



MOLÍ DES
COMTE
ASADOR





ENTRANTES FRIOS ENTRANTS FREDS

Ensalada de ventresca de atún con tomates cherry
confitados y tosta de pan de cristal | 9,00 €
*Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquets cherry
confitats i llesca de pa de vidre*

Ensalada de queso de cabra con frutos secos | 9,00 €
Amanida de formatge de cabra amb fruits secs

Ensalada de Burrata y tomate Raf | 11,50 €
Amanida de Burrata i tomàquet Raf

Carpaccio de picaña de rubia gallega madurada
con cebolleta fresca y leche de tigre | 11,90 €
*Carpaccio de picanya de "rubia gallega" madurada
amb ceba tendra fresca i llet de tigre*

Tartar de Salmón con toques de mango,
queso crema y helado Kefir | 12,90 €
*Tàrtar de Salmó amb tocs de mango,
formatge crema i gelat Kefir*

Tataki de atún con sésamo tostado,
sobre ensalada de algas | 11,90 €
*Tataki de tonyina amb sèsam torrat,
sobre amanida d'algues*

Surtido de embutidos y quesos menorquines | 11,90 €
Assortiment d'embotits i formatges menorquins

Jamón ibérico cortado a cuchillo | 19,90 €
Pernil ibèric tallat a ganivet

Anchoas del Cantábrico (6 unidades) | 12,00 €
Anxoves del Cantàbric (6 unitats)

Pan de cristal con tomate | 3,00 €
Pa de vidre amb tomàquet

VEGETARIANO VEGETERÀ

Lasaña de verduras | 9,90 €
Lassanya de verduretes

Wook con verduras y tofu marinado en soja | 9,90 €
Wook amb verdures i tofu marinat en soia

Espárragos en tempura con salsa romesco | 8,90 €
Espàrrecs en tempura amb salsa romesco

Parrillada de verduras a la brasa con salsa de miel i soja | 11,90 €
Parrillada de verduretes a la brasa amb salsa de mel i soia

Tagliatelle con verduras y tofu | 11,90 €
Tagliatelle amb verduretes i tofu



ENTRANTES CALIENTES ENTRANTS CALENTS

- Buñuelos de queso menorquín (Son Piris) con figat | 9,90 €
Bunyols de formatge menorquí (Son Piris) amb figat
- Buñuelos de sobrasada menorquina casera con miel | 9,50 €
Bunyols de sobrassada menorquina casolana amb mel
- Croquetas de rape y gambas | 9,90 €
Croquetes de rap i gambes
- Croquetas de foie y manzana | 10,20 €
Croquetes de foie i poma
- Espárragos en tempura con salsa romesco | 8,90 €
Espàrrecs en tempura amb salsa romesco
- Parrillada de verduritas a la brasa con salsa de miel y soja | 11,90 €
Parrillada de verduretes a la brasa amb salsa de mel i soja
- Chipirones (XL) fritos a la andaluza | 12,90 €
Calamarsets (XL) fregits a l'andalussa
- Pulpo a la brasa con crema de ajo blanco y piñones | 17,50 €
Pop a la brasa amb crema d'all blanc i pinyons
- Calamar a la romana casero | 13,90 €
Calamar a la romana casolà
- Revuelto de hongos sobre foie a la parrilla | 11,90 €
Remenat de fongs sobre foie a la graella
- Frito mallorquín | 8,90 €
Frit mallorquí
- Huevos rotos con foie, setas y aceite de trufa | 11,90 €
Ous trencats amb foie, bolets i oli de tòfona
- Huevos rotos con chistorra casera de cerdo menorquín | 9,50 €
Ous trencats amb xistorra casolana de porc menorquí
- Huevos rotos con Jamón Ibérico | 9,50 €
Ous trencats amb Pernil Ibèric
- Coca fina de escalivada a la brasa
con queso de cabra caramelizado | 10,90 €
*Coca fina d'escalivada a la brasa
amb formatge de cabra caramelitzat*
- Zamburiñas a la brasa | 12,00 €
"Zamburiñas" a la brasa
- Mejillones de roca de Menorca a la brasa | 11,50 €
Musclos de roca de Menorca a la brasa

PASTA PASTA

- Tagliatelle con verduritas y tofu | 11,90 €
Tagliatelle amb verduretes i tofu
- Tagliatelle con butifarra catalana al azafrán | 11,90 €
Tagliatelle amb botifarra catalana al safrà



CARNES A LA BRASA CARNES A LA BRASA

| | |
|---|---------|
| Pollo de corral a la brasa (Cocción 15 minutos) <i>Pollastre de corral a la brasa (Cocció 15 minuts)</i> | 12,90 € |
| Pies de cerdo deshuesados con gambas en su salsa <i>Peus de porc desossats amb gambes en la seva salsa</i> | 16,90 € |
| Chuletitas de cordero lechal de Menorca fritas con ajos <i>Costelletes d'anyell de llet de Menorca fregides amb alls</i> | 17,90 € |
| Magret de pato con chutney de mango <i>Magret d'ànec amb chutney de mango</i> | 17,90 € |
| Secreto ibérico a la brasa (100% ibérico) <i>Secret ibèric a la brasa (100% ibèric)</i> | 18,50 € |
| Entrecot de ternera (lomo alto) óptima maduración a la brasa <i>Entrecot de vedella (llom alt) òptima maduració a la brasa</i> | 19,50 € |
| Solomillo de ternera a la brasa <i>Filet de vedella a la brasa</i> | 23,50 € |
| Solomillo de ternera al foie con puerro, ciruelas y salsa Pedro Ximénez <i>Filet de vedella al foie amb porros, prunes i salsa Pedro Ximénez</i> | 24,90 € |
| Solomillo de cerdo con salteado de sobrasada vieja y salsa de queso menorquín <i>Filet de porc amb saltat de sobrassada vella i salsa de formatge menorquí</i> | 17,90 € |
| Hamburguesa crujiente de chuletón de vacuno mayor (Rubia Gallega) con queso Idiazábal <i>Hamburguesa cruixent de mitjana de vaca vella (Rubia Gallega) amb formatge Idiazábal</i> | 18,50 € |
| Conejo a la brasa con all i oli (15 minutos de cocción) <i>Conill a la brasa amb all i oli (15 minuts de cocció)</i> | 16,85 € |

NUESTRA ESPECIALIDAD DE CARNE A LA BRASA NOSTRA ESPECIALITAT DE CARN A LA BRASA

| | |
|--|--|
| Chuletón de vacuno mayor (Rubia Gallega) a la brasa 45 días de maduración <i>Mitjana de vaca vella (Rubia Gallega) a la brasa 45 dies de maduració</i> | 26,90 € <small>Pieza individual 0,600 kg.</small> |
| | 43,00 €/Kg. <small>Precio por kilo</small> |

NUESTRA ESPECIALIDAD EN CARNE ASADA LA NOSTRA ESPECIALITAT EN CARN ROSTIDA

| | |
|---|---------|
| Cochinillo de Menorca asado al horno de brasa estilo "ASADOR" <i>Porcell rostit de Menorca al forn de brasa a l'estil "ASADOR"</i> | 20,50 € |
|---|---------|



CARNES ASADAS EN HORNO DE BRASA CARNES ROSTIDES AL FORN DE BRASA

| | |
|--|---------|
| Rabo de toro estofado (estilo cordobés) <i>Cua de toro estofat (estil cordovès)</i> | 16,50 € |
| Paletilla de cordero lechal de Menorca asado en horno de brasa <i>Espatlla de be de llet de Menorca rostit en forn de brasa</i> | 24,90 € |
| Carrillera de ternera menorquina asada en su jugo <i>Galta de vedella menorquina rostida en el seu suc</i> | 16,50 € |

SALSAS SALSES

| | | | |
|---|--------|------------------------------------|--------|
| De queso menorquín <i>De formatge menorquí</i> | 2,00 € | De all i oli <i>D'all i oli</i> | 1,50 € |
| De setas <i>De bolets</i> | 2,00 € | De mahonesa <i>De maionesa</i> | 1,50 € |
| De pimienta verde <i>De pebre verd</i> | 2,00 € | | |

PESCADOS / PEIX

| | |
|--|---------|
| Lomo de bacalao a la brasa sobre crema de romesco <i>LLom de bacallà a la brasa amb crema de romescu</i> | 19,90 € |
| Lomo de bacalao confitado con salsa de puerros <i>LLom de bacallà confitat amb salsa de porros</i> | 19,90 € |
| Lomo bacalao con salsa de azafrán de Menorca <i>LLom de bacallà amb salsa de safrà de Menorca</i> | 19,90 € |
| Calamar a la brasa con refrito de ajitos y aceite de perejil <i>Calamar a la brasa amb un re frit d'allets i oli de julivert</i> | 18,90 € |
| Medallones de rape frito con ajos <i>Medallons de rap fregit amb alls</i> | 25,60 € |
| Medallones de rape con bisqué de gamba roja de Menorca <i>Medallons de rap amb bisqué de gamba vermella de Menorca</i> | 26,90 € |
| Atún a la brasa sobre base de salmorejo <i>Tonyina a la brasa sobrebase de salmorejo</i> | 19,90 € |



ARROCES ARROSSOS

Paella de cochinillo (especialidad de la casa) (Mín. 2 per.) | **17,90 €**
Paella de porcell (especialitat de la casa) (Mín. 2 per.) | Por persona

Paella de pescado y marisco (Mín. 2 Per.) | **18,90 €**
Paella de peix y marisc (Mín. 2 per.) | Por persona

Arroz negro con all i oli
de pimentón de la Vera (mín. 2 per.) | **17,90 €**
Arròs negre amb all i oli
de pebre vermell de la Vera (Mín. 2 per.) | Por persona

Arroz caldoso de pescado y marisco (Mín. 2 per.) | **19,90 €**
Arròs caldós de peix i marisc (Mín 2 per.) | Por persona

Fideuá de pescado y marisco (Mín. 2 per.) | **18,90 €**
Fideuá de peix i marisc (Mín 2 per.) | Por persona

ESPECIALIDAD EN LANGOSTA DE MENORCA ESPECIALITAT DE LLAGOSTA DE MENORCA

Caldereta de langosta (Mín. 2 per.) | **65,00 €**
Caldereta de llagosta (Mín. 2 per.) | Por persona

Paella de langosta (Mín 2 per.) | **40,00 €**
Paella de llagosta (Mín 2 per.) | Por persona

Arroz caldoso de langosta (Mín. 2 per.) | **65,00 €**
Arròs caldós de llagosta (Mín. 2 per.) | Por persona

(Al trabajar con el producto fresco, les regamos
que nos consulten de la posibilidad de los arroces)
*(Al treballar amb producte fresc, preguem
ens consultin la possibilitat dels arrossos)*

NIÑOS / FILLETS

Espagueti boloñesa | **6,90 €**
Espagueti bolonyesa

Pollo rebozado con patatas fritas | **6,90 €**
Pollastre arrebossat amb patates fregides

Hamburguesa con patatas fritas | **6,90 €**
Hamburguesa amb patates fregides

Calamares a la romana con patatas fritas | **6,90 €**
Calamars a la romana amb patates fregides

Fingers de merluza con patatas fritas | **6,90 €**
Fingers de lluç amb patates fregides



COLD STARTERS

| | |
|--|---------|
| Tuna chunks salad with caramelised cherry tomatoes and toasted 'cristal' bread | 9,00 € |
| Goat cheese salad with dried fruits | 9,00 € |
| Burrata salad and Raf tomato | 11,50 € |
| "Picaña" carpaccio (Blond old cow) matured with chives and tiger's milk | 11,90 € |
| Salmon tartare with hints of mango, cream cheese and Kefir ice cream | 12,90 € |
| Tuna tataki with toasted sesame, over seaweed salad | 11,90 € |
| Selection of menorca sausage and cheese | 11,90 € |
| Hand cut Iberian cured ham | 19,90 € |
| Anchovies from the Cantabrian (6 units) | 12,00 € |
| 'Cristal' bread with tomato | 3,00 € |

HOT STARTERS

| | |
|---|---------|
| Menorcan cheese fritters (Son Piris) with Fig jam | 9,90 € |
| Homemade Menorca sobrasada fritters with honey | 9,50 € |
| Monkfish and prawn croquettes | 9,90 € |
| Foie and apple croquette | 10,20 € |
| Asparagus in tempura with romesco sauce | 8,90 € |
| Mixed charcoal grilled vegetable platter with a sauce of honey and soya | 11,90 € |
| Fried baby squid (XL), Andalusian style | 12,90 € |
| Charcoal grilled octopus with cream of 'ajo blanco' (garlic) and pine nut sauce | 17,50 € |
| Homemade squid rings in batter | 13,90 € |
| Mushroom scramble on foie gras or grilled | 11,90 € |
| Frito mallorquín, traditional Majorcan fried meat dish | 8,90 € |
| "Huevos rotos" (Broken eggs) with foie gras, mushrooms and truffle oil | 11,90 € |
| "Huevos rotos" (Broken eggs) with homemade Menorcan pork "chistorra" | 9,50 € |
| "Huevos rotos" (broken eggs) with Spanish ham | 9,50 € |
| Coca de escalivada (charcoal grilled vegetable tart) with caramelised goat's cheese | 10,90 € |
| Grilled clams "Zamburiñas" | 12,00 € |
| Grilled mussels of Menorca | 11,50 € |

VEGETARIAN DISHES

| | |
|---|---------|
| Vegetable lasagne | 9,90 € |
| Wook with vegetables and tofu marinated in soy | 9,90 € |
| Asparagus in tempura with romesco sauce | 8,90 € |
| Charcoal grilled mixed vegetable platter with a sauce of honey and soya | 11,90 € |
| Tagliatelle with vegetables and tofu | 11,90 € |



PASTA

- Tagliatelle with vegetables and tofu | 11,90 €
Tagliatelle with saffron Catalan sausage | 11,90 €

CHARCOAL GRILLED MEATS

- Charcoal grilled free range chicken,
(15 minutes cooking time) | 12,90 €
Boneless pork feet with prawns in their sauce | 16,90 €
Menorcan suckling lamb cutlets fried with garlic | 17,90 €
Duck magret with mango chutney | 17,90 €
Charcoal grilled 100% Iberian pork 'secreto' | 18,50 €
Charcoal grilled entrecote beef steak | 19,50 €
Charcoal grilled fillet of beef steak | 23,50 €
Fillet beef steak with foie gras, leeks, plums,
and Pedro Ximénez sauce | 24,90 €
Pork tenderloin with sautéed old sobrasada
and merorquin cheese sauce | 17,90 €
Crispy T-bone steak burger, with Idiazábal cheese | 18,50 €
Charcoal grilled rabbit with garlic mayonnaise
(15 minutes cooking time) | 16,85 €

CHARCOAL GRILLED HOUSE SPECIALITY

Charcoal grilled Galician T-bone steak,
(optimum aged beef)

26,90 €
Individual piece 0,600 kg.
43,00 €/Kg.
Price per kilo

CHARCOAL OVEN ROASTED MEATS

- Oxtail casserole, Cordobés style | 16,50 €
Menorcan Lamb shoulder,
charcoal oven roasted | 24,90 €
Menorca Roast beef cheek in its juice | 16,50 €

ROAST MEAT HOUSE SPECIALITY

Menorcan Suckling pig
roasted in a charcoal oven, 'ASADOR' style, | 20,50 €

SAUCES

- Menorcan cheese | 2,00 €
Mushroom | 2,00 €
Green peppercorn | 2,00 €
Garlic mayonnaise | 1,50 €
Mayonnaise | 1,50 €



FISH DISHES

- Charcoal grilled cod steak on a bed of creamed romesco sauce | 19,90 €
- Cod steak confit with leek sauce on a bed | 19,90 €
- Loin of cod with saffron sauce | 19,90 €
- Charcoal grilled squid with refried garlic, parsley oil | 18,90 €
- Monkfish medallions fried with garlic | 25,60 €
- Monkfish medallions with Menorcan red prawn bisque | 26,90 €
- Grilled tuna on bed of salmorejo | 19,90 €

RICE DISHES

- Suckling pig paella (speciality of the house) | 17,90 €
(Min 2 persons) per person
- Fish and shellfish paella (Min 2 persons) | 18,90 €
per person
- 'Black' rice with de la Vera paprika garlic mayonnaise | 17,90 €
(Min 2 persons) per person
- Fish and shellfish rice casserole (Min 2 persons) | 19,90 €
per person
- Fish and shellfish noodles (Min 2 persons) | 18,90 €
per person

MENORCAN SPINY LOBSTER SPECIALITIES

- 'Caldereta', spiny lobster stew (Min 2 persons) | 65,00 €
per person
- Spiny lobster paella (Min 2 persons) | 40,00 €
per person
- Spiny lobster rice casserole (Min 2 persons) | 65,00 €
per person

*(As we use completely fresh produce,
please check the day's availability)*

CHILDREN'S DISHES

- Spaghetti bolognaise | 6,90 €
- Chicken in breadcrumbs with fried potatoes | 6,90 €
- Hamburger with fried potatoes | 6,90 €
- Squid in batter with fried potatoes | 6,90 €
- Hake fingers with chips | 6,90 €



ENTRÉES FROIDES

| | |
|--|---------|
| Salade de ventrèche de thon, tomates cerise confites et pain 'cristal' (croustillant) grillé | 9,00 € |
| Salade de fromage de chèvre aux fruits secs | 9,00 € |
| Salade burrata et tomate Raf | 11,50 € |
| "Picaña" de vache blonde galicienne (carpaccio) mûrie avec l'oignon de printemps et le lait de tigre | 11,90 € |
| Tartare de saumon avec des notes de mangue, de fromage à la crème et kefir glacée | 12,90 € |
| Tataki de thon au sésame grillé, sur la salade d'algues | 11,90 € |
| Sélection de saucisses et fromages de Minorque | 11,90 € |
| Jambon Ibérique coupé à la main | 19,90 € |
| Anchois du Cantabrique (6 unités) | 12,00 € |
| Pain 'cristal' (croustillant) à la tomate | 3,00 € |

ENTRÉES CHAUDES

| | |
|---|---------|
| Beignets de fromage de Minorque (Son Piris) au figat | 9,90 € |
| Beignets de sobrasada de Minorque faits maison au miel | 9,50 € |
| Croquettes de lotte et de crevettes | 9,90 € |
| Croquettes de foie gras et de pommes | 10,20 € |
| Asperges en tempura à la sauce romesco | 8,90 € |
| Grillade à la braise de petits légumes, sauce au miel et soja | 11,90 € |
| Petits calamars (XL) frits à l'andalouse | 12,90 € |
| Poulpe grillée à la braise, crème d'ail 'ajo blanco' et pignons | 17,50 € |
| Beignets de calamar à la romaine maison | 13,90 € |
| Brouillage de champignons sur foie gras ou grillé | 11,90 € |
| Frito mallorquin: friture d'abats | 8,90 € |
| Œufs cassés au foie gras, champignons et huile de truffe | 11,90 € |
| Œufs cassés avec "chistorra" de porc de Minorque maison | 9,50 € |
| Œufs cassés avec jambon ibérique | 9,50 € |
| Coca de escalibada: tarte aux légumes grillés à la braise au fromage de chèvre caramélisé | 10,90 € |
| 'Zamburiñas' grillées | 12,00 € |
| Moules de Minorque grillées | 11,50 € |

PLATS VÉGÉTARIENS

| | |
|---|---------|
| Lasagne de petits légumes | 9,90 € |
| Wook aux légumes et tofu mariné au soja | 9,90 € |
| Asperges en tempura à la sauce romesco | 8,90 € |
| Grillade à la braise de petits légumes, sauce au miel et soja | 11,90 € |
| Tagliatelles aux légumes et tofu | 11,90 € |



PÂTES

Tagliatelle au saucisse Catalana à safran | 11,90 €

Tagliatelles aux légumes et tofu | 11,90 €

VIANDES GRILLÉES À LA BRAISE

Poulet fermier grillé à la braise (cuisson 15 minutes) | 12,90 €

Pieds de porc désossés avec crevettes dans leur sauce | 16,90 €

Côtelettes d'agneau de Minorque de lait frites à l'ail | 17,90 €

Magret de canard au chutney de mangue | 17,90 €

'Secreto' ibérique: viande de porc 100% ibérique
grillée à la braise | 18,50 €

Entrecôte de bœuf grillé à la braise | 19,50 €

Filet de bœuf grillé à la braise | 23,50 €

Filet de bœuf entrelardé au foie gras, poireau
prunes, sauce Pedro Ximénez | 24,90 €

Filet de porc à la vieille sobrasada sautée
et sauce au fromage menorquin | 17,90 €

Steak haché croustillant de côte de bœuf, fromage Idiazábal | 18,50 €

Lapin grillé au charbon avec mayonnaise à l'ail
(15 minutes de cuisson) | 16,85 €

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON: VIANDE GRILLÉE À LA BRAISE

Côte de bœuf de Galicie grillée à la braise
(maturation optimale)

26,90 €

Pièce individuelle 0,600 kg

43,00 €/Kg.

Prix au kilo

VIANDES RÔTIES AU FOUR À LA BRAISE

Ragoût de queue de bœuf à la cordobesa | 16,50 €

Rôti d'épaule d'agneau de lait de Minorque à la braise | 24,90 €

Joue de bœuf rôtie de Minorque dans son jus | 16,50 €

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON : VIANDE RÔTIE

Porcelet de Minorque rôti au four à la braise
style 'ASADOR' | 20,50 €

SAUCES

Fromage de Minorque | 2,00 €

Champignons | 2,00 €

Poivre vert | 2,00 €

Aïoli | 1,50 €

Mayonnaise | 1,50 €



POISSONS

- Carré de cabillaud grillé à la braise, crème au romesco | **19,90 €**
- Carré de cabillaud confit, sauce aux poireaux | **19,90 €**
- Carré de cabillaud avec sauce aux safran | **19,90 €**
- Calamar grillé à la braise
à l'ail frit et huile d'olive au persil | **18,90 €**
- Médailles de lotte frite à l'ail | **25,60 €**
- Médailles de lotte,
bisque de crevette rouge de Minorque | **26,90 €**
- Thon grillé avec salmorejo | **19,90 €**

PLATS DE RIZ

- Paella de porcelet (spécialité de la maison)
(Min. 2 personnes) | **17,90 €**
par personne
- Paella de poisson et fruits de mer (Min. 2 personnes) | **18,90 €**
par personne
- Riz noir, aïoli au paprika de la Vera (Min. 2 personnes) | **17,90 €**
par personne
- Potage de riz au poisson et fruits de mer
(Min. 2 personnes) | **19,90 €**
par personne
- Nouilles de poisson et fruits de mer
(Min. 2 personnes) | **18,90 €**
par personne

SPÉCIALITÉ DE LANGOUSTE DE MINORQUE

- Caldereta (soupe) de langouste (Min. 2 personnes) | **65,00 €**
par personne
- Paella de langouste (Min. 2 personnes) | **40,00 €**
par personne
- Potage de riz à la langouste (Min. 2 personnes) | **65,00 €**
par personne
- (Comme nous ne travaillons qu'avec des produits frais,
veuillez consulter la disponibilité des plats de riz)*

PLATS POUR ENFANTS

- Spaghetti bolognaise | **6,90 €**
- Poulet pané, pommes de terre frites | **6,90 €**
- Steak haché, pommes de terre frites | **6,90 €**
- Beignets de calamar à la romaine, pommes de terre frites | **6,90 €**
- "Fingers" de merlu et pommes. | **6,90 €**



ANTIPASTI FREDDI

| | |
|--|---------|
| Insalata di ventresca di tonno con pomodorini confit e pane croccante | 9,00 € |
| Insalata di formaggio di capra con frutta secca | 9,00 € |
| Insalata di Burrata e raf pomodoro | 11,50 € |
| Carpaccio di "Picaña" di "Rubia gallega" maturata con cipollotto e latte di tigre | 11,90 € |
| Tartare di salmone con sentori di mango, crema di formaggio e gelato Kefir | 12,90 € |
| Tataki di tonno con sesamo tostato, sopra insalata di alghe | 11,90 € |
| Selezione di salumi e formaggi di Minora | 11,90 € |
| Prosciutto ibérico tagliato col coltello | 19,90 € |
| Acciughe del Cantabrico (6 unità) | 12,00 € |
| Pane croccante al pomodoro | 3,00 € |

ANTIPASTI CALDI

| | |
|---|---------|
| Frittelle di formaggio di (Son Piris) e fichi | 9,90 € |
| Frittelle di sobrasada di Minorca fatte in casa con miele | 9,50 € |
| Crocchette di pescatrice e gamberetti | 9,90 € |
| Crocchette di foie gras e mele | 10,20 € |
| Asparagi in tempura con salsa romesco | 8,90 € |
| Verdure alla griglia con salsa di soia e miele | 11,90 € |
| Frittura di calamaretti (XL) alla andalusa | 12,90 € |
| Polpo alla griglia con crema di aglio e pinoli | 17,50 € |
| Calamari freschi alla romana | 13,90 € |
| Scramble di funghi sul foie gras o alla griglia | 11,90 € |
| Fritto di Mallorca | 8,90 € |
| Uova strapazzate con foie gras, funghi e olio di tartufo | 11,90 € |
| Uova strapazzate con "chistorra" di maiale di Minorca fatta in casa | 9,50 € |
| Uova strapazzate con prosciutto | 9,50 € |
| Focaccia di melanzane peperoni aglio alla brace con formaggio di capra caramellato | 10,90 € |
| Zamburiñas alla griglia | 12,00 € |
| Cozze di Minorca alla griglia | 11,50 € |

VEGETARIANO

| | |
|---|---------|
| Lasagna di verdure | 9,90 € |
| Wook con verdure e tofu marinato nella soia | 9,90 € |
| Asparagi in tempura con salsa romesco | 8,90 € |
| Verdure grigliate con salsa di soia e miele | 11,90 € |
| Tagliatelle con verdure e tofu | 11,90 € |



PASTA

- Tagliatelle con salsiccia catalana allo zafferano | **11,90 €**
- Tagliatelle con verdure e tofu | **11,90 €**

CARNI ALLA BRACE

- Pollo ruspante alla griglia (Cook 15 minuti) | **12,90 €**
- Piedi di maiale disossati con gamberi e sua salsa | **16,90 €**
- Costolette di agnello di Minorca fritte con aglio | **17,90 €**
- Petto d'anatra con chutney di mango | **17,90 €**
- Maiale iberico alla griglia (100% iberica) | **18,50 €**
- Bistecca alla griglia (schienale alto) | **19,50 €**
- Filetto di manzo alla griglia | **23,50 €**
- Filetto di manzo con salsa di porro,
e prugne al vino Pedro Ximenez | **24,90 €**
- Filetto di maiale con sobrasada vecchia
saltata in padella e salsa di formaggio di Minorca | **17,90 €**
- Hamburger croccante di manzo
con formaggio Idiazaba | **18,50 €**
- Coniglio grigliato al carbone con maionese all'aglio
(15 minuti di cottura) | **16,85 €**

SPECIALITÀ DI CARNE ALLA BRACE

- | | |
|--|---|
| Bistecca di manzo della Galizia alla brace (maturazione ottimale) | 26,90 € |
| | <small>Prezzo singolo 0,600 kg.</small> |
| | 43,00 €/Kg. |
| | <small>Prezzo al chilo</small> |

ARROSTO DI CARNI AL FORNO ALLA BRACE

- Coda di bue in umido (stile di Cordova) | **16,50 €**
- Spalla di agnello di Minorca arrosto in forno | **24,90 €**
- Guancia di manzo di Minorca arrosto nel suo succo | **16,50 €**

LA NOSTRA SPECIALITÀ 'IN ARROSTO

- Porchetto di Minorca al forno alla brace (stile "Asador") | **20,50 €**

SALSE

- Formaggio di Minorca | **2,00 €**
- Funghi | **2,00 €**
- Pepe verde | **2,00 €**
- Aglio e olio | **1,50 €**
- Maionese | **1,50 €**



PESCI

- Filetto di merluzzo alla griglia su crema Romesco | **19,90 €**
- Merluzzo (baccalà) confit
con salsa di porri | **19,90 €**
- Merluzzo (baccalà) con salsa de zafferano | **19,90 €**
- Calamari alla griglia con fritto aglio
olio e prezzemolo | **18,90 €**
- Medaglioni di rana pescatrice fritte con aglio | **25,60 €**
- Medaglioni di rana pescatrice
con bisque di gambero rosso di Minorca | **26,90 €**
- Tonno alla griglia sul letto di salmorejo | **19,90 €**

RISOTTI

- Paella di porchetto (specialità della casa) (min. 2 per.) | **17,90 €**
a persona
- Paella di pesce (min. 2 Per.) | **18,90 €**
a persona
- Riso nero con aglio e olio di peperoncino de la Vera
(min. 2 per.) | **17,90 €**
a persona
- Riso in brodo di pesce e frutti di mare (min. 2 per.) | **19,90 €**
a persona
- Piccolo tagliatelle di pesce e fruti di mare (min. 2 per.) | **18,90 €**
a persona

SPECIALITÀ ARAGOSTA DI MINORCA

- Caldereta di aragosta (min. 2 per.) | **65,00 €**
a persona
- Paella di aragosta (min 2 per.) | **40,00 €**
a persona
- Riso in brodo di aragosta (min. 2 per.) | **65,00 €**
a persona
- (Quando si lavora con prodotti freschi,
Chiediamo la cortesía di consultarci per eventuali risotti)*

BAMBINI

- Spaghetti alla bolognese | **6,90 €**
- Pollo impanato con patatine fritte | **6,90 €**
- Hamburger con patatine fritte | **6,90 €**
- Calamari fritti con patatine fritte | **6,90 €**
- Fingers di nasello e patatine fritte | **6,90 €**



KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| Salat vom Thunfisch-Bauchfleisch mit Cherry-Tomaten-Confit und gerösteten Scheiben von Kristall-Brot (knusprig) | 9,00 € |
| Ziegenkäse Salat mit Trockenfrüchten | 9,00 € |
| Burratasalat mit Tomate Raf | 11,50 € |
| Carpaccio Galizische blonde Kalbfleisch Picaña mit Frühlingszwiebel | 11,90 € |
| Lachstatar mit Mango, FrischKäse un KefirEis | 12,90 € |
| Thunfisch Tataki mit gerösteter Sesam auf Algensalat | 11,90 € |
| Auswahl an Menorca-Wurst und Käse | 11,90 € |
| Iberischer Schinken, mit Hand geschnitten | 19,90 € |
| Sardellen aus Kantabrien (6 Einheiten) | 12,00 € |
| Kristall-Brot (knusprig) mit Tomate | 3,00 € |

WARME VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Käse Krapfen von (Son Piris) und Fig jam | 9,90 € |
| Krapfen mit Sobrasadavon Menorca mit Honig | 9,50 € |
| Seeteufel und garnelenkroketten | 9,90 € |
| FoieKroketten und Apfel | 10,20 € |
| Spargel im Tempura mit RomescoSauce | 8,90 € |
| Gemüse, gegrillt mit Honig-Soja-Sauce | 11,90 € |
| Frittierte Tintenfischchen (XL) auf andalusische Art (leicht bemehlt) | 12,90 € |
| Gegrillter Pulpo (Krake) mit Creme aus weißem Knoblauch und Pinienkernen | 17,50 € |
| Tintenfischringe "a la romana" (in Backteig) nach Art des Hauses | 13,90 € |
| Rührei mit Pilzen auf gegrillter Foie | 11,90 € |
| Frito Mallorquin (frittiertes Gemüse mit Innereien) | 8,90 € |
| Gebrochene Eier mit foie, Pilzen und Trüffelöl | 11,90 € |
| Gebrochene Eier mit Würstchen "chistorra" hausgemachten menorquinischen Schweinefleisch | 9,50 € |
| Aufgeschlagene Eier mit Schinken | 9,50 € |
| Herzhafter, typischer Kuchen mit gebackenem Gemüse und karamellisiertem Ziegenkäse | 10,90 € |
| Gegrillte Jakobsmuscheln Zamburiñas | 12,00 € |
| Miesmuscheln von Menorca gegrillt | 11,50 € |

VEGETARISCHE SPEISEN

| | |
|---|---------|
| Lasagne mit Gemüse | 9,90 € |
| Wok mit Gemüse und in Soja mariniertem Tofu | 9,90 € |
| Spargel im Tempura mit RomescoSauce | 8,90 € |
| Gemüse, gegrillt mit Honig-Soja-Sauce | 11,90 € |
| Tagliatelle mit Gemüse und Tofu | 11,90 € |



NUDELGERICHTE

- Tagliatelle mit Gemüse und Tofu | 11,90 €
Tagliatelle mit Katalanische Wurst mit Safran | 11,90 €

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

- Freiland-Huhn, gegrillt (15 Minuten Zubereitung) | 12,90 €
Schweinefüße ohne Knochen mit Garnelen in der Sauc | 16,90 €
Menorcan Frittierte Kotelettchen vom Milchlamm mit Knoblauch | 17,90 €
Entenbrust mit Mango-Chutney | 17,90 €
Secreto ibérico, gegrillt ("verstecktes Filet", 100% Fleisch vom iberischen schwarzen Schwein) | 18,50 €
Entrecote vom Rind (hoher Rücken), gegrillt | 19,50 €
Filet vom Rind, gegrillt | 23,50 €
Filet vom Rind an Entenleber (foie gras) mit Lauch, Pflaumen und Sherry-Sauce Pedro Ximenez | 24,90 €
Schweinefilet mit sautierter alter Sobrasada und Menorquin Käsesauce | 17,90 €
Hamburger, kross gebraten vom Ochsenskotelett mit Idiazábal - Käse | 18,50 €
Gegrilltes Kaninchen mit Holzkohle und Knoblauchmayonnaise (15 Minuten Garzeit) | 16,85 €

UNSERE SPEZIALITÄT VON GERILLEM FLEISCH

Kotelett vom Ochsen aus Galizien (Fleisch optimal gereift), gegrillt

26,90 €

Einzelstück 0,600 kg.

43,00 €/Kg.

Preis pro Kilo

FLEISCHGERICHTE IM OFEN DES GRILLS ZUBEREITET

- Ochsenschwanz, (geschmort nach Cordoba-Art) | 16,50 €
Menorcan Schulter vom Milchlamm, aus dem Ofen | 24,90 €
Menorcan Gebratene Kalbsbacke in seinem Saft | 16,50 €

UNSERE SPEZIALITÄT VON GESCHMORTEM FLEISCH

- Menorcan Spanferkel geschmort im Holzofen im Stil "ASADOR" | 20,50 €

SAUCEN

- Von menorquinischem Käse | 2,00 €
Von Pilzen | 2,00 €
Von grüner Paprika | 2,00 €
Von Knoblauch | 1,50 €
Mayonnaise | 1,50 €



FISCHGERICHTE

- Kabeljaufilet (Bacalao) gegrillt auf Romesco - Creme
(Mandeln, Tomaten, Paprika u.a.) | **19,90 €**
- Kabeljau (Bacalao) - Confit mit Lauch-Sauce
auf Bäcker-Kartoffeln | **19,90 €**
- Kabeljau (Bacalao) - mit Safran | **19,90 €**
- Calamar gegrillt mit gebratenem Knoblauch und Petersi-
lienöl auf Bäcker-Kartoffeln | **18,90 €**
- Seeteufelmedallions, mit Knoblauch gebraten,
mit Bäcker-Kartoffeln und Gemüse der Saison | **25,60 €**
- Seeteufelmedallions, mit Bisque von roter
menorquinischer Gamba auf Kartoffelcreme | **26,90 €**
- Gegrillter Thunfisch auf einem Bett von Salmorejo | **19,90 €**

REISGERICHTE

- Paella mit Spanferkel | **17,90 €**
(Spezialität des Hauses) Min. 2 Pers. | Pro Person
- Paella von Fisch und Meeresfrüchten, Min. 2 Pers. | **18,90 €**
Pro Person
- Schwarzer Reis mit Pfeffer-Ajoli nach Vera, Min 2 Pers. | **17,90 €**
Pro Person
- Reis-Suppe mit Fisch und Meeresfrüchten, Min 2 Pers. | **19,90 €**
Pro Person
- Nudeln von fish und Meeresfrüchten, Min 2 Pers. | **18,90 €**
Pro Person

SPEZIALITÄTEN VON LANGUSTEN AUS MENORCA

- Langusten Caldereta (Eintopf), Min. 2 Pers. | **65,00 €**
Pro Person
- Paella mit Languste, Min 2 Pers. | **40,00 €**
Pro Person
- Reissuppe mit Languste, Min 2 Pers. | **65,00 €**
Pro Person
- (Da wir mit frischen Produkten arbeiten, bitten wir Sie
nachzufragen, ob obige Reisgerichte erhältlich sind.)*

GERICHTE FÜR KINDER

- Spaghetti Bolognese | **6,90 €**
- Paniertes Huhn mit Pommes frites | **6,90 €**
- Hamburger mit Pommes frites | **6,90 €**
- Tintenfischringe in Backteig, ("a la Romana") mit
Pommes frites | **6,90 €**
- Seehecht stöcke mit pommes | **6,90 €**