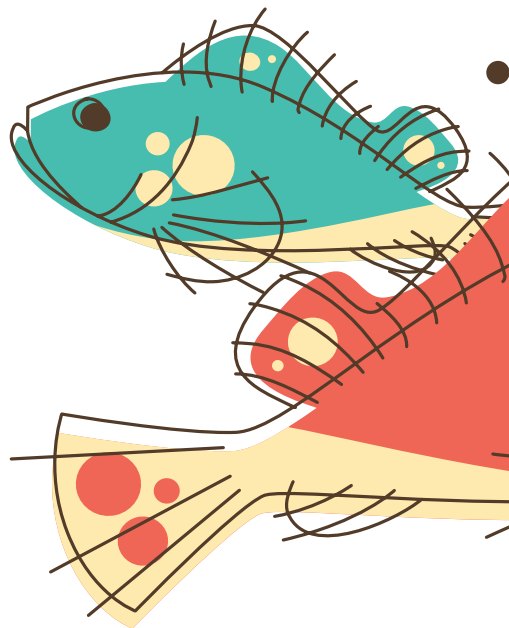
Galta de porc ibèric guisada amb cuixot i migas de pa
Carrillera guisada de ibérico con cuixot y migas de pan
*Iberian pork cheek stew with cuixot sausage and bread
crumbs*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Mousse de cuallada i mel de Menorca

Mousse de cuajada y miel de Menorca

Curd mousse and Menorcan honey





MENÚ GASTRONÒMIC 23,50€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

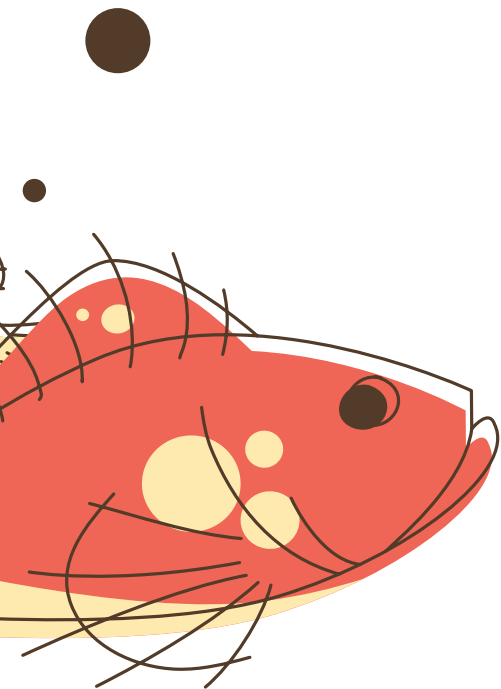
Carpaccio de peix de l'illa amb brots tendres del nostre hort ecològic + Ravioli de vedella vermella menorquina amb salsa del seu suc i trufa / Carpaccio de pescado de la isla con brotes tiernos de nuestro huerto ecológico + Ravioli de ternera roja menorquina cons salsa de su jugo y trufa / *Fish carpaccio with shoots from our organic garden + Menorcan red cow ravioli with gravy and truffle*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de marisc i peix de roca + Timbal d'anyell de llet amb mel de romani Dolçamar / Caldereta de marisco y pescado de roca + Timbal de cordero de leche con miel de romero Dolçamar / *Seafood and rockfish caldereta + Timbale of suckling lamb with Dolçamar rosemary honey*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tarta de formatge menorqui amb el seu gelat i caramel de figat / Tarta de queso menorquin con su helado y caramelo de higos / *Menorcan cheese cake with ice-cream and fig candy*



Es Barranc

Ferrerries · Urb. Cala Galdana, Passatge del Riu, 11-12 · T. 971 154 643



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Carbassons amb gambes y formatge gratinat de Menorca o Ensalada de tomàtiga, mozzarella fresca de Son Tema, rúcula i tàperes de Menorca o Sopa de peix amb rap i musclos / Calabacines con gambas y quesos gratinado de Menorca o Ensalada de tomate, mozzarella fresca de Son Tema, rúcula y alcaparras de Menorca o Sopa de pescado con rape y mejillones / *Courgette with shrimps and cheese from Menorca au gratin or tomato salad, fresh mozzarella from Son Tema, rocket salad and Menorcan capers or Fish soup with monkfish and mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Serrans fregits de la costa de Cala Galdana o Entrecot de vedella al formatge de Menorca o Osobuco de vedella al vi negre i verdures / Serranos fritos de la costa de Cala Galdana o Entrecot de ternera al queso de Menorca o Osobuco de ternera al vino tinto y verdura / *Fried comber from Cala Galdana or Beef entrecote in Menorcan cheese sauce or Beef ossobuco cooked in red wine with vegetables*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tarta de formatge cuallada, al forn o Sufle Es Barranc de moras de Menorca o Ensaimada menorquina amb xocolati i gelat de vainilla / Tarta de queso cuajada, al horno o Sufle Es Barranc de moras de Menorca o Ensaimada menorquina con chocolate y helado de vainilla / *Oven-baked cheese curd cake, or Es Barranc soufflé with blackberries from Menorca or Ensaimada with chocolate and vanilla ice-cream*



MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Timbal d'ous trencats amb cuixot o Musclos de Maó a la planxa amb allioli o Bunyols de Rap amb Gambes / Timbal de huevos rotos con *cuixot* o Mejillones de Mahón a la plancha con *allioli* o Buñuelos de Rape con Gambas / *Fried eggs timbale with cuixot sausage or Grilled mussels from Mahon and garlic mayonnaise or Monkfish and shrimps croquettes*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Paella de llagosta (min. 2 pers)
o Arròs caldós de llagosta (min. 2 pers)
o Bacallà a la mel amb fruits secs
o Porcellet desossat a l'estil menorquí
Paella de langosta (min. 2 pers)
o Arroz caldos de langosta (min. 2 pers)
o Bacalao a la miel con frutos secos
o Cochinillo deshuesado al estilo menorquí
Spiny lobster paella (min. 2)
or Rice in spiny lobster broth (min. 2)
or Cod with honey and nuts
or Menorcan-style boneless suckling pig

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tarta de formatge cuallada, al forn o Sufle Es Barranc de moras de Menorca o Ensiamada menorquina amb xocolata i gelat de vainilla / Tarta de queso cuajada, al horno o Sufle Es Barranc de moras de Menorca o Ensaimada menorquina con chocolate y helado de vainilla / *Oven-baked cheese curd cake, or Es Barranc soufflé with blackberries from Menorca or Ensaimada with chocolate and vanilla ice-cream*



Foto: Restaurant Biniarroca



Binissuès T. 971 373 728

Ferrerries · Ctra. Maó-Ciutadella Km 31,6, desvio Camí Els Alocs



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Assortit d'embotits menorquins
o *Cannolis* de sobrassada amb mel o Amanida Pagesa
Surtido de embutidos menorquines
o *Cannolis* de sobrassada con miel o Ensalada Payesa
Assorted platter of Menorcan cold cuts
or *Sobrassada cannoli with honey or Country salad*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Llenguado a la menorquina o Talls de bè arrebossats
o Costellam de porc amb salsa barbaoca
Lenguado a la menorquina o Lonchas de cordero rebozadas
o Costillar de cerdo con salsa barbaoca
Menorcan-style sole or Coated lamb slices
or *Pork chops in BBQ sauce*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastissets de Madona
o Formatge menorquí amb Figat
Pastissets de Madona
o Queso menorquí con mermelada de higos
Madonna's pastissets or Menorcan cheese and fig jam

MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Torrada d'escalivada, anxoves i olives negres
o Gaspatxo o Albergínies farcides
Tosta de escalibada, anchoas y aceitunas negras
o Gazpacho o Berenjenas rellenas
Roast vegetables on a toast, anchovies and black olives
or *Gazpacho or Stuffed aubergines*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Bacallà amb mel de les nostres abelles o a la menorquina
o Paletilla de be al forn o Supremes de pollastre amb salsa
Bacalao con miel de nuestras abejas o a la menorquina
o Paletilla de cordero al horno o Supremas de pollo con salsa
Cod with our honey (or Menorcan-style) or Oven-baked
lamb shoulder or Chicken fillets in sauce

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís de formatge casolà o Figes confitades amb
formatge menorquí / Tarta de queso casera o Higos
confitados con queso menorquí / *Homemade cheese*
cake or Candied figs and Menorcan cheese



Cà n'Aguedet

Es Mercadal · C. Lepanto, 30 · T. 971 375 391



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua de forquilla o Carabassó a la menorquina o Arròs caldós de marisc / *Oliaigua de tenedor* o Calabacín a la menorquina o Arroz caldoso de marisco / *Oliaigua soup or Menorcan-style courgettes or Rice in seafood broth*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Ratjada a l'antiga o Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de vi de la terra o Milfulls d'albergínes amb ceba confitada, tomàquet i gratinat de formatge de Menorca / Raya a la antiga o Carrillera de ternera a baixa temperatura con salsa de vino de la terra o Milhojas de berenjenas con cebolla confitada, tomate y gratinado de queso de Menorca / *Ray, Old Style or Slow-roast beef cheek in wine sauce from Menorca or Aubergine millefeuille with sweet onion, tomato and cheese from Menorca au gratin*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Biscuit de cervesa negra de Menorca amb mermelada de maduixa / Bizcocho de cerveza negra de Menorca con mermelada de fresa / *Menorcan black beer sponge cake with strawberry marmalade*

MENÚ GASTRONÒMIC 55,00€

x 2 pers.

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Embotit i formatges de Menorca + Oliaigua + Albergínes i musclos a la menorquina / Embutido y quesos de Menorca + Oliaigua + Berenjenas y mejillones a la menorquina / *Assorted platter of cold cuts and cheese from Menorca + Oliaigua soup + Menorcan-style aubergines and mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs de la terra + Calamar a la menorquina
Arròs de la terra + Calamar a la menorquina
Arròs de la terra ("Rice" From the land)
+ Menorcan-style squid

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Ensaïmada de cabell d'àngel
Ensaïmada de cabello de ángel
Ensaïmada stuffed with pumpkin jam

Café Bistro Sol 32

Es Mercadal · Carrer Pla de ses eres, 32 · T. 971 154 206



MENÚ GASTRONÒMIC 29,50€

Dilluns tancat / Lunes cerrado / Monday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Crestes de sobrassada i alberginies

o *Risotto* de cuixot i bolets

Empanadilla de sobrasada y berenjena

o *Risotto* de cuixot y setas

Pastry stuffed with sobrassada and aubergine or Cuixot sausage and mushrooms risotto

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Sèpia farcida de gambes amb salsa de safrà de Menorca

o Epatlla de be amb crosta d'oliva

Sepia rellena de gambas con salsa de azafràn de Menorca

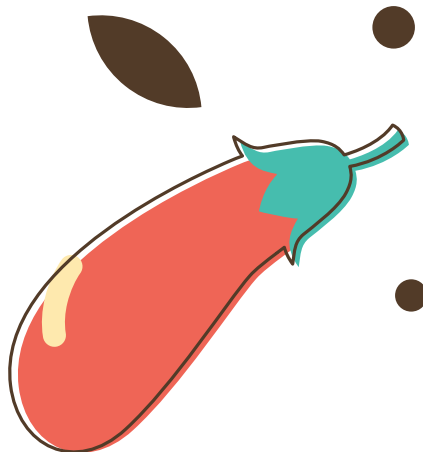
o Paletilla de cordero con costra de aceituna

Cuttlefish stuffed with shrimps in saffron sauce from Menorca or Lamb shoulder with olive crust

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Semi fred de formatge de Maó amb gelatina de camamilla de Menorca. / Semi frio de queso mahonés con gelatina de manzanilla de menorca.

Mahón cheese semifreddo with camomile jelly from Menorca



Hostal Jeni i Restaurant

Es Mercadal · C. Mirada del Toro, 81 · T. 971 375 059



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Croquetes casolanes de marisc
Croquetas caseras de marisco
Homemade seafood croquettes

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Sèpies farcides
Sepias rellenas
Stuffed cuttlefish

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Menjar blanc
Menjar blanc
Blancmange

MENÚ GASTRONÒMIC 35,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tapa de Formatges de Menorca
+ Albergínies a la Menorquina
Tapa de Quesos de Menorca
+ Berenjenas a la Menorquina
Menorcan cheeseboard
+ Menorcan style aubergines

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta (petita degustació)
+ Mitjana de vedella menorquina
Caldereta de langosta (pequeña degustación)
+ Chuletón de ternera menorquina
Spiny lobster caldereta (tasting)
+ T-bone steak (beef from Menorca)

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Variat de rebosteria casolana
Variado de repostería Casera
Assorted platter of homemade Menorcan pastries

Restaurant Tàst

Es Mercadal · Plaça de Pare Camps, 21 · T. 971 375 587



MENÚ GASTRONÒMIC 26,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

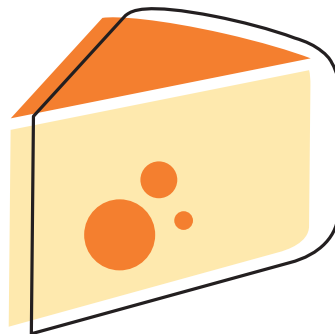
Gaspatxo de pastanaga amb formatge de cabra, alfàbrega, pinyons i terra d'olives negres o Albergínia rostida a foc amb calamar i salsa d'ostres / Gazpacho de zanahoria con queso de cabra, albahaca, piñones y tierra de olivas negras o Berenjena asada a fuego con calamar y salsa de ostras / *Carrot gazpacho with goats cheese, basil, pine nuts and tapenade or Roast aubergine with squid and oyster soup*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Molls marinats al moscatell i mix de verdures o *Rillette* de peus de porc i botifarró amb llagostins / Salmonetes marinados al moscatel y mix de verduras o *Rillete* de pies de cerdo y botifarró con langostinos / *Marinated red mullet with muscat and vegetable mix or Pig trotters roll with botifarró sausage and prawns*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Púding de Brossat amb panses i gelat de figat o Trufes de xocolati fregides amb fruita de la passió i gelat de coco / Puding de requesón con pasas y helado de higos o Trufas de chocolate fritas con fruta de la pasión y helado de coco *Ricotta pudding with raisins and fig jam ice-cream or Fried chocolate truffles with passion fruit and coconut ice-cream*



Restaurant s'Engolidor

Es Migjorn Gran · Carrer Major, 3 · T. 971 370 193



MENÚ MOSTRA 17,00€

Diumenge nit i dilluns tancat / Domingos noche y lunes cerrado / *Sunday night and Mondays closed*

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

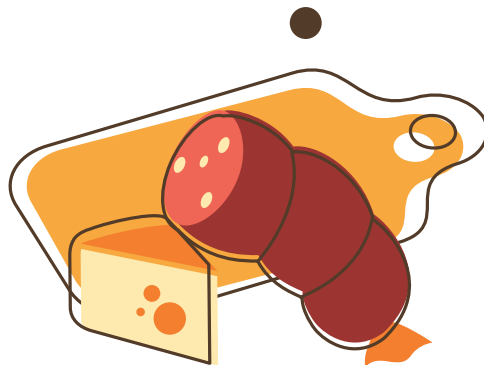
Oliaigua amb mousse de formatge de Menorca
o Arròs de la terra melós o Greixera de sobrassada
*Oliaigua con mousse de queso de Menorca
o Arròs de la terra meloso o Greixera de sobrassada
Oliaigua with Menorcan cheese mousse or Arròs de la
terra ("Rice" of the land) or Greixera with sobrassada*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Sèpia amb pesols o Llom amb col
o Perol de ratjada
*Sepia con guisantes o Lomo con col
o Perol de raya al horno
Cuttlefish with peas or Pork loin and cabbage or Oven-
baked ray*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postre a triar
Postre a elegir
Dessert to taste



Cafè del Nord

Fornells · Urb. Platges de Fornells, Zona Comercial, 5 · T. 971 376 697



MENÚ MOSTRA 17,00€

Dilluns i dimarts migdia tancat / Lunes y martes medio día cerrado / Monday and Tuesday midday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Mousse de sobrassada i poma + Favetes tendres amb camot i ceba + Pilotes de sèpia amb salsa de safrà / Mousse de sobrassada y manzana + Habitas tiernas con camot y cebolla + Albondigas de sepia y azafrán / *Sobrassada and apple mousse + Baby broad beans with camot sausage and onion + Cuttlefish meatballs and saffron*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Ratjada fregida o Entrecot de vedella de Menorca o Arròs del senyoret / Raya frita o Entrecot de ternera de Menorca o Arroz del señoret / *Fried ray or Beef entrecote from Menorca or "Senyoret" rice (boneless)*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sorbet de pomada o Cannoli de formatge de Maó
Sorbete de pomada o Cannoli de queso de Mahón
Pomada sorbet or Cannoli made with cheese from Mahón

MENÚ GASTRONÒMIC 43,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tàrtar cremós de camot, ceba adobada i tomàquet sec + Gambetes de l'illa flamejades i Musclos de roca al vapor / Tartar cremoso de camot, cebolla encurtida y tomate seco + Gambitas de la isla flameadas y Mejillones de roca al vapor / *Creamy camot sausage tartare, pickled onion and dried tomato + Flambé shrimps from Menorca and steamed rock mussels*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta a l'estil Fornells
Caldereta de langosta al estilo Fornells
Fornells-style spiny lobster caldereta

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Gelat de formatge amb gelatina de camamilla
Helado de queso de Mahón con gelatina de manzanilla
Mahón cheese ice-cream with camomile jelly

L' Arpó

Maó · Moll de Llevant, 124 (Port de Maó) · T. 971 369 844



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliagua o Musclos de Maó o Alberginies a la menorquina
Oliagua o Mejillones de Mahón o Berenjenas a la menorquina
Oliagua soup or *Mussels from Mahón* or *Menorcan-style aubergines*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamar farcit amb salsa d'ametlles o Rajada fregida
o Entrecot al formatge de Maó / Calamar relleno con
salsa de almendras o Raya frita o Entrecot al queso
de Mahón / *Stuffed squid in almond sauce* or *Fried ray*
or *Entrecote in Mahón cheese sauce*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam d'ensaimada o Sorbet de llimona al gin o Pudin de
brossat / Flam de ensaimada o Sorbete de limon al gin
o Pudin de requesón / *Ensaïmada crème caramel* or *Gin*
and lemon sorbet or *Ricotta pudding*

MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Cargols amb cranca o Musclos a la marinera
o Alberginies a la menorquina
Caracoles con *cranca* o Mejillones a la marinera
o Berenjenas a la menorquina
Land snails and crab or *Mussels marinière*
or *Menorcan-style aubergines*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta (min. 2 per.)
Caldereta de langosta (min. 2 per.)
Spiny lobster caldereta (min. 2 per.)

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam d'ensaimada o Sorbet de llimona al gin
o Pudin de brossat
Flam de ensaimada o Sorbete de limon al gin
o Pudin de requesón
Ensaïmada crème caramel or *Gin and lemon sorbet*
or *Ricotta pudding*

Can Nito La Marina

Maó · Moll de Llevant, 15 (Port de Maó) · T. 971 365 226



MENÚ GASTRONÒMIC 38,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Musclos al vapor o Musclos en escabetch o Formatge fregit amb mermelada o Fetge de rap a la planxa o Camot i formatge calent o Aladroc fregits o Sardines en escabetch o Cloisses en salsa verda o Calamarsets fregits o Mandonguilles amb pop o Caragols amb cranca o Albergínies farcides o Carabassó farcit de peix o Assortit d'embotit i formatge menorquí o "Escopinyes" de Maó (3 unitats) Mejillones al vapor o Mejillones en escabeche o Queso frito con mermelada o Hígado de rape a la plancha o Camot y queso caliente o Boquerones fritos o Sardinas en escabeche o Almejas en salsa verde o Chipirones fritos o Albóndigas con pulpo o Caracoles con cranca o Berenjenas rellenas o Calabacín relleno de pescado o Surtido de embutido y queso menorquí o Berberechos de Mahón (3 unidades) / *Steamed mussels or Mussels in brine or Fried cheese with jam or Grilled monkfish liver or camot sausage and melted cheese or Fried fresh anchovies or Sardines in brine or Clams in green sauce or Fried baby squids or Meat balls and octopus or Land snails and crab or Stuffed aubergines or Courgette stuffed with fish or Assorted cheese and cold cuts from Menorca or cockles from Maó (3 units)*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de llagosta (min. 2 persones) o Arròs melós de sèpia i llamàntol, tipus port de Maó (min. 2 persones) o Peix de Menorca, segons captura i estil o Costella de vedella a la planxa 500 gr. / Caldera de langosta (min. 2 personas) o Arroz meloso de sepia y bogavante, tipo puerto de Maó (min. 2 personas) o Pescado de Menorca, según captura y estilo o Chuleta de ternera a la plancha 500 gr. / *Spiny lobster caldereta (min. 2) or Creamy rice with cuttlefish and lobster, Mahon harbour-style (min. 2) or Menorcan fresh catch of the day or Grilled beef rib (500 g)*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam o Púding o Gelat de rom o Gelat de formatge o Mus de xocolata i fruita / Flan o Pudín o Helado de ron o Helado de queso o Mus de chocolate y fruta / *Crème caramel or Rum ice-cream or Cheese ice-cream or Chocolate mousse and fruit*

La Minerva

Maó · Carrer Moll de Llevant, 87 (Port de Maó) · T. 971 351 995



MENÚ MOSTRA 17,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Delícies de formatge amb codony

+ Croquetes d'ortigues de mar

Delicias de queso con membrillo

+ Croquetas de ortigas de mar

Cheese and quince

+ *Snakelocks anemone croquettes*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Suquet de peix i musclos de roca

+ Filet de porc ametlat

Suquet de pescado y mejillones de roca

+ Solomillo de cerdo almendrado

Fish soup and rock mussels

+ *Pork sirloin coated in almonds*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Les postres de la Minerva

El postre de La Minerva

La Minerva's dessert





MENÚ GASTRONÒMIC 35,00€

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Torrada de pagès amb sobrassada a la mel de romani + Milfulls d'albergínia al gratén de formatge de Maó + Cruixents de gambes amb formatge i verduretes / Tosta de payes con sobrasada a la miel de romero + Milhojas de berenjenas al gratén de queso de Mahón+ Crujientes de gambas con queso y verduritas / *Homemade sobrassada and rosemary honey on a toast + Aubergine millefeuille au gratin with Mahon cheese + Crunchy shrimps with cheese and veggies*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de llagosta blanca a la menorquina (min. 2 per) o Arròs melós amb llagosta o llamàntol (min. 2 per.) o Peix del dia a la planxa o Cruixent de porcellat al forn amb graten d'ensaimada / Caldera de langosta blanca a la menorquina (min. 2 personas) o Arroz meloso con bogavante o langosta (min. 2 personas) o El pescado del día a la plancha o Crujiente de cochinito meloso con gratén de ensaimada *White spiny lobster caldereta, Menorcan style (min. 2) or Creamy lobster / spiny lobster rice (min. 2) or Grilled catch of the day or Crunchy suckling pig with ensaimada au gratin*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

El nostre gelat de formatge amb "borratxet" de gin Xoriguer / Nuestro helado de queso con borrachito al gin Xoriguer / *Our cheese ice-cream and small piece of cake with a touch of Gin Xoriguer*

Hotel Rural i Restaurant Biniarroca

Sant Lluís · Camí Vell de Sant Lluís, 57 · T. 971 150 059

MENÚ MOSTRA **17,00€**



Dilluns migdia tancat / Lunes medio día cerrado / *Mondays midday closed*

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Musclos al vapor amb all i julivert
Mejillones al vapor con ajo y perejil
Steamed mussels with garlic and parsley

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Filet de porc amb salsa de formatge de Maó
i encenalls de sobrassada
Solomillo de cerdo con salsa de queso de Mahón
y virutas de sobrasada
*Pork sirloin in Mahón cheese sauce
and sobrassada shavings*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís casolà de carabassó i gingebre
Tarta casera de calabacín y jengibre
Homemade courgette and ginger cake

MENÚ GASTRONÒMIC **28,00€**



ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

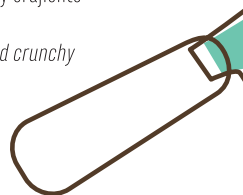
Aperitiu del menú + El carabassó de verdura, el pebre
de peix i l'albergínia de carn
Aperitivo de la casa + El calabacín de verdura, el pimiento
de pescado y la berenjena de carne
*Home appetiser + Vegetable courgette, fish pepper and
meat aubergine*

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

El nostre arròs del mar (llamàntol) i de la montanya
(presa ibèrica) / Nuestro arroz del mar (el bogavante)
y de la montaña (la presa ibérica) / *Surf (lobster) and
turf rice dish (Iberian pork shoulder)*

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Crema de brossat amb "nube" de gerds y cruixent de
xocolati i nous
Crema de requesón con nube de frambuesa y crujiente
de chocolate y nueces
*Ricotta cream soup with raspberry cloud and crunchy
chocolate and walnuts*



Sa Pedrera des Pujol

Sant Lluís · Camí des Pujol, 14 · T. 971 150 717



MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

Dimecres tancat / Miércoles cerrado / Wednesday closed

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

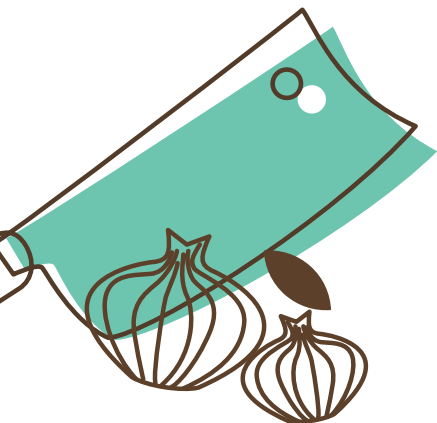
Vichyssoise de verdures oblidades al gingebre + Pastis tebi de bolets i formatge tendre + Rotllet cruixent de col i perdiu amb salsa hoisin / Vichyssoise de verduras olvidadas al jengibre + Pastelito tibio de setas y queso tierno + Rollito crujiente de col y perdiz con salsa hoisin / Forgotten vegetables vichyssoise with ginger + Warm mushroom and soft cheese pastry + Crispy roll stuffed with cabbage and partridge in hoisin sauce

SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs melós de peix de roca a la marinera (mín. 2 pers.) o Roast beef salsa gravi i fritada d'hortalisses o Panadera de sirviola / Arroz meloso de pescado de roca a la marinera (mín. 2 pers.) o Roast beef salsa gravi y fritada de hortalizas o Panadera de sirviola / Creamy rockfish rice marinère (min. 2) or Roast beef with gravy and assorted fried vegetables or Greater amberjack stew

POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada de patata i ametlla amb salsa de xocolata o Menjar Blanc, escuma d'albercoc i fruites de tardor / Torta de patata i almendra con salsa de chocolate o Menjar Blanc, espuma de albaricoque y frutas de otoño / Typical potato and almond cake with chocolate sauce or Blancmange with apricot mousse and autumn fruit



Ho organitza:



Hi col·laboren:



BALEARIA

