



TAPAS Y ENTRANTES

½ PORCIÓN

La Guapa
RESTAURANTE
½ PORCIÓN

ENSALADAS


La Guapa

(variedad de lechugas, tomate, zanahoria, cebolla encurtidas, guacamole, frutos secos, crema de queso de cabra y salsa yogurt casera)   14/18

Granjera

(variedad de lechugas, tomate, zanahoria, pimientos rojos caseros y tiras de pollo frito) _____ 15/18

Burrata


(mozzarella fresca con tomates cherry confitados, aceite de albahaca, aceitunas negras deshidratadas y pan de pita)  17

OTROS


Patatas La Guapa

(patatas caseras con huevos fritos rotos y pimientos rojos) 0 14/19


Bravas de Boniato con mayonesa de ajo negro. 10

Croquetas de chorizo criollo con chimichurri.  3.50/U




Steak Tartar con hueso de tuétano. 23.50


Surtidos de queso artesano (tast de Menorca).  17

Parrillada de verduras

(Calabacin, berenjena, calabaza, boniato, tomate, espárrago y cebolla con salsa romesco).  14/20

PESCADO



Sashimi de atún rojo Balfegó (con crema de almendras, tomates cherrys confitados y calabacín con guacamole).    _____ 26




Zamburiñas a la plancha  _____ 4/U

Sepia frita de Menorca  _____ 25


Sepia plancha de Menorca _____ 25


Pulpo a la brasa con crujiente de tocino, puré de celeri y puré de lactón _____ 29

Ceviche de corvina al estilo peruano   _____ 24

Atún a la llama con tomates confitados, soja, sésamo y mermelada fresca    _____ 24

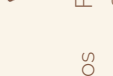
Mollejas a la brasa con lima. _____ 14 24

Mejillones de Menorca con reducción de vino blanco y ajo  _____ 14 22

Gambas de Menorca (S) salteadas con ajo  _____ 15 23

Gambas de Menorca (XL) a la plancha  _____ 26 40



Almejas de carril con salsa de vino blanco y ajo _____ 25 40



PLATOS

CARNES A LA BRASA


Vacio de tenera tierna al estilo Argentino. 250gr _____ 35

Escalope de tenera en dos cocciones frita y horno con jamon, queso, salsa de tomate y rodajas de tomate mas dos huevos fritos y patatas fritas para campeones. XXL   _____ 32









Cochinillo de Menorca a baja temperatura con piel crujiente. _____ 32

Cordero lechal de Menorca a baja temperatura tierno. _____ 35









Asado de ternera a baja temperatura con chimichurri. _____ 33

Escalope de pollo en dos cocciones frita y horno con jamon, queso y salsa de tomate  _____ 28

PESCADOS FRESCOS

Bacalao (con alioli de membrillo, pure de boniato y cuixot)  	_____	29
Cabracho a la espalda con ajo frito 	_____	75/ K
Mero a la plancha 	_____	38
Pargo a la plancha 	_____	38
Negret a la plancha 	_____	35
Sirviola a la plancha 	_____	35
Dentón a la placha 	_____	38

LANGOSTA DE MENORCA




Caldereta de Langosta , sopa tradicional del norte de la isla. 350g  	_____	
Arroz caldoso con fondo de pescado de roca y Langosta fresca. 350g  	_____	
Langosta frita troceada al estilo tradicional, con huevos y patatas caseras. 350g  Min. 2 pers.	_____	
Langosta a la plancha abierta y montada con aceite de oliva y flor de sal. 350g  Min. 2 pers.	_____	
Paella de langosta 350g 	_____	
Langosta salteada en sartén con cebolla caramelizada al punto justo. 350g  Min. 2 pers.	_____	

a partir de
70 P.P

PAELLAS Y CALDOSOS

Arroz caldoso de marisco lleno de sabor a mar   	_____	35
Arroz caldoso de bogavante fresco y con fondo de pescado  	_____	55
Paella de marisco con producto del mediterraneo   	_____	35
Paella de bogavante fresco muy sabroso  	_____	55
Paella de pulpo, calamar y gamba roja sabrosa y equilibrada  	_____	38
Paella de tocino, sepia y gamba roja contraste de mar y tierra  	_____	35
Arroz negro con tinta de calamar, mejillones y gamba roja  	_____	35
Paella de rabo de toro intensa y melosa, con carne deshuesada. 	_____	32
Arroz meloso de calamar, conejo y y sobrasada con sabor menorquin auténtico 	_____	34
Fideuá de marisco tradicional , con alioli casero  	_____	35
Fideuá negra con tinta de sepia , intensa y deliciosa  	_____	33
Paella de setas, alcachofas y espárragos	_____	28
Paella de verduras con vegetales caseros	_____	28
Paella de carabineros y rape  	_____	45

SUGERENCIAS

Atún rojo a dados con burrata y gel de fruta de la pasión  	_____	26
Paella de berenjena ahumada, tomates seco, parmesano y burrata 	_____	30