



ENTRANTES

FRIO	20 - Gazpacho Tradicional	8 €
	26 - Ensalada de Tomate y Mozzarella de Búfala	13 €
	27 - Ensalada Tropical	14 €
	28 - Ensalada Mixta	12 €
	29 - Ensalada de Pollo, Queso de Cabra y Vinagreta de Frutos Secos	14 €
	30 - Ensalada de Jamón con Melón y Aceite de Albahaca	14 €
	32 - Carpaccio de Solomillo de Buey y Pesto	16 €
	33 - Carpaccio de Rape al Eneldo	15 €

CALIENTE	21 - Pan con Tomate	6 €
	22 - Pan con Ajo	4,5 €
	23 - Sopa de Cebolla	10 €
	24 - Espárragos Trigueros a la Brasa con salsa Romesco	10 €
	25 - Croquetas Caseras de Gamba Roja	16 €
	31 - Pimientos del Padrón	10 €
	34 - Champiñones al Ajillo con Pimientos del Piquillo	10 €
	35 - Gambas al Ajillo	16 €
	36 - Confitada Marinera	14 €
	37 - Sepia Troceada	16 €
	38 - Pimientos del Piquillo Rellenos de Rape y Gambas	13 €
	39 - Chipirones Fritos	19 €
	41 - Calamares Fritos a la Andaluza	20 €
	42 - Parrillada de Verduras a la Brasa	18 €

MARISCOS	40 - Mejillones al Vapor o a la Plancha	16 €
	43 - Zamburiñas	15 €
	44 - Gamba Roja a la plancha	30 €
	45 - Pulpo a la Gallega	24 €

PASTA

46 - Lasaña de Carne	17 €
47 - Tallarines a la Carbonara	17 €
48 - Espaguetis a la Marinera	18 €
49 - Raviolone de Queso fresco, Espinacas y gran Padano	16 €
50 - Ravioli de Setas con Boletus	16 €
51 - Ravioli de Pato Asado con Pera	18 €

CARNE

52 - Pollo Asado <i>con patatas fritas y verdura</i>	18 €
53 - Lechona Asada al Aroma del Tomillo <i>con patatas fritas y verdura</i>	28 €
54 - Cordero de Menorca Asado <i>con patatas fritas y verdura</i>	26 €
55 - Costillar de Cerdo Asado <i>con patatas fritas y verdura</i>	21 €

SALSAS

- Miel y Mostaza	- Setas del Bosque	3 €
- Bernesa	- Queso Menorquín	

CARNES A LA BRASA

61 - Pollo al curry <i>con arroz o patatas fritas</i>	16 €
62 - Escalope de Pollo <i>con ensalada o patatas fritas</i>	17 €
63 - Brocheta de Pollo con Salsa Satey <i>con verduras o patatas fritas</i>	18 €
64 - Brocheta Mixta (Cerdo y Pollo) <i>con verduras o patatas fritas</i>	18 €
65 - Brocheta de Ternera <i>con verduras o patatas fritas</i>	20 €
66 - Medallones de Cerdo con Salsa de Champiñones <i>patatas fritas o verdura</i>	17 €
67 - Chuletitas de Cordero de Menorca <i>con verduras o patatas fritas</i>	22 €
68 - Secreto Iberico <i>con verduras o patatas fritas</i>	25 €
69 - Entrecot de Ternera <i>con verduras o patatas fritas</i>	23 €
70 - Strogonoff <i>con arroz o patatas fritas</i>	23 €
71 - Chuletón de Ternera <i>con verduras o patatas fritas</i>	28 €

CARNES de VACA PREMIUM 30 días de MADURACIÓN

72 - Solomillo de Vaca <i>con patatas fritas y verduras</i>	30 €
73 - Filet Mignon <i>con patatas fritas y verduras</i>	28 €
74 - Chateaubriand <i>con patatas fritas y verduras</i>	33 €
75 - Chuletón de Vaca <i>con patatas fritas y verduras</i>	40 €
76 - Angus Argentina <i>con patatas fritas y verduras</i>	32 €

PESCADO

81 - Sepia a la Plancha <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	21 €
82 - Suprema de Salmón <i>con ensalada</i>	19 €
83 - Bacalao Gratinado con Alioli de Manzana <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	21 €
84 - Merluza en Salsa de Almendras <i>con patatas hervidas</i>	23 €
85 - Rape a la Marinera (Cigalas, gambas, mejillones, almejas, patata al horno)	25 €
86 - Atún con Soja y Miel <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	22 €
87 - Brocheta de Rape, Salmón y Gambas <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	25 €

PESCADO FRESCO de EMBARCACIÓN

88 - Dorada <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Lubina Salvaje <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Pargo <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Rodaballo <i>con patatas panaderas o ensalada</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

ARROCES & PAELLAS (Arroces para min 2 pers. y el precio es por pers.)

92 - Paella de Verduras (<i>verduras de temporada</i>)	20 €
93 - Paella de Carne (<i>Pollo y cerdo</i>)	22 €
94 - Paella de Marisco (<i>sepia, rape, gambas, cigalas, mejillones, boca de cangrejo</i>)	30 €
95 - Paella de Bogavante (<i>sepia, rape, gambas, mejillones</i>)	34 €
96 - Arroz Caldoso de Bogavante (<i>sepia, rape, gambas, mejillones</i>)	34 €
97 - Mariscada (<i>sepia, bogavante, navajas, almejas, zamburiñas, calamar, gambas, cigalas, mejillones</i>)	60 €



FIRTS COURSES

COLD	20 - Traditional Gazpacho	8 €
	26 - Tomato and Mozzarella di Bufala Salad	13 €
	27 - Tropical Salad	14 €
	28 - Mixed Salad	12 €
	29 - Chicken and Goat's Cheese Salad with dried Fruit Vinaigrette	14 €
	30 - Ham and Melon Salad with Basil Oil	14 €
	32 - Beef Tenderloin Carpaccio with Pesto	16 €
	33 - Monkfish Carpaccio with Dill	15 €

HOT	21 - Bread rubbed with Tomato	6 €
	22 - Bread rubbed with Garlic	4,5 €
	23 - Onion Soup	10 €
	24 - Grilled Asparagus with Romesco Sauce	10 €
	25 - Home-made Croquettes (Red Prawns)	16 €
	31 - Peppers of Padrón	10 €
	34 - Garlic Mushrooms with Piquillo Peppers	10 €
	35 - Garlic Prawns	16 €
	36 - Seafood Stew	14 €
	37 - Chopped Cuttlefish	16 €
	38 - Piquillo Peppers Stuffed with Monkfish and Prawns	13 €
	39 - Fried Baby Squid	19 €
	41 - Andalusian-style Fried Calamari	20 €
	42 - Grilled Vegetables	18 €

SEAFOOD	40 - Steamed or Grilled Mussels	16 €
	43 - Scallops	15 €
	44 - Grilled Minorcan Red Prawns	30 €
	45 - Galician-style Octopus	24 €

PASTA DISHES

46 - Lasagne	17 €
47 - Tagliatelle Carbonara	17 €
48 - Spaghetti with Seafood	18 €
49 - Raviolone with Fresh Cheese, Spinach and Grana Padano	16 €
50 - Mushroom & Boletus Ravioli	16 €
51 - Roasted Duck with Pear Ravioli	18 €

ROAST

52 - Roast Chicken <i>with French fries and vegetables</i>	18 €
53 - Suckling Pig with Thyme <i>with French fries and vegetables</i>	28 €
54 - Roasted Minorcan Lamb <i>with French fries and vegetables</i>	26 €
55 - Roasted Pork Ribs <i>with French fries and vegetables</i>	21 €

SAUCE

- Honey & Mustard	- Woodland Mushroom	- Green Pepper	3 €
- Béarnaise	- Minorcan Cheese	- Barbecue	

GRILLED MEATS (*Oak Charcoal*)

61 - Chicken Curry <i>with rice or French fries</i>	16 €
62 - Chicken Escalope <i>with salad or French fries</i>	17 €
63 - Chicken Kebab with Satay Sauce <i>with vegetables or French fries</i>	18 €
64 - Mixed Kebab (Pork and Chicken) <i>with vegetables or French fries</i>	18 €
65 - Beef Kebab <i>with vegetables or French fries</i>	20 €
66 - Pork Tenderloin Medallions with Mushroom Sauce <i>with vegetables or French fries</i>	17 €
67 - Minorcan Lamb Chops <i>with vegetables or French fries</i>	22 €
68 - Iberian Secret <i>with vegetables or French fries</i>	25 €
69 - Grilled Sirloin Steak <i>with vegetables or French fries</i>	23 €
70 - Beef Stroganoff <i>with rice or French fries</i>	23 €
71 - Grilled Ribeye Steak <i>with vegetables or French fries</i>	28 €

PREMIUM MEAT (*Maturation of 30 days*)

72 - Cow Filet Steak <i>with vegetables and French fries</i>	30 €
73 - Filet Mignon <i>with vegetables and French fries</i>	28 €
74 - Chateaubriand <i>with vegetables and French fries</i>	33 €
75 - Cow Ribeye Steak <i>with vegetables and French fries</i>	40 €
76 - Argentinian Angus <i>with vegetables and French fries</i>	32 €

FISH

81 - Grilled Cuttlefish <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	21 €
82 - Salmon Supreme <i>with salad</i>	19 €
83 - Gratinated Cod with Apple Aioli <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	21 €
84 - Hake in Almond Sauce <i>with boiled potatoes</i>	23 €
85 - Monkfish in Mariner Sauce (<i>Lobster, prawns, mussels, clams, baked potato</i>)	25 €
86 - Tuna with Soy and Honey <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	22 €
87 - Monkfish, Salmon & Prawns Skewer <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	25 €

FRESH FISH from the BOAT

88 - Sea Bream <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Wild Sea Bass <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Red Snapper <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Turbot <i>with oven-roasted potatoes or salad</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

RICE DISHES (*Minimum 2 people. Price for person*)

92 - Vegetable Paella (<i>seasonal vegetables</i>)	20 €
93 - Meat Paella (<i>chicken and pork</i>)	22 €
94 - Seafood Paella (<i>cuttlefish, monkfish, prawns, langoustines, mussels, crab claw</i>)	30 €
95 - Clawed Lobster Paella (<i>cuttlefish, monkfish, prawns, mussels</i>)	34 €
96 - Clawed Lobster Stew rice in Brot (<i>cuttlefish, monkfish, prawns, mussels</i>)	34 €
97 - Seafood Platter (<i>cuttlefish, lobster, razor clams, clams, queen scallops, squid, prawns, langoustines, mussels</i>)	60 €



ANTIPASTI

CALDO	20 - Gazpacho Tradizionale	8 €
	26 - Insalata di Pomodoro e Mozzarella	13 €
	27 - Insalata Tropicale	14 €
	28 - Insalata Mista	12 €
	29 - Insalata di Pollo e Formaggio di Capra con Vinaigrette di Frutta Secca	14 €
	30 - Insalata di Melone e Prosciutto con Olio al Basilico	14 €
	32 - Carpaccio di Filetto di Manzo al Pesto	16 €
	33 - Carpaccio di Rana Pescatrice all'Aneto	15 €

FREDDO	21 - Pane strofinato al Pomodoro	6 €
	22 - Pane strofinato con Aglio	4,5 €
	23 - Zuppa di Cipolle	10 €
	24 - Asparagi Grigliati con Salsa al Romesco	10 €
	25 - Crocchette Fatte in Casa (Gamberi Rossi)	16 €
	31 - Peperoni del Padrón	10 €
	34 - Funghi all'Aglio con Peperoni Rossi	10 €
	35 - Gamberi all'Aglio	16 €
	36 - Frittura di Mare	14 €
	37 - Seppia e tagliate	16 €
	38 - Peperoni Rossi Ripieni di coda di Rospo e Gamberi	13 €
	39 - Calamaretti Fritti	19 €
	41 - Calamari Fritti all'Andalusa	20 €
	42 - Grigliata di Verdure	18 €

FRUTTI di MARE	40 - Cozze al Vapore o alla Griglia	16 €
	43 - Capesante	15 €
	44 - Gamberi Rossi Minorchino alla Griglia	30 €
	45 - Polpo in stile galiziano	24 €

PASTA

46 - Lasagne	17 €
47 - Tagliatelle alla Carbonara	17 €
48 - Spaghetti ai Frutti di Mare	18 €
49 - Raviolone con Formaggio Fresco, Spinaci e Grana Padano	16 €
50 - Ravioli ai Funghi con Boletus	16 €
51 - Ravioli di Anatra Arrosto con Pere	18 €

ARROSTI

52 - Pollo Arrosto <i>con patatine fritte e verdure</i>	18 €
53 - Maialino da Latte al Timo <i>con patatine fritte e verdure</i>	28 €
54 - Agnello Arrosto di Minorca <i>con patatine fritte e verdure</i>	26 €
55 - Costine di Maiale Arrosto <i>con patatine fritte e verdure</i>	21 €

SALSE

- Senape al Miele	- Funghi del Bosco	- Pepe Verde	3 €
- Bernese	- Formaggio Minorchino	- Barbacue	

CARNI alla GRIGLIA (*Oak Carbone di quercia*)

61 - Pollo al Curry <i>con riso o patatine fritte</i>	16 €
62 - Scaloppina di Pollo <i>con insalata o patatine fritte</i>	17 €
63 - Spiedino di Pollo con Salsa Satay <i>con verdure o patatine fritte</i>	18 €
64 - Spiedino Misto (Maiale e Pollo) <i>con verdure o patatine fritte</i>	18 €
65 - Spiedino di Manzo <i>con verdure o patatine fritte</i>	20 €
66 - Medaglioni di Filetto di Maiale con Salsa ai Funghi <i>con verdure o patatine fritte</i>	17 €
67 - Costolette di Agnello di Minorca <i>con verdure o patatine fritte</i>	22 €
68 - Secreto Iberico <i>con verdure o patatine fritte</i>	25 €
69 - Bistecca di Entrecote <i>con verdure o patatine fritte</i>	23 €
70 - Manzo Stroganoff <i>con riso o patatine fritte</i>	23 €
71 - Costata di Manzo <i>con verdure o patatine fritte</i>	28 €

MUCCA di PRIMA QUALITA (*Maturazione 30 giorni*)

72 - Controfiletto di Mucca <i>con verdure e patatine fritte</i>	30 €
73 - Filetto Mignon <i>con verdure e patatine fritte</i>	28 €
74 - Chateaubriand <i>con verdure e patatine fritte</i>	33 €
75 - Costata di Muca <i>con verdure e patatine fritte</i>	40 €
76 - Angus Argentino <i>con verdure e patatine fritte</i>	32 €

PESCE

81 - Seppia alla Griglia <i>con patate al forno o insalata</i>	21 €
82 - Supremo di Salmone <i>con insalata</i>	19 €
83 - Baccalà Gratinato con Aioli di Mela <i>con patate al forno o insalata</i>	21 €
84 - Nasello in Salsa di Mandorle <i>con patate bollite</i>	23 €
85 - Rana Pescatrice alla Marinara (<i>aragosta, gamberi, cozze, vongole, patata al forno</i>)	25 €
86 - Tonno con Soia e Miele <i>con patate al forno o insalata</i>	22 €
87 - Spiedino di Rana Pescatrice, Salmone e Gamberi <i>con patate al forno o insalata</i>	25 €

PESCE FRESCO dalla BARCA

88 - Orata <i>con patate al forno o insalata</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Spigola Selvatica <i>con patate al forno o insalata</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Dentice rosso <i>con patate al forno o insalata</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Rombo <i>con patate al forno o insalata</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

PRIMI e PAELLAS (*Minimo 2 persone. Prezzo a persona*)

92 - Paella di Verdure (<i>verdure di stagione</i>)	20 €
93 - Paella di Carne (<i>pollo e maiale</i>)	22 €
94 - Paella di Mare (<i>seppia, rana pescatrice, gamberi, scampi, cozze, chela di granchio</i>)	30 €
95 - Paella con Aragosta (<i>seppia, rana pescatrice, gamberi, cozze</i>)	34 €
96 - Riso Brodoso con Aragosta (<i>seppia, rana pescatrice, gamberi, cozze</i>)	34 €
97 - Piatto di Frutti di Mare (<i>seppia, astice, cannolicchi, vongole, capesante, calamaro, gamberi, scampi, cozze</i>)	60 €



ENTREES

CHAUD	20 - Gaspacho Traditionnel	8 €
	26 - Salade de Tomates et Mozzarella de Bufflonne	13 €
	27 - Salade Tropicale	14 €
	28 - Salade Mixte	12 €
	29 - Salade de Poulet et Fromage de Chèvre avec Vinaigrette aux Fruits Secs	14 €
	30 - Salade de Melon et Jambon à l'Huile de Basilic	14 €
	32 - Carpaccio de Filet de Bœuf au Pesto	16 €
	33 - Carpaccio de Lotte à l'Aneth	15 €

FROID	21 - Pain Frotté à la Tomate	6 €
	22 - Pain Frotté à l'Ail	4,5 €
	23 - Soupe à l'Oignon	10 €
	24 - Asperges Grillées Sauce Romesco	10 €
	25 - Croquettes Maison (Rouges Crevettes)	16 €
	31 - Poivrons de Padrón	10 €
	34 - Champignons à l'Ail et Poivrons Rouges	10 €
	35 - Crevettes à l'Ail	16 €
	36 - Friture de Fruits de Mer	14 €
	37 - Seiche Hachée	16 €
	38 - Poivrons Rouges Farcis à la Lotte et Crevettes	13 €
	39 - Calamars Frits	19 €
	40 - Moules à la Vapeur ou Grillées	20 €
	41 - Calamars à l'Andalouse	18 €

FRUITS de MER	40 - Moules à la Vapeur ou Grillées	16 €
	43 - Pétoncles	15 €
	44 - Crevettes Rouges de Minorque Grillées	30 €
	45 - Poulpe à la Galicienne	24 €

PÂTES

46 - Lasagnes	17 €
47 - Tagliatelles à la Carbonara	17 €
48 - Spaghettis aux Fruits de Mer	18 €
49 - Raviolone au Fromage Frais, Épinards et Grana Padano	16 €
50 - Raviolis aux Champignons et Bolets	16 €
51 - Raviolis de Canard Rôti à la Poire	18 €

ROTISSERIES

52 - Poulet Rôti <i>avec frites et légumes</i>	18 €
53 - Cochon de Lait au Thym <i>avec frites et légumes</i>	28 €
54 - Agneau Rôti de Minorque <i>avec frites et légumes</i>	26 €
55 - Côtes de Porc Rôties <i>avec frites et légumes</i>	21 €

SAUCES

- Moutarde au Miel	- Champignons des Bois	- Poivre Vert	3 €
- Béarnaise	- Fromage de Minorque	- Barbecue	

VIANDE GRILLÉE (*Charbon de Chêne*)

61 - Poulet au Curry <i>avec riz ou frites</i>	16 €
62 - Escalope de Poulet <i>salade ou frites</i>	17 €
63 - Brochette de Poulet avec Sauce Satay <i>avec légumes ou frites</i>	18 €
64 - Brochette Mixte (Porc et Poulet) <i>avec légumes ou frites</i>	18 €
65 - Brochette de Bœuf <i>avec légumes ou frites</i>	20 €
66 - Médallions de Filet de Porc Sauce aux Champignons <i>avec légumes ou frites</i>	17 €
67 - Côtelettes d'Agneau de Minorque <i>avec légumes ou frites</i>	22 €
68 - Secret Ibérique <i>avec légumes ou frites</i>	25 €
69 - Entrecôte de Bœuf <i>avec légumes ou frites</i>	23 €
70 - Bœuf Stroganoff <i>avec riz ou frites</i>	23 €
71 - Faux-filet de Veau <i>avec légumes ou frites</i>	28 €

VIANDE PREMIUM (*Maturation of 30 days*)

72 - Filet de Vache <i>avec frites et légumes</i>	30 €
73 - Filet Mignon <i>avec frites et légumes</i>	28 €
74 - Vache Chateaubriand <i>avec frites et légumes</i>	33 €
75 - Steak de Faux-Filet de Vache <i>avec frites et légumes</i>	40 €
76 - Angus Argentin <i>avec frites et légumes</i>	32 €

POISSONS

81 - Seiche Grillée <i>avec pommes de terre rôties au four ou salade</i>	21 €
82 - Suprême de Saumon <i>avec salade</i>	19 €
83 - Morue Gratinée avec Aïoli à la Pomme <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	21 €
84 - Merlu en Sauce aux Amandes <i>avec pommes de terre bouillies</i>	23 €
85 - Lotte à la Marinière (<i>homard, crevettes, moules, palourdes, pomme de terre au four</i>)	25 €
86 - Thon au Soja et Miel <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	22 €
87 - Brochette de Lotte, Saumon et Crevettes <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	25 €

POISSON FRAIS du BATEAU

88 - Dorade <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Bar Sauvage <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Vivaneau Rouge <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Turbot <i>avec pommes de terre rôties ou salade</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

RIZ et PAELLAS (*Minimum 2 personnes. Prix par personne*)

92 - Paëlla aux Légumes (<i>légumes de saison</i>)	20 €
93 - Paëlla à la Viande (<i>poulet et porc</i>)	22 €
94 - Paëlla aux Fruits de Mer (<i>seiche, lotte, crevettes, langoustines, moules, pince de crabe</i>)	30 €
95 - Paëlla au Homard (<i>seiche, lotte, crevettes, moules</i>)	34 €
96 - Soupe de riz Homard (<i>seiche, lotte, crevettes, moules</i>)	34 €
97 - Plateau de Fruits de Mer (<i>seiche, homard, couteaux, palourdes, coquilles Saint-Jacques, calamar, crevettes, langoustines, moules</i>)	60 €



VORSPEISEN

KALT	20 - Traditionelle Gazpacho	8 €
	26 - Tomaten-Mozzarella-Salat	13 €
	27 - Tropischer Salat	14 €
	28 - Gemischter Salat	12 €
	29 - Hähnchen- und Ziegenkäsesalat mit Nussvinaigrette	14 €
	30 - Melonen-Schinkensalat mit Basilikumöl	14 €
	32 - Rinderfilet-Carpaccio mit Pesto	16 €
	33 - Seeteufel-Carpaccio mit Dill	15 €

HEIß	21 - Brot mit Tomate eingerieben	6 €
	22 - Brot mit Knoblauch eingerieben	4,5 €
	23 - Zwiebelsuppe	10 €
	24 - Gegrillter Spargel mit Romesco-Sauce	10 €
	25 - Hausgemachte Krokette (Rote Garnelen)	16 €
	31 - Paprika aus Padrón	10 €
	34 - Knoblauchpilze mit Piquillo-Paprika	10 €
	35 - Knoblauchgarnelen	16 €
	36 - Gebratene Meeresfrüchte	14 €
	37 - Geschnittene Sepia	16 €
	38 - Gefüllte Piquillo-Paprika mit Seeteufel und Garnelen	13 €
	39 - Frittierte Baby-Kalamare	19 €
	41 - Andalusische Frittierte Tintenfische	20 €
	42 - Gegrilltes Gemüse	18 €

MEERESFRÜCHETE	40 - Gedämpfte oder Gegrillte Miesmuscheln	16 €
	43 - Jakobsmuscheln	15 €
	44 - Gegrillte	30 €
	45 - Oktopus im galicischen Stil	24 €

NUDELGERICHTE

46 - Lasagne	17 €
47 - Tagliatelle Carbonara	17 €
48 - Spaghetti mit Meeresfrüchten	18 €
49 - Raviolone mit Frischkäse, Spinat und Grana Padano	16 €
50 - Pilz-Ravioli mit Steinpilzen	16 €
51 - Entenravioli mit Birne	18 €

BRATEN

52 - Brathähnchen <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	18 €
53 - Spanferkel mit Thymian <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	28 €
54 - Gebratenes Lamm aus Menorca <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	26 €
55 - Gebratene Schweinerippchen <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	21 €

SOSSEN

- Honig-Senf	- Waldpilze- Käse	- Grüner Pfeffer	3 €
- Sauce Béarnaise	aus Menorca	- Barbecue	

GEGRILLTES FLEISCH (*Eiche Holzkohle*)

61 - Hähnchen-Curry <i>mit Reis oder Pommes frites</i>	16 €
62 - Hähnchen Schnitzel <i>mit Salat oder Pommes frites</i>	17 €
63 - Hähnchenspieße mit Satay Sosse <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	18 €
64 - Hühner- und Schweinefleischspieße <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	18 €
65 - Spieß Kalbfleisch <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	20 €
66 - Schweinefilet-Medaillons mit Pilzsoße <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	17 €
67 - Menorquinische Lammkoteletts <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	22 €
68 - Iberisches Geheimnis <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	25 €
69 - Rinder-Entrecôte <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	23 €
70 - Rind Stroganoff <i>mit Reis oder Pommes frites</i>	23 €
71 - Ribeye vom Rind <i>mit Gemüse oder Pommes frites</i>	

FLEISCH PREMIUM (*Reifung von 30 Tagen*)

72 - Rinderfilet <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	30 €
73 - Filet Mignon <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	28 €
74 - Chateaubriand <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	33 €
75 - Kun Ribeye <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	40 €
76 - Argentinisches Angus <i>mit Pommes frites und Gemüse</i>	32 €

FISCHGERICHTE

81 - Gegrillt Sepia <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	21 €
82 - Lachs Supreme <i>mit Salat</i>	19 €
83 - Gebackener Kabeljau mit Apfel-Knoblauch-Mayonnaise <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	21 €
84 - Seehecht mit Mandelsoße <i>mit Salzkartoffeln</i>	23 €
85 - Seeteufel mit Mariner-Sauce (<i>Hummer, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Ofenkartoffel</i>)	25 €
86 - Frischer Thunfisch mit Soja und Honig <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	22 €
87 - Kebab Seeteufel, Lachs und Garnelen <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	25 €

FRISCHER FISCH vom BOOT

88 - Dorade <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Wilder Wolfsbarsch <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Roter Schnapper <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Steinbutt <i>mit Ofenkartoffeln oder Salat</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

REIS und PAELLA (*Mindestens 2 Personen. Preis pro Person*)

92 - Gemüse-Paella (<i>saisonales Gemüse</i>)	20 €
93 - Fleischpaella (<i>Hähnchen und Schwein</i>)	22 €
94 - Paella mit Meeresfrüchten (<i>Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen, Kaisergranat, Miesmuscheln, Krebszange</i>)	30 €
95 - Klauen-Hummer-Paella (<i>Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen, Miesmuscheln</i>)	34 €
96 - Reis mit Hummerbrühe (<i>Tintenfisch, Seeteufel, Garnelen, Miesmuscheln</i>)	34 €
97 - Meeresgrüchteplatte (<i>Tintenfisch, Hummer, Schwertmuscheln, Venusmuscheln, Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen, Kaisergranat, Miesmuscheln</i>)	60 €



VOORAFJE

KOUD	20 - Traditionele Gazpacho	8 €
	26 - Tomaten-mozarellasalade	13 €
	27 - Tropische salade	14 €
	28 - Gemengde Salade	12 €
	29 - Salade van kip en geitenkaas met vinaigrette van gedroogd fruit	14 €
	30 - Meloen-hamsalade met basilicumolie	14 €
	32 - Carpaccio van ossenhaas met pesto	16 €
	33 - Zeeduivelcarpaccio met dille	15 €

WARM	21 - Brood ingesmeerd met tomaat	6 €
	22 - Brood ingesmeerd met knoflook	4,5 €
	23 - Uiensoep	10 €
	24 - Gegrilde asperges met Romesco saus	10 €
	25 - Huisgemaakte Kroketter (Rode Garnalen & Octopus)	16 €
	31 - Paprika's van Padrón	10 €
	34 - Knoflook Champignons Met Rode Paprika's	10 €
	35 - Knoflookgarnalen	16 €
	36 - Zeevruchtenstoofpot	14 €
	37 - Gehakte Inktvis	16 €
	38 - Rode Paprika's Gevuld Met Zeeduivel En Garnalen	13 €
	39 - Gefrituurde Inktvis	19 €
	41 - Andalusische Inktvis (Gehavende Inktvisringen)	20 €
	42 - Gegrilde Groenten	18 €

SCHAALDIEREN	40 - Gestoomde of Gegrilde Mosselen	16 €
	43 - Sint-jakobsschelpen	15 €
	44 - Gegrilde Minorcaanse Rode Garnalen	30 €
	45 - Octopus in Galicische stijl	24 €

PASTAS

46 - Lasagne	17 €
47 - Tagliatelle Carbonara	17 €
48 - Spaghetti met Zeevruchten	18 €
49 - Raviolone met Verse Kaas, Spinazie en Grana Padano	16 €
50 - Ravioli met Paddenstoelen en Boletus	16 €
51 - Geroosterde Eendenravioli met Peer	18 €

GEGRILLD VLEES

52 - Geroosterde Kip <i>met friet en groenten</i>	18 €
53 - Speenvarken met Tijm <i>met friet en groenten</i>	28 €
54 - Geroosterd Lamsvlees uit Menorca <i>met friet en groenten</i>	26 €
55 - Geroosterde Varkensribbetjes <i>met friet en groenten</i>	21 €

SAUZEN

- Honungssenap	- Skogssvamp	- Grönpeppar	3 €
- Bearnaisesås	- Minorcansk Ost	- Barbecue	

GEGRILLD VLEES (*Eiken Houtskool*)

61 - Kip-curry <i>met rijst of friet</i>	16 €
62 - Kip "schnitzel" <i>met salade of friet</i>	17 €
63 - Kip Spies Met Satay Saus <i>met groenten of friet</i>	18 €
64 - Kip en Varkensvlees Spies <i>met groenten of friet</i>	18 €
65 - Kalfsspies <i>met groenten of friet</i>	20 €
66 - Varkenshaasmedaillons met Champignonsaus <i>met groenten of friet</i>	17 €
67 - Minorcaanse lamskoteletten <i>met groenten of friet</i>	22 €
68 - Iberisch geheim <i>met groenten of friet</i>	25 €
69 - Rundvlees Entrecot Steak <i>met groenten of friet</i>	23 €
70 - Rundvlees Strogonoff <i>met rijst of friet</i>	23 €
71 - Rundvlees Ribeye <i>met groenten of friet</i>	

PREMIUM VLEES (30 Dagen Rijping)

72 - Rundvlees Ossenhaas <i>met groenten en friet</i>	30 €
73 - Filet Mignon <i>met groenten en friet</i>	28 €
74 - Chateaubriand <i>met groenten en friet</i>	33 €
75 - Koe Ribeye Gekookt <i>met groenten en friet</i>	40 €
76 - Argentijnse Angus <i>met groenten en friet</i>	32 €

VISGERECHTEN

81 - Gegrilde Sepia <i>met ovenaardappelen of salade</i>	21 €
82 - Zalm Supreme <i>met salade</i>	19 €
83 - Gebakken Kabeljauw Met Appel En Knoflook Mayonaise <i>met ovenaardappelen of salade</i>	21 €
84 - Heek met Amandelsaus <i>met gekookte aardappelen</i>	23 €
85 - Zeeduivel met Zeevruchtensaus (<i>kreeft, garnalen, mosselen, kokkels, gepofte aardappel</i>)	25 €
86 - Verse tonijn met Soja en Honing <i>met ovenaardappelen of salade</i>	22 €
87 - Vleespen Zeeduivel, Zalm en Garnalen <i>met ovenaardappelen of salade</i>	25 €

VERSE VIS Vvan de BOOT

88 - Zeebrasem <i>met ovenaardappelen of salade</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Wilde Zeebaars <i>met ovenaardappelen of salade</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Rode Snapper <i>met ovenaardappelen of salade</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Tarbot <i>met ovenaardappelen of salade</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

RIJSTGERECHTEN en PAELLAS'S (*Minimaal 2 personen. Prijs per persoon*)

92 - Groenten Paella (<i>seizoensgroenten</i>)	20 €
93 - Vleespaella (<i>kip en varkensvlees</i>)	22 €
94 - Paella met Zeevruchten (<i>inktvis, zeeduivel, garnalen, langoustines, mosselen, krabklauw</i>)	30 €
95 - Klauwkreeft Paella (<i>inktvis, zeeduivel, garnalen, mosselen</i>)	34 €
96 - Klauwkreeftstoofpot rijst in Brot (<i>inktvis, zeeduivel, garnalen, mosselen</i>)	34 €
97 - Zeevruchtenschotel (<i>inktvis, kreeft, scheermessen, kokkels, sint-jakobsschelpen, inktvis, garnalen, langoustines, mosselen</i>)	60 €



FÖRRÄTTER

VARM	20 - Traditionell Gazpacho	8 €
	26 - Tomat- och Mozarellasallad	13 €
	27 - Tropisk Sallad	14 €
	28 - Blandad Sallad	12 €
	29 - Kyckling- och Getostsallad med Torkad Frukthägg	14 €
	30 - Melon- och Skinksallad med Basilikaolja	14 €
	32 - Carpaccio av Oxfilé med Pesto	16 €
	33 - Marulk Carpaccio med dill	15 €

KALL	21 - Bröd Gnuggat med Tomat	6 €
	22 - Bröd Gnuggat med Vitlök	4,5 €
	23 - Löksoppa	10 €
	24 - Grillad Sparris med Romescosås	10 €
	25 - Hemgjorda Kroketter (Röda räkor och bläckfisk)	16 €
	31 - Paprika från Padrón	10 €
	34 - Vitlökssvamp med Röd Paprika	10 €
	35 - Vitlöksräkor	16 €
	36 - Skaldjursgryta	14 €
	37 - Hackad bläckfisk	16 €
	38 - Röd paprika Fylld med Marulk och Räkor	13 €
	39 - Stekt Baby Bläckfisk	19 €
	41 - Andalusisk Bläckfisk (Bläckade bläckfiskringar)	20 €
	42 - Grillade Grönsaker	18 €

SKALDJUR	40 - Ångade eller Grillade Musslor	16 €
	43 - Pilgrimsmusslor	15 €
	44 - Grillade Minorcan Röda Räkor	30 €
	45 - Galicisk Vingbläckfisk	24 €

PASTA

46 - Lasagne	17 €
47 - Tagliatelle Carbonara	17 €
48 - Spaghetti med Skaldjur	18 €
49 - Raviolone med Färskost, Spenat och Grana Padano	16 €
50 - Ravioli med Svamp och Kungsröksvamp	16 €
51 - Stekt Anka med Pärönravioli	18 €

TILLAGATIUGN

52 - Helsteck Kyckling <i>med pommes frites och grönsaker</i>	18 €
53 - Amningsgris med Timjan <i>med pommes frites och grönsaker</i>	28 €
54 - Menorcastek Lamm <i>med pommes frites och grönsaker</i>	26 €
55 - Helsteck Fläsk <i>med pommes frites och grönsaker</i>	21 €

SASER

- Honungssenap	- Skogssvamp	- Grön peppar	3 €
- Berner	- Minorcan Ost	- BBQ	

GRILLAT KÖTT (Ekkol)

61 - Kyckling curry <i>med ris eller pommes frites</i>	16 €
62 - Kyckling "Escalope" <i>med sallad eller pommes frites</i>	17 €
63 - Kycklingspett <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	18 €
64 - Kyckling och Fläskspett <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	18 €
65 - Spett Kalvkött <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	20 €
66 - Fläskfilémedaljonger med Svampsås <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	17 €
67 - Minorcan Lammkotletter <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	22 €
68 - Iberisk hemlighet <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	25 €
69 - Grillad Entrecote <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	23 €
70 - Strogonoff <i>med ris eller pommes frites</i>	23 €
71 - Kalvkött Ribeye <i>med grönsaker eller pommes frites</i>	28 €

PREMIUM MEAT (Maturation of 30 days)

72 - Kofilé <i>med pommes frites och grönsaker</i>	30 €
73 - Filet Mignon <i>med pommes frites och grönsaker</i>	28 €
74 - Chateaubriand <i>med pommes frites och grönsaker</i>	33 €
75 - Ko Ribeye Steak tillagad på Stenen <i>med pommes frites och grönsaker</i>	40 €
76 - Argentinsk Angus <i>med pommes frites och grönsaker</i>	32 €

FISK

81 - Grillad Sepia <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	21 €
82 - Lax Supreme <i>med sallad</i>	19 €
83 - Ugnsbakad torsk med Äpple och Vitlöksmajones <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	21 €
84 - Kummel med Mandelsås <i>med kokt potatis</i>	23 €
85 - Marulk med Marinersås <i>(hummer, räkor, musslor, hjärtmusslor, bakad potatis)</i>	25 €
86 - Färsk Tonfisk med Soja och Honung <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	22 €
87 - Kebab Marulk, Lax och Räkor <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	25 €

FÄRSK FISK från BÅTEN

88 - Havsbraxen <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	25 € // 1 P	50 € // 2P
89 - Vild Havsabborre <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	26 € // 1P	52 € // 2P
90 - Röd Snapper <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	27 € // 1P	54 € // 2P
91 - Piggvar <i>med ugnstrostad potatis eller sallad</i>	32 € // 1P	64 € // 2P

RISOCHPAELLA (Minst 2 personer. Pris per person)

93 - Grönsaker Paella <i>(säsong grönsaker)</i>	20 €
94 - Kött Paella <i>(kyckling och fläsk)</i>	22 €
95 - Skaldjur Paella <i>(bläckfisk, marulk, räkor, havskräftor, musslor, krabbklo)</i>	30 €
96 - Klo Hummer Paella <i>(bläckfisk, marulk, räkor, musslor)</i>	34 €
98 - Hummersoppa Ris <i>(bläckfisk, marulk, räkor, musslor)</i>	34 €
99 - Skaldjursbricka <i>(bläckfisk, hummer, knivmusslor, musslor, kammusslor, bläckfisk, räkor, havskräftor, musslor)</i>	60 €