

AMANIDES

	1/2	PORCIÓ
La Guapa (varietat d'enciam, tomàquet, pastanaga, ceba encurtida, guacamole, fruits secs, crema de formatge de cabra i salsa de iogurt casolana)		14/18
Granjera (varietat d'enciam, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell casolà i tires de pollastre fregit)		15/18
Burrata (mozzarella fresca amb tomàquets cherry confitats, oli d'alfàbrega, olives negres deshidratades i pa de pita)		17

ALTRES

	1/2	PORCIÓ
Patates La Guapa (patates casolanes amb ous ferrats esparracats i pebrot vermell)		14/19
Braves de boniato amb maionesa d'all negre		10
Croquetes de xoriço crioll amb chimichurri		3.50/U
Steak tàrtar amb os de moll		23.50
Surtit de formatge artesà (tast de Menorca)		17
Graellada de verdures (carbassó, albergínia, carbassa, boniato, tomàquet, espàrrec i ceba amb salsa romesco)		14/20

PEIX

Sashimi de tonyina vermella Balfegó (filetejat amb crema d'ametlles, tomàquets cherry confitats i carbassó amb guacamole)			26
Zamburinyes a la planxa			4/U
Sípia fregida de Menorca			25
Sípia a la planxa de Menorca			25
Pop a la brasa amb cruixent de cansalada, puré d'api-rave i puré de plàncton			29
Ceviche de corbina a l'estil peruà			24
Tonyina flamejada amb tomàquets confitats, soja, sèsam i melmelada fresca			24
Lletons a la brasa amb llima.		14	24
Musclos de Menorca amb reducció de vi blanc i all		14	22
Gambes de Menorca (S) saltades amb all		15	23
Gambes de Menorca (XL) a la planxa		26	40
Cloïsses de carril amb salsa de vi blanc i all		25	40









	Soja
	Sèsam
	Ou
	Mollusc
	Gluten
	Api
	Crustaci
	Peix
	Fruits secs
	Làctic
	Marisc

PLATS









CARN A LA BRASA

Buit de vedella tendre a l'estil argentí de 250 g		35
Escalopa de vedella en dues coccions —fregida i al forn— amb pernil, formatge, salsa de tomàquet i rodanxes de tomàquet, més dos ous fregits i patates fregides per a campions. XXL		32
Porcella de Menorca a baixa temperatura amb la pell cruixent		32
Xai lleter de Menorca a baixa temperatura i tendre		35
Rostit de vedella a baixa temperatura amb chimichurri		33
Escalopa de pollastre en dues coccions —fregida i al forn— amb pernil, formatge i salsa de tomàquet		28

























PEIXOS FRESCOS

Bacallà (amb allioli de codony, puré de boniato, i cuixot)  	_____	29
Cap-roig a l'esquena amb all fregit 	_____	75 / K
Mero a la planxa 	_____	38
Pagre a la planxa 	_____	38
Negret a la planxa 	_____	35
Serviola a la planxa 	_____	35
Dentón a la planxa 	_____	38



LLAGOSTA DE MENORCA

Caldereta de llagosta , sopa tradicional del nord de l'illa. 350 g  		
Arròs caldós amb fons de peix de roca i llagosta fresca. 350 g  		
Llagosta fregida trossejada a l'estil tradicional, amb ous i patates casolanes. 350 g  Mín. 2 pers.		a partir de
Llagosta a la planxa oberta i regada amb oli d'oliva i flor de sal. 350 g  Mín. 2 pers.		70 P.P
Paella de llagosta . 350 g 		
Llagosta saltada a la paella amb ceba caramel·litzada al punt just. 350 g.  Mín. 2 pers.		

PAELLES I CALDOSOS

Arròs caldós de marisc ple de sabor a mar.   	_____	35
Arròs caldós amb fons de peix de roca i llagosta fresca. 350 g  	_____	55
Paella de marisc amb producte del Mediterrani   	_____	35
Paella de llamàntol fresc molt saborosa  	_____	55
Paella de pop, calamar i gamba vermella , saborosa i equilibrada  	_____	38
Paella de cansalada, sípia i gamba vermella , contrast de mar i terra  	_____	35
Arròs negre amb tinta de calamar, musclos i gamba vermella  	_____	35
Paella de cua de bou intensa i melosa, amb carn desossada 	_____	32
Arròs melós de calamar, conill i sobressada amb autèntic sabor menorquí 	_____	34
Fideuà de marisc tradicional , amb allioli casolà  	_____	35
Fideuà negra con tinta de sepie , intensa y deliciosa  	_____	33
Paella de bolets, carxofes i espàrrecs	_____	28
Paella de verdures amb vegetals casolans	_____	28
Paella de gamba panxuda i rap  	_____	45

SUGGERIMENTS

Tonyina vermella a daus amb burrata i gel de fruita de la passió  	_____	26
Paella d'albergínia fumada, tomàquet sec, parmesà i burrata 	_____	30