



# Mostra de Cuina menorquina

DEL 18 AL 27 DE SETEMBRE

MENÚS

[www.mostradecuinamenorquina.com](http://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 35€, amb les seves millors especialitats.

**Tria un establiment, telefona-hi per a reservar taula i disfruta la Mostra!**

## *La vuelta gastronómica a Menorea*

Con la *Mostra de Cuina Menorquina* conocerás "in situ" los restaurantes participantes, su 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 35€, 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 & 35€.*

*Choose a restaurant, call up to book your table and enjoy the "Mostra"!*

# Restaurants

## CIUTADELLA

971 Ristorante .....	4
Asador Molí des comte .....	5
Aquacenter .....	6
Hotel Rural Sant Ignasi .....	7
Morvedra Nou .....	8
S'Amarador .....	10
Ses Voltes .....	12
Restaurant des Port .....	13

## FERRERIES

Es Barranc .....	14
El Viejo Timón .....	15

## ES MERCADAL

Hostal Jeni .....	16
Restaurant Tast .....	17

## ES MIGJORN GRAN

Restaurant s'Engolidor .....	18
------------------------------	----

## FORNELLS

Cafè Nord .....	19
Sa Rumbada .....	20

## ALAIOR

Alessandro's .....	21
--------------------	----

## MAÓ

Can Nito la Marina .....	22
Can Joanet .....	23
La Minerva .....	24
La Josefina Marítim .....	25
Restaurant l'Arpó .....	26

## ES CASTELL

La Josefina .....	27
-------------------	----

## SANT LLUÍS

Hotel Rural Biniarroca .....	28
Pan y Vino .....	30
Sa Pedrera des Pujol .....	31

# 971 Ristorante

Ciutadella · Plaça des Born, 4 · T. 971 484 770



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Mil·fulls de cialda de formatge de Maó curat i mousse de pera amb oli de romaní.

Bunyols salats de tàperes i sardines.

Milhojas de cialda de queso de Mahón curado y mousse de pera con aceite de romero.

Buñuelos salados de alcaparras y sardinas.

*Millefeuille of hard Mahon cheese cialda and pear mousse with rosemary oil.*

*Savoury fritters with capers and sardines.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Tallarins vermells de sobrassada amb salsa de ricota i alfàbrega · Ravioli farcit de figues en salsa de nous.

Tallarines rojos de sobrasada con salsa de ricota y albahaca · Ravioli relleno de higos en salsa de nueces.

*Red sobrasada flavoured Tagliatelle with ricotta sauce and basil · Ravioli stuffed with figs and in a nutty sauce.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tall de pinya amb mel i salsa de canyella.

Rodaja de piña a la plancha con miel y salsa de canela.  
*Grilled pineapple slice with honey and cinnamon sauce.*



# Asador Moti des comte

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb figues · "Greixera" de porc.

Oliaigua con higos · "Greixera" de cerdo.

*Oliaigua with figs · Pork "greixera" (local pie).*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Cap Roig al forn · Xenc amb pebres.

Cap Roig al horno · Ternera con pimientos.

*Scorpion fish cooked in the oven.*

*Veal with peppers.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada amb gelat de torró.

"Menjar blanc" amb gelat de galeta Maria.

Tortada con helado de turrón.

"Menjar blanc" con helado de galleta Maria.

*Almond cake with nougat ice-cream.*

*"Menjar blanc" with crushed biscuit ice-cream.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida Menorquina + Faves ofegades

+ Albergínies farcides.

Ensalda Menorquina + "Faves ofegades"

+ Benrenjenas rellenas.

*Minorcan salad + "Faves ofegades" (broad beans stew)*

*+ Stuffed aubergines.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Porcelleta as forn de brasa.

Ratjada as forn amb tàperes.

Lechona al horno de brasa.

Raya al horno con alcaparras.

*Suckling pig baked in the oven.*

*Oven-baked ray and caper sauce.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada amb gelat de torró.

"Menjar blanc" amb gelat de galeta Maria.

Tortada con helado de turrón.

"Menjar blanc" con helado de galleta Maria.

*Almond cake with nougat ice-cream.*

*"Menjar blanc" with crushed biscuit ice-cream.*

# Aquacenter

Ciutadella · Av. los Delfines, s/n · Cala en Blanes · T. 971 388 705



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida de formatge menorquí, fruits secs i vinagre de mòdena al Pedro Ximénez amb mel.

Ensalada con queso menorquín, frutos secos y vinagre de módena al Pedro Ximénez con miel.

*Salad with Minorcan cheese, nuts and Modena vinegar with Pedro Ximénez and honey.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Llomanto a la menorquina (mig, al forn).

Bogavante a la menorquina (medio, al horno).

*Minorcan style lobster (half, cooked in the oven).*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sorbet de gin Xoriguer amb limonada a l'aroma de menta.

Tortada.

Sorbete de gin Xoriguer con limonada al aroma de menta.

Tortada.

*Gin Xoriguer sorbet with lemon juice and a touch of mint.*

*Almond cake.*

# Hotel rural i Restaurant Sant Ignasi

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



## MENÚ GASTRONÒMIC 24,00€

### APERITIU · APERITIVO · APERITIVE

Cruixent de sobrassada i formatge tendre amb mel de Menorca.

Crujiente de sobrasada y queso tierno con miel de Menorca.

*Crunchy sobrassada and white cheese with Minorcan honey topping.*

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida de tomàquet i mazarel·la fresca amb ruca i tàperes de l'illa · Fideuà fina del mar de Menorca.

Ensalada de tomate y mozarela·la fresca con rúcula y alcaparras de la Isla · Fideua fina del mar de Menorca.

*Tomato and fresh mozzarella salad with rocket and capers from Minorca · Minorcan seafood noodle paella.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Porcella confitada a baixa temperatura cruixent.

"Mòllara" de roca fregida amb alls.

Lechona confitada a baja temperatura crujiente.

"Mòllara" de roca frita con ajos.

*Confit of crunchy slow-cooked suckling pig.*

*Fried rock whiting with garlic.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flan de brossat · "Menjar blanc" amb gelat de canyella.

Flan de brossat · "Menjar blanc" con helado de canela.

*Ricotta cheese crème caramel.*

*"Menjar blanc" and cinnamon ice-cream.*

# Morvedra nou

Ciutadella · Camí de Sant Joan de Missa, km 7 · T. 971 359 512



## MENÚ GASTRONÒMIC 35,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Tomàquet amb alfàbrega + Oliaigua amb figues  
+ Carbassó farcit de carn en "fred".

Tomate con albahaca + Oliaigua con higos  
+ Calabacín relleno de carne en "frio".

*Tomato and basil + Oliaigua with figs  
+ Courgette stuffed with meat.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Suquet tradicional de rap.

Porcella a baixa temperatura.

"Suquet" tradicional de rape.

Cochinillo a baixa temperatura.

*Traditional monk fish "suquet".*

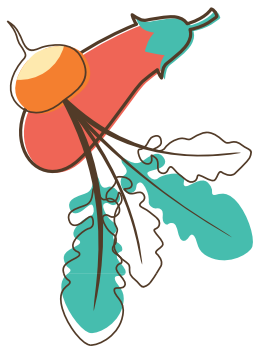
*Slow-cooked suckling pig.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Flam de carbassa i gíngebre.

Flan de calabaza y gengibre.

*Pumpkin and ginger crême caramé.*









## MENÚ GASTRONÒMIC 24,50€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Canelons d'albergínia farcit de cuixot i gratinats amb formatge semi Coinga.

Canelones de berenjena rellenos de "cuixot" y gratinados con queso semi Coinga.

*Aubergine cannelloni stuffed with cuixot au gratin with semi-cured Coinga cheese.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Peix farcit acabat al forn (antiga recepta menorquina).

Pescado relleno terminado al horno  
[antigua receta menorquina].

*Fish stuffed and finished in the oven  
(old Minorcan recipe).*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

"Menjar blanc" cremós amb gelat de canyella.

"Menjar blanc" cremoso con helado de canela.

*"Menjar blanc" and cinnamon ice-cream.*



# Ses Voltes

Ciutadella · Carrer Ses Voltes 16-22 · T. 971 381 498



MENÚ MOSTRA **17,00€**

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua amb gambes de Menorca.  
"Oliaigua" con gambas de Menorca.  
*"Oliaigua" and prawns from Minorca.*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Anyell de llet estofat amb romaní.  
Cordero lechal estofado con romero.  
*Suckling lamb stuffed with rosemary.*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Souflé de tortada con helado artesano.  
Souflé de tortada amb gelat artesà.  
*Almond cake soufflé and homemade ice-cream.*

MENÚ GASTRONÒMIC **23,50€**

## ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Caramels de cuixot + Amanida de formatge cruixent.  
Caramelos de cuixot + Ensalada de queso crujiente.  
*Caramlised Cuixot + Crunchy cheese salad.*

## SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de peix de roca i gambes  
+ Costelletes d'anyell de llet amb allets.  
Caldereta de pescado de roca y gambas  
+ Costillas de cordero lechal con ajitos.  
*Fish and shrimp bouillabaisse  
+ Suckling lamb ribs with garlic.*

## POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Textura d'ensaimada de Sant Joan  
Textura de ensaimada de Sant Joan.  
*Ensaïmada de Sant Joan texture.*



## MENÚ GASTRONÒMIC 28,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida de patata i llagosta amb vinagreta del seu coral  
+ Timbal de verduretes, formatge semi i sobrasada.

Ensalada de patata i langosta con vinagreta de su coral  
+ Timbal de verduras, queso semi y sobrasada.

*Salad with potato and lobster with coral vinaigrette  
+ Vegetable timbal, semicured cheese and sobrasada.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de rap i musclos

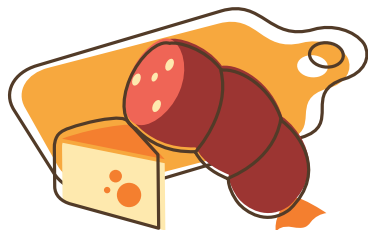
+ Anyell de llet lacat a la mel.

Caldereta de rape y mejillones.

+ Cordero lechal lacado a la miel.

*Monkfish and mussel bouillabaisse.*

+ *Suckling lamb with honey.*



### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tortada de xocolata blanca  
amb crema de llimona i merenga.

Tortada de chocolate blanca  
con crema de limón y merengue.

*White chocolate cake with lemon  
and meringue cream.*



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Cruixent de sobrassada i formatge de Menorca amb mel.

Fideua fina amb fumet de peix i marisc.

Carbassons farcit de sepia amb salsa de porros.

Amanida de formatge de Maó.

Crujiente de sobrassada y queso de Menorca con miel.

Fideua Fina con fumet de pescado y gambas.

Calabacines rellenos de sepia con salsa de puerros.

Ensalada con queso de Mahón.

*Crunchy sobrassada and white cheese with honey topping.*

*Noodle paella with fish stock and prawns.*

*Courgettes stuffed with cuttlefish and leek sauce.*

*Salad with Mahon cheese*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Filet de porc al formatge de Maó o salsa a la pimienta.

Salmó a la planxa · Filet de tonyina amb salsa de tàperes.

Solomillo de cerdo al queso de Mahón o salsa a la pimienta.

Salmón a la plancha · Solomillo de atún con salsa de alcarraras.

*Loin of pork with Mahón cheese or pepper sauce.*

*Grilled salmon · Tuna with caper sauce*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Rebosteria casolana.

Repostería casera.

*Homemade desserts.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 26,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Bunyols de rap i gambes.

Musclos de roca a la planxa amb alioli.

Pasta de mil·fulls farcida de verdures i bolets.

Buñuelos de rape y gambas.

Mejillones de roca a la plancha con alioli.

Pasta de hojaldre rellena de verduras y setas.

*Monkfish and shrimp fritters.*

*Grilled rock mussels with garlic mayonnaise.*

*Millefeuille with vegetables and mushrooms.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arroç caldós de Llomanto / Paella de llomanto (min. 2 p.).

Entrecot al formatge de Maó o salsa pimienta.

Arroz caldoso de Bogavante (min 2 pers.).

Paella de bogavante (min 2 pers.).

Entrecot al queso de Mahón o salsa pimienta.

*Creamy rice with Lobster (minimum 2 persons).*

*Lobster Paella (minimum 2 persons).*

*Sirloin steak with Mahón cheese or pepper sauce.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Rebosteria casolana.

Repostería casera.

*Homemade desserts.*

# El Viejo Timón

Ferrerries · Passatge del Riu,1 · Urb. Serpentina · Cala Galdana · T. 971 154 554



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Carbassó amb formatge fresc i dolç de sobrassada.

Calabacín con queso fresco y dulce de sobrassada.

*Courgettes stuffed with ricotta cheese and sweet sobrassada.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Ratjada amb fideus.

Raya con fideos.

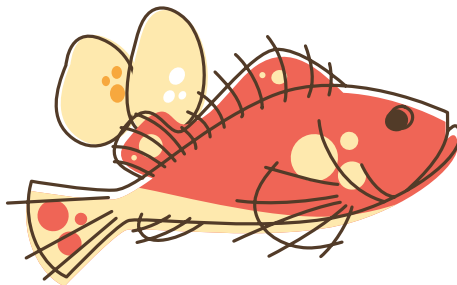
*Ray with noodles.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Cremós de brossat amb xocolata.

Cremoso de requesón con chocolate.

*Ricotta cheese cream with chocolate.*



# Hostal Leni i Restaurant

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pica-pica Menorquí.

Pica-pica Menorquín.

*Minorcan snacks.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamars farcit.

Calamares rellenos.

*Stuffed squid.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pudding de formatge de Menorca  
amb confitura de taronja.

Pudding de queso de Menorca  
con confitura de naranja.

*Cheese pudding from Minorca  
and orange jam.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 35,95€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Albergínies a la menorquina.

Berenjenas a la menorquina.

*Minorcan style aubergines.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Degustació de caldereta de llagosta.

Degustación de caldereta de langosta.

*Lobster bouillabaisse.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pudding de brossat amb gelat de mantecado.

Sorbet de Pomada.

Pudding de requesón con helado de mantecado.

Sorbete de Pomada.

*Ricotta cheese pudding and buttery ice-cream.*

*Pomada sorbet.*



# Restaurant Tost

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

## MENÚ MOSTRA 17,00€



### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Coca de sardina · Ous amb espàrrecs i salsa romescu.  
Coca de sardina · Huevos con espárragos y salsa romescu.  
*Sardine in crispy bread · Eggs with asparagus and romesco sauce (Catalan sauce with chili).*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Bacallà amb crema de porro i butifarró de Menorca.  
Pollastre farcit de sobrassada i salsa de mel.  
Bacalao con crema de puerro y butifarró de Menorca.  
Pollo relleno de sobrasada y salsa de miel.  
*Cod with creamed leeks and butifarró from Minorca.  
Chicken stuffed with sobrasada and with a honey sauce.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Ensaïmada farcida de crema i sucre cremada.  
Pudding de brossat i gelat de vainilla.  
Ensaïmada rellena de crema y azucar quemada.  
Pudding de brossat y helado de vainilla.  
*Ensaïmada stuffed with crème brûlée.  
Ricotta pudding and vanilla ice-cream.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€



### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida de sindria, formatge i llagostins amb vinagreta de gèrds i cítrics · Escabetch de pop estil Patchi.  
Ensalada de sandia, queso y langostinos con vinagreta de frambuesa y cítricos · Escabeche de pulpo estilo Patchi.  
*Salad with watermelon, cheese and prawns with raspberry and citrus fruit vinaigrette · Octopus in brine.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Porcella en dos coccions en salsa de taronja i compota de poma · Ratjada a la menorquina (al forn).  
Cochinillo en dos cocciones en salsa de naranja y compota de manzana · Raya a la menorquina (al horno).  
*Suckling pig cooked twice in an orange sauce and with an apple compote · Ray Minorcan style (cooked in the oven).*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Torrija amb confitura de taronja i gelat de torró.  
Trufes de xocolata fregides i gelat de coco.  
Torrija con confitura de naranja y helado de turrón.  
Trufas de chocolate fritas y helado de coco.  
*Pain perdu with orange jam and nougat ice-cream.  
Fried chocolate truffles and coconut ice-cream.*

# Restaurant's Engolidor

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Oliaigua Broix · Tumbet amb ou fregit  
Alberginies farcides.

Oliaigua Broix · Tumbet con huevo frito  
Berenjenas rellenas.

*Oliaigua Broix · Tombet (vegetable stew with tomato  
sauce) with fried egg · Stuffed aubergines.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Porc amb prunes · Panadera de sirviola  
Pollastre amb cranca.

Cerdo con ciruelas · Panadera de sirviola  
Pollo con cranca.

*Pork with plums · Amberjack with sliced potatoes  
Chicken with crab.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postre a escollir.

Postre a elegir.

*Choice of desserts.*



# Cafè del Nord

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Crema de fonoll amb entrebanacs cruixents.

Amanida tèbia de botifarró negre i pera.

Caneló de rostit i sobrasada.

Crema de hinojo con cruixents.

Ensalada tibia de "botifarró negre" y pera.

Canelón de asado y sobrasada.

*Cream of fennel soup with crunchy crumbs.*

*Warm salad with botifarró negre and pear.*

*cannelloni of roast beef and sobrasada.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Melós de vedella amb crema de formatge de Maó.

Pastís de cap roig calent amb crosta · Arròs de pop de roca.

Meloso de ternera con crema de queso de Mahón.

Pastel de Cap Roig caliente con costra.

Arroz de pulpo de roca.

*Veal with creamy Mahón cheese sauce.*

*Scorpion fish pie with a crusty topping.*

*Rice with rock octopus.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Ensaïmada Cafè del Nord · Pudding de brossat de s'àvia

Sorbet de Pomada. / Ensaïmada Cafè del Norte

Pudding de "brossat" de la abuela · Sorbete de Pomada.

*Cafè del Nord-style ensaimada · Grandma's ricotta*

*cheese pudding · Pomada sorbet.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 35,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Cruixent de sobrasada menorquina amb poma i mel.

Gambetes de Menorca flambeijades al brandy de Jerez.

Musclos de roca de la illa al vapor.

Cruixent de sobrasada menorquina con manzana y miel.

Gambitas de la isla flambeadas al brandy de Jerez.

Mejillones de roca de la isla al vapor.

*Crunchy Minorcan sobrasada with apple and honey.*

*Flambé island's shrimps with Jerez brandy.*

*Steamed mussels from Minorca.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldereta de llagosta estil Fornells (1/2 Kg).

Caldereta de langosta estilo Fornells (1/2Kg).

*Fornells style lobster bouillabaisse (1/2Kg).*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Gelat de formatge de Maó amb gelatina de Camamilla.

Helado de queso de Mahón con gelatina de Manzanilla.

*Mahón cheese ice cream and camomile jelly.*

# Sa Rumbada

Fornells · Passeig Marítim, 27 · T. 971 376 677



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Musclos de roca de Maó a la marinera.

Amanida de gambes.

Carbassons farcits de verdura.

Torrada de formatge de Maó.

Mejillones de roca de mahón a la marinera.

Ensalada de gamba.

Calabacines rellenos de verdura.

Tosta de queso de Mahón.

*Mahón rock mussels marinère.*

*Shrimp salad.*

*Courgettes stuffed with vegetables.*

*Mahón cheese on toasted bread.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Porcella rostida.

Caldereta de peix i marisc.

Filet de porc al pebre.

Llenguado a la meunier.

Filet de Gall de San pere fregit o a l'esquena.

Lechona asada.

Caldereta de pescado y marisco.

Solomillo de cerdo a la pimienta.

Lenguado a la Meunier.

Filete de Gallo de San Pedro frito a la espalda.

*Roast suckling pig.*

*Lobster and shellfish bouillabaisse.*

*Loin of pork in pepper sauce.*

*Sole Meunier.*

*Fillet of John Dory fried with garlic.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Gelat de carquinyol.

Sorbet de llimona al gin de Menorca.

Tarta de formatge.

Crema Catalana.

Helado de carquiñol.

Sorbete de limón al gin de Menorca.

Tarta de queso.

Crema catalana.

*Carquinyol sorbet.*

*Lemon sorbet with gin from Minorca.*

*Cheesecake.*

*Crème brûlée.*

# Alessandro's

Alaior · Centro Comercial Son Bou · T. 609 424 753



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Rubiols de provolone i sobrassada · Carbassó farcit.  
"Rubiols" de provolone y sobrasada · Calabacín relleno.  
*Turnovers of provolone and sobrassada.*  
*Stuffed courgettes.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Bacallà confitat amb sobrassada i formatge de Maó.  
Bacalao confitado con sobrasada y queso Mahón.  
*Confit of cod with sobrasada and Mahón cheese.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Coca de meló y sorbet de mora.  
Coca de melón y sorbete de mora.  
*Melon sponge cake and blackberry sorbet.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 26,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Formatjada de formatge curat i pernil ibèric.  
Calamar farcit de sobrassada i mel.  
"Formatjada" de queso curado y jamón ibérico.  
Calamar relleno de sobrasada y miel.  
*Hard cheese and Iberian ham pie.*  
*Squid stuffed with sobrassada and honey.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Paletilla de xai lechal amb formatge de Maó.  
Paletilla de cordero lechal con queso de Mahón.  
*Shoulder of suckling lamb with Minorcan cheese.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Semifred gelat de vainilla, xocolata i gin xoriguer.  
Semifrio helado de vainilla, chocolate y gin xoriguer.  
*Vanilla ice-cream semifreddo with chocolate*  
*and Xoriguer gin.*

# Cà n Nito La Marina

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Formatge fregit de Subaida amb melmelada de figues. Albergínies farcides a la menorquina · Camot i formatge de Maó calent · Musclos de Maó al vapor · Croquetes de baixamel i pernil. / Queso frito de Subaida con mermelada de higos · Berenjenas rellenas a la menorquina Camot y queso de Mahón caliente · Mejillones de mahón al vapor · Croquetas de beixamel y jamón. / *Fried cheese from Subaida with fig jam · Minorcan style stuffed aubergines · Camot and hot cheese from Mahón Steamed mussels of Mahon · Ham and béchamel sauce croquettes.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs paella de peix sense espines · Perol de peix de Menorca · Mandonguilles de pop amb ceba · Carrillera de vedella estofada · Hamburgues de sepia. / Arroz paella de pescado sin espinas · Perol de pescado de Menorca · Albondiguas de pulpo con cebolla · Carrillera de ternera estofada · Hamburguesa de sepia. / *Paella rice with boneless fish · Casserole of fish from Minorca Octopus meat balls with onion · Beef stew · Cuttlefish hamburguers.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postres de la casa.  
Postres de la casa.  
*Homemade desserts.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Amanida de formatge tendre Alcaidús · Cargols amb cranca · Botifarra de sepia · Escopinyes de Maó crues Musclos en esabetx.

Ensalada de queso tierno Alcaidús · Caracoles con cranca Butifarra de sepia · Escopiñas de Mahón crudas Mejillones en escabeche.

*Salad with white cheese from Alcaidús · Snails and spider crab · Cuttlefish butifarra · Raw cockles from Mahón · Mussels in brine.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Arròs melòs de llagosta blanca i sepia · Entrecot de vedella de Menorca amb salsa de formatge Pedro Montañés · Peix del dia.

Arroz meloso de langosta blanca y sepia · Entrecot de ternera de Menorca con salsa de queso Pedro Montañés Pescado del día.

*Creamy rice with white lobster and cuttlefish · Sirloin steak from Minorca with Pedro Montañés cheese sauce Fish of the day.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Postres a escollir.  
Postres a elegir.  
*Choice desserts.*

# Can Joanet

Maó · Moll de llevant, 18 y 20 (Port de Maó) · T. 971 360 307



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Torrada de pagès amb embotits i formatge de Menorca.

Carbassó farcit de verdures i gambes.

Canelons gratinats amb sobrassada.

Caragols amb cranca · Pop a l'antiga.

Tostada de payés con embutidos y queso de la isla.

Calabacín relleno de verduras y gambas.

Canelones gratinados con sobrasada.

Caracoles con cranca · Pulpo a la antigua.

*Toasted artisan bread with cold cuts and cheese from the island.*

*Courgettes stuffed with vegetables and shrimps.*

*Cannelloni au gratin with sobrassada.*

*Snails with spider crab · Octopus.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Perol de peus de porc.

Pebres farcits de l'avia.

Arròs melós camper.

Fideua negra marinera.

Perol de dorada a la menorquina.

Perol de manitas de cerdo.

Pimientos rellenos de la abuela.

Arroz meloso campero.

Fideua negra marinera.

Perol de dorada a la menorquina.

*Casserole of pig's trotters.*

*Stuffed peppers as grandmother made them.*

*Country creamy rice Black seafood noodles (Fideua).*

*Minorcan style casserole of sea bass.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Creep de formatge de Maó amb mermelada casolana.

Gelat de vainilla suc de cítrics amb Xoriguer.

Braç de gitano amb salsa de fruites i iogurt.

Creep de queso de Mahón con mermelada casera.

Helado de vainilla zumo de cítricos con Xoriguer.

Braço de gitano con salsa de frutas y yogurt.

*Crêpe with cheese of Mahon and homemade jam.*

*Vanilla ice-cream, citrus fruit juices and Xoriger gin.*

*Swiss roll with fruit sauce and yogurt.*

# La Minerva

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Crema d'escamarlans amb cruixent de formatge i petit choux · Arròs melós de calamar i musclos.

Crema de cigalas con crujiente de queso y petit choux.

Arroz meloso de calamar y mejillones.

*Cream of langoustine soup with crunchy cheese shavings and petit choux.*

*Creamy rice with squid and mussels.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Llom de bacallà rostit amb sobrassada a la mel de taronja i romani · Porecelleta de Menorca cruixent amb compota de membrillo.

Lomo de bacalao asado con sobrasada a la miel de naranja y romero · Costón de Menorca cruixent amb compota de membrillo.

*Cod cooked in the oven with sobrasada, honey and rosemary · Crunchy Minorcan pig with a quince compote.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Figues rostides al vi vell i gelat de festucs.

Higos asados al vino viejo y helado de pistachos.

*Figs roasted in wine and pistachio ice-cream.*





# La Josefina Maritim

Maó · Moll de Llevant, 292 (Port de Maó) · T. 971 353 368



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Mil·fulls d'albergínia amb verdures, sobrassada i formatge de Maó.

Milhojas de berenjenas con verduras, sobrasada y queso de Mahón.

*Aubergine millefeuille with vegetables, sobrassada and cheese of Mahón.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamars farcits a la menorquina amb salsa d'ametlles.

Calamares rellenos a la menorquina con salsa de almendras.

*Stuffed squid Minorcan style with an almond sauce.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Mousse de brosat amb préssec confitat.

Mousse de requesón con melocotón confitado.

*Ricotta cheese mousse with candied peach.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Carpaccio de gambes de Menorca.

Carbassons farcit de sobrassada i formatge de Menorca.

Carpaccio de gambas de Menorca.

Calabacines rellenos de sobrasada y queso de Mahón.

*Carpaccio of Minorcan prawns · Courgettes stuffed with sobrasada and cheese from Mahón.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Crocanty de costelles de xai farcides de pernil ibèric i formatge de Maó · Perol de Ratjada a la menorquina.

Crocanty de chuletas de cordero rellenas de jamón ibérico y queso de Mahón · Perol de Raya a la menorquina.

*Crispy lamb chops stuffed with Iberian ham and Mahón cheese · Casserole of ray, Minorcan style.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Tarta de formatge de Maó i fruits del Bosc.

Tarta de queso de Mahón y frutos del Bosque.

*Mahon cheese cake & fruits of the forest.*

# Restaurant l'Arpó

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



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Croquetes de sobrossada.  
Alberginies a la menorquina.  
Croquetes de sobrossada.  
Berenjenas a la menorquina.  
*Sobrossada croquettes.*  
*Minorcan style aubergines.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Calamar farcit amb salsa de ametlles.  
Entrecot al formatge de Maó.  
Calamar relleno con salsa de almendras.  
Entrecot al queso de Mahón.  
*Squid stuffed with almond sauce.*  
*Sirloin steak with Mahón cheese.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pudin de brossat · Flam de ensaïmada.  
Pudin de brossat · Flan de ensaïmada.  
*Ricotta cheese pudding · Ensaimada crème caramel.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 27,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ratjada fregida · Musclos al vapor.  
Raya frita · Mejillones de Mahón al vapor.  
*Fried ray · Steamed mussels from Mahon.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Porcella al forn · Arròs caldós de marisc (min. 2 pers.)  
Lechona al horno · Arroz caldoso de marisco (min 2 pers.).  
*Suckling pig cooked in the oven · Creamy shellfish rice*  
*(minimum 2 persons).*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pudding de brossat · Flam de ensaïmada.  
Pudding de "brossat" · Flan de ensaïmada.  
*Ricotta cheese pudding · Ensaimada crème caramel.*

# La Josefina

Es Castell · Ruiz y Pablo, 95 · T. 971 354 950



## MENÚ MOSTRA 17,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Cocktail de gambes + Carxofes amb cloïsses

+ Pollastre amb gambes.

Cocktail de gambas + Alcachofas con almejas

+ Pollo con gambas.

*Shrimp salad with cocktail sauce*

+ *Artichokes and clams + Chicken with prawns.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Mandonguilles en salsa d'ametlles

Calamars amb tomàquet · Arròs de la terra.

Albondigas en salsa de almendras.

Calamares con tomate · "Arròs de la terra".

*Meatballs in almond sauce*

*Squid with tomato · "Arròs de la terra" (Rice)*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pudding de formatge fres de Maó amb compota de pera.

Pudding de queso fresco de Mahón con compota de pera.

*Creamy Minorcan cheese pudding with pear jam.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Ceviche de llobarro i llagosta · Vol al vent de xangurro i sabayon de cava · Espagueti al nero di sepie amb crema de llomanto.

+ Sorbet de mandarina marc de champany.

Ceviche de lubina y langosta · Vol al vent de xangurro i sabayon de cava · Espagueti al nero di sepie con crema de bogavante.

+ Sorbete de mandarina marc de champán.

*Spiny lobster and sea bass ceviche · Xangurro vol-au-vent and cava sabayon · Spaghetti flavoured with black cuttlefish and with lobster sauce.*

+ *Tangerine sorbet marc de Champagne.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Xai rostit en el seu propi suc.

Peix salvatge amb salsa de Pomada.

Cordero asado en su jugo.

Pescado salvaje con salsa de Pomada.

*Lamb roast in its own juices.*

*Fish which has not been farmed with Pomada sauce.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Mousse de formatge de Maó amb moras al cava.

Mousse de queso de Mahón con moras al cava.

*Mahón cheese mousse with blackberries and cava.*

# Hotel Rural i Restaurant Biniarroca

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

## MENÚ MOSTRA 17,00€



### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Pastís de peix amb chili dolç o salsa tàrtara.

Pastel de pescado con chili dulce o salsa tàrtara.

*Fish pie with sweet chili or tartar sauce.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Filet de porc servit amb patates al forn amb un toc de sobrassada i formatge Maó-Menorca.

Solomillo de cerdo servido con patatas al horno con un toque de sobrasada y queso Mahón-Menorca.

*Pork tenderloin served with potatoes cooked in the oven and with a touch of sobrasada and Mahón cheese.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Sorbet de llimona al gin.

Sorbete de limón al gin.

*Lemon sorbet with gin.*

## MENÚ GASTRONÒMIC 27,00€



### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Risotto de cuixot i salvia.

Risotto de "cuixot" y salvia.

*"Cuixot" and sage risotto.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Costelletes de xai, puré de fesols i patates al romaní amb pesto de menta, ametlles y reducció d'Oporto.

Chuletitas de cordero, puré de guisantes y patatas asadas al romero con pesto de menta, almendras y reducción de Oporto.

*Tiny lamb chops, purée of peas and potatoes cooked in the oven with rosemary and a touch of mint, almonds and Port reduction.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pastís de brossat amb melmelada de figat.

Pastel de "brossat" con mermelada de figat.

*Ricotta cheese cake with fig jam.*



# Pan y Vino

Sant Lluís · Camí Coixa, 3 · T. 971 150 201



## MENÚ GASTRONÒMIC 30,00€

### APERITIU · APERITIVO · APERITIVE

Croquetes de botifarró + Piruletas de formatge Maó  
+ Sopa freda de tomàquet amb brossat i alfàbrega.  
Croquetes de "botifarró" + Piruletas de queso Mahón  
+ Sopa fría de tomate con brossat y albahaca.  
*Butifarro croquettes + Mahón cheese straws*  
+ *Cold tomato soup with ricotta cheese and basil.*

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Bunyols d'albergínia amb tomàquet "rotie" i herbes aromàtiques · Amanida de chips de verdures amb virutes de formatge de Maó curat i vinagreta de mel.  
Buñuelos de berenjena con tomate "rotie" y hierbas aromáticas · Ensalada de chips de verduras con virutas de queso de Mahón curado y vinagreta de miel.  
*Aubergine fritters with "rotie" tomato and herbs.*  
*Crispy vegetable salad with cured cheese from Mahon shavings and honey vinaigrette.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Caldera de peix i marisc amb patates al safrà.  
Carilleres de porc de Menorca servida amb poma, patata i verdura servida en un rotllet cruixent de sobrasada.  
Caldera de pescado y marisco con patatas al azafrán.  
Carrileras de cerdo de Menorca servida con manzana, patata y verdura servida con un rollito crujiente de sobrasada.  
*Fish and shellfish soup with saffron flavoured potatoes.*  
*Minorcan pork cheeks served with apple, potato and vegetables with a crispy roll of sobrasada.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Pudding de ensaimada.  
Textures de xocolata amb carquiynols d'avellana.  
Pudding de ensaimada.  
Texturas de chocolate con carquiñols de avellana.  
*Ensaïmada pudding.*  
*Chocolate textures and hazelnut carquiynols.*

# Sa Pedrera des Pujol

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



## MENÚ GASTRONÒMIC 25,00€

### ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS:

Degustació d'entrants: Croqueta de sobrasada amb mermelada de perbres, Oliago amb figat, Brandada de bacallà amb alioli i el seu cruixent, Corneto de formatge de Maó i albercoc, Ravioli de carbassa amb el pesto de les seves pipes.

Degustación de entrantes: Croqueta de sobrasada con mermelada de pimiento, Oliago amb figat, Brandada de bacalao con alioli y su crujiente, Corneto de queso de Mahón y albaricoque, Ravioli de calabaza con el pesto de sus pipas.

*Assorted starters: Sobrassada croquette with pepper flavoured jam, Oliago and fig jam, cod brandada with crunchy garlic mayonnaise, Cornetto of cheese from Mahon and apricot, Pumpkin ravioli with pesto made with its seeds.*

### SEGONS · SEGUNDOS · MAINS:

Botifarra mediterrània amb sàlvia, romaní i cremós de patata.

Arròs negre de pop i carxofes confitades.

Morcilla mediterrànea con salvia, romero y cremoso de patata.

Arroz negro de pulpo y alcachofas confitadas.

*Mediterranean sausage mediterrànea with sage, rosemary and creamed potato.*

*Black rice with octopus and confit of artichokes.*

### POSTRES · POSTRES · DESSERTS:

Cremós de llimona, amb pera en compota, carquinyol i gelée de marialluïsa.

Cremoso de limón, con pera en compota, "carquinyol" y gelée de hierba Luisa.

*Lemon cream with pear compote, "carquinyol" and lemongrass gelée.*

Ho organitza:



Hi col·laboren:

