



MOSTRA DE CUINA MENORQUINA

22 DE SETEMBRE AL 8 D'OCTUBRE

Patrocinador principal:



Patrocinem:



Organizam:



Col·laborem:



ALAIOR



Trenta-set restaurants de Menorca participen enguany a la catorzena edició de la Mostra de Cuina Menorquina, un esdeveniment consolidat i prestigiós que ja es pot considerar un referent de la gastronomia menorquina.

El nostre primer objectiu és contribuir a que la gent, tant els residents com els visitants, gaudeixin de la nostra cuina. La gastronomia és un gran valor i un patrimoni que entre tots hem de cuidar i difondre.

La feina dels cuiners i cuineres, juntament amb tots els professionals que treballen als restaurants participants, així com la confiança dels patrocinadors públics i privats que ens fan costat amb l'organització de la Mostra de Cuina Menorquina, fan possible, una any més, aquesta proposta gastronòmica a la que vos animam a participar.

José Bosch
President Restauració Menorca

Treinta y siete restaurantes de Menorca participan este año en la decimocuarta edición de la Mostra de Cuina Menorquina, un evento consolidado y prestigioso que ya se puede considerar un referente de la gastronomía menorquina. Nuestro primer objetivo es contribuir a que la gente, tanto residentes como visitantes, disfruten de nuestra cocina. La gastronomía es un gran valor y un patrimonio que entre todos, debemos cuidar y difundir.

El trabajo de los cocineros y cocineras, junto con todos los profesionales que trabajan en los restaurantes participantes, así como la confianza de patrocinadores públicos y privados que nos apoyan en la organización de la Mostra de Cuina Menorquina, hacen posible, un año más, esta propuesta gastronómica en la que os animamos a participar.

José Bosch
Presidente Restauració Menorca

Thirty-seven restaurants from Menorca are taking part this year in the fourteenth edition of the 'Mostra de Cuina Menorquina', a consolidated and prestigious event that can already be considered a reference point for Menorcan gastronomy. Our first objective is to ensure that people, both residents and visitors, enjoy our cuisine. Gastronomy is a great value and a heritage that we all must take care of and disseminate.

The efforts of the chefs, together with all the professionals who work in the participating restaurants, as well as the support of public and private sponsors who help us in the organization of the 'Mostra de Cuina Menorquina', make this gastronomic event possible once again this year, and we encourage you to take part.

José Bosch
President of Restauració Menorca

Assaborir Menorca és un plaer

Del 22 de setembre al 8 d'octubre es celebrarà la Mostra de Cuina Menorquina. Un any més, i ja son catorze edicions, els 37 restaurants participants a la mostra oferiran al públic, tant residents com visitants, una exquisida prova del nivell de la cuina menorquina tradicional i de nova creació, basada en el producte local i de temporada.

Els restaurants inscrits elaboraran un 'Menú Mostra' (a un preu de 20€, IVA inclòs i beguda a part) i/o un 'Menú gastronòmic' (a un preu i format lliure), de forma que tothom pugi triar el que més li agradi. Recordem que és necessari reservar amb antelació.

Bon profit!

Saborear Menorca es un placer

Del 22 de septiembre al 8 de octubre se celebrará la Mostra de Cuina Menorquina. Un año más, y ya son catorce ediciones, los 37 restaurantes participantes en la mostra ofrecerán al público, tanto residentes como visitantes, una exquisita prueba del nivel de la cocina menorquina tradicional y de nueva creación, basada en el producto local y de temporada.

Los restaurantes inscritos elaborarán un 'Menú Muestra' (a un precio de 20€, IVA incluido y bebida aparte) y/o un 'Menú gastronómico' (a un precio y formato libre), de forma que todo el mundo pueda escoger el que más le guste. Recordamos que es necesario reservar con antelación.

¡Buen provecho!

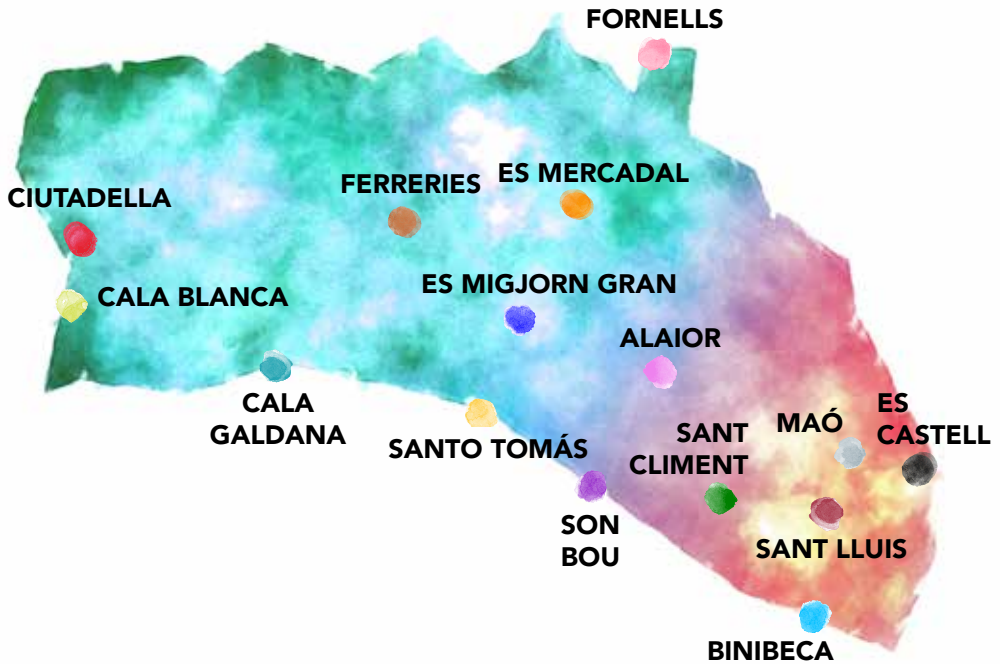
Tasting Menorca is a pleasure

The 'Mostra de Cuina Menorquina' will be held from September 22 to October 8. Once again this year, and this is the fourteenth edition, the 37 restaurants participating in the Mostra will offer the public, both residents and visitors, an exquisite taste of traditional and newly created Menorcan cuisine, based on local and seasonal products.

The restaurants will prepare a 'Sample Menu' (at a price of 20€, VAT included and drinks not included) and/or a 'Gastronomic Menu' (at a free price and format), so that everyone can choose the one they like best. We remind you that it is necessary to book in advance.

Enjoy your meal!

MENORCA



Ciutadella

- Es Born
- Molí des Comte
- Pinzell Restaurant
- Racó des Palau
- Restaurant S'Amarador
- Restaurant Faustino
- Ses Voltes Espai Gastronòmic
- Vestige Son Vell - Sa Clarisa
- Vestige Son Vell - Vermell

Cala Blanca

- Restaurante Maribel

Cala Galdana

- Es Barranc

Ferreries

- Restaurant Loar Ferreries

Es Migjorn Gran

- Es Chic

Santo Tomás

- Restaurante Don Tomás

Es Mercadal

- Ca n'Olga
- Café Bistro Sol 32
- Hotel Jeni & Restaurante
- The Tapas Gastrobar

Fornells

- Cafè del Nord
- Sa Fonda

Alaior

- Nura Hotel Santa Ponsa
- Siempreviva Hotel Torre Vella
- Torralbenc

Son Bou

- Agroturismo Lluçalident Menorca Son Bou
- Es Jardí des Temple

Sant Climent

- Es Casino de Sant Climent

Sant Lluís

- Bodegas Binifadet
- Restaurante La Venta
- Sa Pedrera des Pujol

Binibeca

- Alma Salada

Es Castell

- Artiem Carlos
- Sant Joan de Binissaida

Maó

- Artiem Capri
- Cantina Illa del Rei
- El Romero
- Nou Bar
- Sa Lliga Marítim

ES BORN

Ciutadella - Plaça des Born, 11 - 971 383 840
www.esborncafebistro.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (24,50€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Roll d'albergínia farcit de carn i verdura amb salsa de iogurt i menta

Roll de berenjena relleno de carne y verdura con salsa de yogur y menta
Aubergine roll stuffed with meat and vegetables with yoghurt and mint sauce

Sopa oliagua amb pa torrat

Sopa 'oliagua' con pan tostado
'Oliagua' soup with toasted bread

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO MAIN DISH (TO CHOOSE))

Rajada a la menorquina

Raya a la menorquina
'Menorcan style' stripe

Xai lacat en la seva salsa

Cordero lacado en su salsa
Lamb with sauce

POSTRE POSTRE DESSERT

Pastís de formatge fred amb mermelada de figues i avellana

Tarta de queso fría con mermelada de higos y avellana
Cheesecake with fig marmelade and hazelnut

Sopes de partera amb ensaimada de crema cremada

Torrija de ensaimada con crema quemada
'Ensaïmada torrija' with burnt cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MOLÍ DES COMTE

Ciutadella - Av. Constitució, 22 - 971 481 414
www.molidescomteasador.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (29.90€ p.p.)

ENTRANT (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Dimsum de cuixot i sobrassada amb ramen ibèric i figat

Dimsum de 'cuixot' y sobrasada con ramen ibérico y 'figat'
Dimsum of 'cuixot' and 'sobrassada' with Iberian ramen and 'figat'.

Envoltinis d'albergínia, vedella menorquina i formatge curat amb crema de tòfona negra i teriyaki

Envoltinis de berenjena, ternera menorquina y queso curado con crema de trufa negra y teriyaki
Aubergine, Menorcan veal and cured cheese wraps with black truffle and teriyaki cream

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE):

La nostra perdiu amb col xinesa, edamame, kimchi i salsa de soia i cítrics

Nuestra perdiz con col china, edamame, kimchi y salsa de soja y cítricos
Our partridge with Chinese cabbage, edamame, kimchi and soy-citrus sauce

Cap Roig marinat i fregit amb emulsió d'all negre i pols d'algues deshidratades

Cap Roig marinado y frito con emulsión de ajo negro y polvo de algas deshidratadas
Marinated and fried Cap Roig with black garlic emulsion and dehydrated seaweed powder

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Sopes de partera farcides de menjar blanc amb gelat de te matcha i llet de coco

Torrija rellena de 'menjar blanc' con helado de té matcha y leche de coco
Torrija stuffed with 'menjar blanc' with matcha tea and coconut milk ice-cream

Figues confitades amb gelat de meló sobre crema de yuzu

Higos confitados con helado de melón sobre crema de yuzu
Candied figs with melon ice-cream on yuzu cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

PINZELL RESTAURANT

Ciutadella - Plaça dels Pins, 4 - 871 027 334
www.pinzellrestaurant.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (35€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Carpaccio fumat de guatllera amb allioli de caliu i moniato escalivat

Carpaccio ahumado de codorniz con alioli de rescoldo y boniato
Smoked quail carpaccio with sweet potato and broccoli aioli

Pilotes de rajada amb salsa de tàperes

Albóndigas de raya con salsa de alcaparras
Skate meatballs with caper sauce

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Calamar farcit a la menorquina

Calamar relleno a la menorquina
Menorcan-style stuffed squid

Caneló de conill amb pebres

Canelón de conejo con pimientos
Rabbit cannelloni with peppers

POSTRE POSTRE DESSERT

Greixera de monyaco, escuma de mel i gelat de festuc

'Greixera' de boniato, espuma de mel y helado de pistachos
Sweet potato 'Greixera', honey foam and pistachio ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RACÓ D'ES PALAU

Ciutadella - Palau, 3 - 971 385 402



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (42,50€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Arròs amb trompetes de la mort (tòfona de pobre), perdiu i caragols

Arroz con trompetas de la muerte (trufa de pobre), perdiz y caracoles

Rice with trumpets of death (poor man's truffle), partridge and snails

Milfulls de rajada a la menorquina amb gamba vermella companyada de la seva velouté

Milhojas de raya a la menorquina con gamba roja acompañada de su velouté

Menorcan-style skate millefeuille with red prawns accompanied by its velouté

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Porcella menorquina amb compota de poma i marrania

Lechona menorquina con compota de manzana y 'marrania'

Menorcan suckling pig with apple compote and 'marrania'.

Bacallà fregit en crosta d'ametlles sobre llit de sofregit menorquí

Bacalao frito en costra de almendras sobre lecho de sofrito menorquí

Fried cod in an almond crust on a bed of sofrito Menorcan sauce

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Panacotta de brossat amb figat

Panacotta de requesón con 'figat'

Ricotta panacotta with 'figat'

Soufflé Racó d'es Palau

Soufflé Racó d'es Palau

Racó d'es Palau soufflé

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANT S'AMARADOR

Ciutadella - Capllonch, 42 - 971 383 542
www.samarador.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(65€ p.p. Mínim 2 persones Mínimo 2 personas *Minimum 2 persons*)

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) *STARTERS (TO SHARE)*

Musclos de Maó a la planxa
Mejillones de Mahón a la plancha
Grilled Mahón mussels

Fritada variada (calamars, peixet, gambes, calamarsons)
Fritada variada (calamares, pescadito, gambas, chipirones)
Assorted fried fish (squid, small fish, prawns, baby squid)

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)

Caldereta de llagosta
Caldereta de langosta
Lobster stew

Arròs caldós de llagosta o paella de llagosta
Arroz caldoso de langosta o paella de langosta
Rice with lobster or lobster paella

POSTRE POSTRE *DESSERT*

Postres de la casa
Postres de la casa
Home-made desserts

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

RESTAURANTE FAUSTINO

Ciudadella - Sa Muradeta, 22 - 608 323 665

www.faustinogran.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (90€ p.p.)

Tàrtar de tonyina vermella i maduixes sobre coca de mantega

Tartar de atún rojo y fresas sobre coca de mantequilla

Bluefin tuna tartar and strawberries on butter coca

Crema de castanyes, ceps y bolets de Menorca

Crema de castañas, boletus y setas de Menorca

Chestnut cream, boletus and Menorcan mushrooms

Albergínia lacada en miso amb tàrtar de celerí i salsa de figat

Berenjena lacada en miso con tartar de apionabo y salsa de figat

Eggplant lacquered in miso with celeriac tartar and figat sauce

Gamba vermella de menorca en textures, ravioli, grilled i velouté

Gamba roja de menorca en texturas, ravioli, brasa y velouté

Menorcan red shrimp in textures, ravioli, grillé and velouté

Peix de l'illa amb crema de carbassó i lingot de patata

Pescado de la isla con crema de calabacín y lingote de patata

Island fish with cream of courgette and potato ingot

Xai a baixa temperatura, crema de xirivia i fruits vermells

Cordero de Menorca a baja temperatura con parmentier de chirivía y frutos rojos

Menorcan lamb cooked at low temperature with parmentier of parsnip and red fruits

Mousse de llimona, pinya en camamilla i mel

Mousse de limón, piña infusionada en camomila y miel

Lemon mousse, honeycomb and camomile infused pineapple

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SES VOLTES ESPAI GASTRONÒMIC

Ciutadella - Ses Voltes, 16 - 22 - 971 480 314
www.sesvoltesmenorca.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU
(20€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Caldereta de gamba i peix de roca
Caldereta de gamba y pescado de roca
Shrimp and rockfish stew

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Be de llet al forn amb salsa de mel de Menorca i herba-sana
Cordero lechal al horno con salsa de miel de Menorca y hierbabuena
Roast suckling lamb with Menorcan honey and mint sauce

POSTRE POSTRE DESSERT

Pastís de formatge menorquí amb culís de maduixes
Tarta de queso menorquí con culís de fresas
Menorcan cheesecake with strawberry coulis

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SA CLARISA

Ciutadella - Camí de Son March, s/n (Finca Son Vell) - 971 939 424
www.vestigecollection.com/sonvell



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (65€ p.p.)

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) STARTERS (TO SHARE)

Croqueta de gamba de Menorca marinada

Croqueta de gamba de Menorca marinada
Marinated Menorcan prawn croquette

Amanida 'tabulé' amb blat de xeixa de La Marcona i trempó

Ensalada tabulé con 'blat de xeixa' de La Marcona y 'trempó'
Tabbouleh salad with 'blat de xeixa' from La Marcona and 'trempó'.

Tataki de vermella menorquina amb salsa de tonyina en conserva

Tataki de roja menorquina con salsa de atún en conserva
Menorcan red tuna tataki with canned tuna sauce

Amanida de carabasses de Son Vivó i mozzarella amb pipes de carabassa i vinagreta cítrica

Ensalada de calabazas de Son Vivó i mozzarella con pipas de calabaza y vinagreta
Son Vivó pumpkin and mozzarella salad with pumpkin seeds and vinaigrette

Crema d'oliagua amb gelat de figat

Crema de 'oliagua' con helado de 'figat'
"Oliagua" cream with figat ice cream

PLAT PRINCIPAL (TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Arròs de conill amb espardenyas

Arroz de conejo con espardeñas
Rice with rabbit and asparagus

Arròs de la terra amb blat de xeixa de La Marcona vegetal

Arroz de la tierra con 'blat de xeixa' de La Marcona vegetal
Rice from the land with 'blat de xeixa' from La Marcona vegetal

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Coulant de cacauets de S'Ullestrar amb els seus cacauets i gelat de vainilla

Coulant de cacahuets de S'Ullestrar con sus cacahuets garrapiñados
y helado de vainilla
"S'Ullestrar's" peanut coulant with caramelised peanuts and vanilla ice-cream

Préssec Melba i gerd

Melocotón Melba y frambuesa
Melba peach and raspberry

VERMELL

Ciutadella - Camí de Son March, s/n (Finca Son Vell) - 971 939 424
www.vestigecollection.com/sonvell



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (110€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Ravola d'endivia

Buñuelo de escarola
Endive fritter

Conill amb cebes

Rillete de conejo
Rabbit rilletes

Panet amb sobrassada

Brioche de sobrasada
Brioche with sobrassada

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Oliaigua amb el seu tomàquet quallat

'Oliaigua' con su tomate cuajado
Oliaigua' with its tomato curds

Carabassonets farcits amb gamba de Ciutadella i el seu gaspatxo

Calabacines rellenos con gamba de Ciutadella y su gazpachuelo
Courgettes stuffed with Ciutadella's prawns and its gazpachuelo (a kind of gazpachuelo)

Tàrtar de ventresca de tonyina amb tomàtigs picants

Tartar de ventresca de atún con tomates picantes
Tuna belly tartare with spicy tomatoes

Molls amb salsa antiga de pescadors

Salmonetes con salsa antigua de pescadores
Red mullet with old fishermen's sauce

Porcella al forn amb pomes

Cochinillo al horno con manzanas
Cochinillo al horno con manzanas

POSTRE POSTRE DESSERT

L'amor de les tres taronges - postre cítric inspirat en la rondalla popular

El amor de los tres naranjos - postre cítrico inspirado en la fábula popular

The love of the three oranges - citrus dessert inspired by the popular fable

Llet espesa - postre inspirat en les celebracions dels pagesos de Son Vell

Leche asada - postre inspirado en las celebraciones de los payeses de Son Vell

Leche asada - a dessert inspired by the celebrations of the Son Vell farmers

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANTE MARIBEL

Cala Blanca - Avinguda de Sa Platja, 19 - 971 385 757
www.maribelmencora.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (39€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Ous romputs amb cuixot de Menorca

Huevos rotos con 'cuixot' de Menorca
Scrambled eggs with 'cuixot' from Menorca

Bunyols de bacallà, especialitat del nostre xef, amb salsa visqué

Buñuelos de bacalao, especialidad de nuestro chef, con salsa bisqué
Codfish fritters, our chef's speciality, with bisque sauce

Amanida amb figues confitades i vinagreta de tomàquet

Ensalada con higos confitados con vinagreta de tomate
Salad with candied figs with tomato vinaigrette

PLAT PRINCIPAL (TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Porcella desossada i confitada en el forn

Lechona deshuesada y confitada al horno
Boneless suckling pig with confit in the oven

Tià de bacallà a la menorquina

Cazuela de bacalao a la menorquina
Cod casserole Menorcan style

Entrecot de vedella amb salsa de formatge menorquí

Entrecot de ternera con salsa de queso menorquí
Beef entrecôte with Menorcan cheese sauce

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Soufflé casolà de Menorca flamejat

Soufflé casero de Menorca flambeado
Homemade Menorcan soufflé flambée

Pastís de formatge de Menorca amb mermelada de tomàtiga casolana

Tarta de queso de Menorca con mermelada de tomate casera
Menorcan cheesecake with homemade tomato jam

Púding d'ensaimada casolà

Púding de ensaimada casero
Homemade ensaimada pudding

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ES BARRANC

Cala Galdana - Passatge Riu, 11-12 - 971 154 643
www.facebook.com/Esbarranc



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Timbal de patata, botifarró negre i ou escalfat
Timbal de patata, butifarrón negro y huevo poché
Timbale of potato, black sausage and poached egg

Musclos a la planxa
Mejillones a la plancha
Grilled mussels

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO MAIN DISH (TO CHOOSE)

Rellom de porc al formatge de Maó
Solomillo de cerdo al queso de Mahón
Pork fillet with Mahón cheese

Fideuà de calamar i gambes
Fideuá de calamar y gambas
Noodle paella with squid and prawns

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Crema cremada
Crema quemada
Cream „quemada“

Dit i fet
'Dit i fet'
'Dit i fet'

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(38,95€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Bunyols de rap i gambes

Buñuelos de rape y gambas
Monkfish and prawn fritters

Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits vermells

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos
Goat cheese salad with red fruit vinaigrette

Creps de rap i gambes

Creps de rape y gambas
Monkfish and prawn pancakes

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)

Bacallà gratinat amb allioli

Bacalao gratinado con alioli
Cod au gratin with garlic mayonnaise

Paella de llamàntol o caldós (mínim dues persones)

Paella de bogavante o caldoso (mínimo dos personas)
Paella with lobster or caldoso (minimum two people)

Espatlla de xai de llet a baixa temperatura

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura
Suckling lamb shoulder at low temperature

POSTRE POSTRE *DESSERT*

Pastís Cristina

Tarta Cristina
Cake 'Cristina'

Crema catalana

Crema catalana
Crème brûlée

Souffle

Souffle
Soufflé

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

RESTAURANTE LOAR FERRERIES

Ferrerries - Beat Huguet, 1 - 971 374 181
www.loarferrerries.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Polp amb ceba

Pulpo encebollado
Octopus with onions

Sopa de peix de roca amb mandonguilles i fideus

Sopa de pescado de roca con albondiguillas y fideos
Rockfish soup with dumplings and noodles

**PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)**

Cassola de rap a la menorquina

Cazuela de rape a la menorquina
Monkfish casserole Menorcan style

Costella de vermella menorquina

Chuleta de roja menorquina
Menorcan veal rib

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Pastissos de la casa

Tartas de la casa
Home-made cakes

Mousse de carquinyol

Mousse de carquiñol
Carquinyol mousse

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ES CHIC

Es Migjorn Gran -Major, 71 - 971 199 685
www.eschic.restaurant



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (26€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Oliaigua de pop amb tàrtar de tomàquet i figues

Oliaigua de pulpo con tártaro de tomate e higos
Octopus "Oliaigua" with tomato and fig tartar

Raoles d'endívia amb salsa de formatge Quintana i salsa de mel

Raolas de endibia con salsa de queso Quintana y salsa de miel
Endive raolas with Quintana cheese sauce and honey sauce

Carabassons farcits de rajada amb avellanes

Calabacines rellenos de raya con avellanas
Courgettes stuffed with skate and hazelnuts

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO MAIN DISH (TO CHOOSE))

Timbala de porc menorquí setinat amb sobrassada i mel

Timbal de cerdo menorquí glaseado con sobrasada y miel
Menorcan pork timbale with sobrasada and honey glaze

Llom de bacallà amb emulsió de pebrot rostit i tallarins amb allada

Lomo de bacalao con emulsión de pimiento asado y tallarines al ajillo
Cod fillet with roast pepper emulsion and garlic tagliatelle

Arròs sec de vedella menorquina amb entranya a la graella (mínim 2 persones)

Arroz seco de ternera menorquina con entraña a la parrilla (mínimo 2 personas)
Dry rice of Menorcan veal with grilled entraña (minimum 2 persons)

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Pastís de figues amb crema de llima i gelat de iogurt

Pastel de higos con crema de lima y helado de yogur

Fig cake with lime cream and yoghurt ice cream

Sopa freda de formatge Quintana, sorbet artesà de fruits vermells i pa dolç

Sopa fría de queso Quintana, sorbete artesano de frutos rojos y pan dulce

Quintana cold cheese soup, artisan red fruit sorbet and sweet bread

Tortada d'ametlla i cacau, crema de xocolata i semifred de cardamom

Tortada de almendra y cacao, crema de chocolate y semifrío de cardamomo

Almond and cocoa cake with chocolate cream and cardamom semifreddo

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANTE DON TOMAS

Santo Tomás - Platja de Santo Tomás, s/n - 971 379 512



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Arròs de l'hort amb gamba i formatge de Maó

Arroz de la huerta con gamba y queso de Mahón
Rice "from the garden" with prawns and Mahón cheese

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Xai desossat amb perol i salsa d'ametlla

Cordero deshuesado con perol y salsa de almendra
Boneless lamb with perol and almond sauce

POSTRE POSTRE DESSERT

Ensaimada de Menorca amb gelat de nata i caramel

Ensaimada de Menorca con helado de nata y caramelo
Menorcan Ensaimada with cream and caramel ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(36€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPERTIZER

Croqueta de costella de porc, salsa barbacoa i doritos

Croqueta de costilla de cerdo, salsa barbacoa y doritos

Pork rib croquette, barbecue sauce and doritos

Gamba en tempura amb allioli de wakame

Gamba en tempura con alioli de wakame

Shrimp tempura with wakame aioli

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

All blanc amb carpaccio de gamba vermella de Menorca i adobats

Ajo blanco con carpaccio de gamba roja de Menorca y encurtido

White garlic with Menorcan red prawn carpaccio and pickles

Ous trencats amb sobrassada, llagosta i escuma d'ou fregit

Huevos rotos con sobrasada, langosta y espuma de huevo frito

Scrambled eggs with sobrasada, lobster and fried egg foam

Rubiol d'espínacs, formatge i nous

Rubiol de espinacas, queso y nueces

Spinach, cheese and walnut rubiol

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)

Tataki de tonyina vermella amb cuscús de verdures i salsa picant

Tataki de atún rojo con cuscús de verduras y salsa picante

Bluefin tuna tataki with vegetable couscous and spicy sauce

Rellom de vedella amb patates al forn i pebrots del padró

Solomillo de ternera con patatas al horno y pimientos del padró

Beef sirloin steak with baked potatoes and padró peppers

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Pastís de formatge de Menorca amb galeta i salsa de nabius

Tarta de queso de Menorca con galleta y salsa de arándanos

Menorcan cheesecake with biscuit and blueberry sauce

Amanida de fruita de la passió i xocolata blanc

Ensalada de fruta de la pasión y chocolate blanco

Passion fruit and white chocolate salad

CA N'OLGA

Es Mercadal - Pont de na Macarrana - 971 375 459

www.canolga.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (50€ p.p.)

Maridatge amb vins de l'illa 25€

Maridaje con vinos de la isla 25€ *Pairing with island wines 25€*

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) STARTERS (TO SHARE)

Formatge de cabra de Binisaraia al forn amb amanida i salsa de figues

Queso de cabra de Binisaraia al horno con ensalada y salsa de higos

Binisaraia goat cheese in the oven with salad and fig sauce

Pastís d'espínacs amb salsa de cames seques i vi negre Ferrer de Montpalau

Tarta de espinacas con salsa de 'cames seques' y vino tinto Ferrer de Montpalau

Spinach tart with 'cames seques' sauce and red wine from Ferrer de Montpalau

Caneló cruixent de porquet amb 'pico de gallo' mediterrani

Canelón crujiente de cochinillo con pico de gallo mediterráneo

Creepy canelon with Mediterranean 'pico de gallo'

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Bacallà gratinat amb 'crumble' de mel i romaní de Menorca acompanyat de crema de patata a l'all i condiment d'all negre

Bacalao gratinado con 'crumble' de miel y romero de Menorca
acompañado de crema de patata al ajo y condimento de ajo negro

*Cod au gratin with honey and rosemary 'crumble' from Menorca
accompanied by garlic potato cream and black garlic relish*

Costelletes de cabrit a la menorquina

Costillitas de cabrito a la menorquina

Baby goat ribs Menorcan style

POSTRE POSTRE DESSERT

Cheesecake de brossat i formatge vell amb gelat de romaní de Menorca

Cheesecake de requesón y queso viejo con helado de romero de Menorca
Cottage cheese and old cheese cheesecake with rosemary ice cream from Menorca

CAFÉ BISTRO SOL 32

Es Mercadal - Pla de Ses Eres, 32 - 971 154 206
www.bistrosol32.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (35€ p.p.)

Aperitiu de la casa

Aperitivo de la casa
Homemade aperitif

Caneló d'ànec i verdures gratinat amb formatge de cabra 'És Tonedor' i primers brots

Canelón de pato y verduras gratinado con queso de cabra 'Es Tonedor'
y primeros brotes

*Duck and vegetable cannelloni au gratin with 'Es Tonedor' goat's cheese
and first sprouts*

Croqueta de rajada del Mediterrani a la mentega negra i salsa 'acevichada'

Croquetón de raya del Mediterráneo a la mantequilla negra y salsa acevichada
Mediterranean skate croqueton with black butter and olive oil sauce

Espatlla de xai de Menorca cuinada a baixa temperatura amb crosta d'oliva i herbes aromàtiques

Paletilla de cordero de Menorca cocinado a baja temperatura con costra de aceituna
y hierbas aromática

*Shoulder of Menorcan lamb cooked at low temperature with olive crust
and aromatic herbs*

Postres casolanes a triar

Postres caseros a elegir
Homemade dessert of your choice

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

HOTEL JENI & RESTAURANTE

Es Mercadal - Mirada del Toro, 81 - 971 375 059

www.hoteljeni.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTES STARTERS

Pica-pica menorquí: 1 torrada de pa amb tomàtiga amb embutits i formatge

Pica-pica menorquí: 1 tostada de pan con tomate con embutidos y queso

Pica-Pica menorcan style: 1 slice of bread and tomato toast with cold meats and cheese

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Perol: safata de costelles de porc amb tomàquet i patates al forn

'Perol': bandeja de chuletas de cerdo con tomate y patatas al horno

'Perol': tray of pork chops with tomato and baked potatoes

POSTRE POSTRE DESSERT

¼ de púding menorquí i ¼ de púding de brossat amb mel i gelat de vainilla

¼ de púdin menorquí y ¼ de púdin de requesón con miel y helado de vainilla

¼ Menorcan pudding and ¼ ricotta pudding with honey and vanilla ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(40€ p.p.)

ENTRANT ENTRANTES *STARTERS*

Albergínies a la menorquina

Berenjenas a la menorquina
Aubergines Menorcan style

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL *MAIN DISH*

Calamars farcits amb tomàtiga i patates al forn

Calamares rellenos con tomate y patatas al horno
Stuffed squid with tomato and baked potatoes

POSTRE *POSTRE DESSERT*

Tortada d'ametlles acompanyada d'una bola de gelat de mantegada

Tortada de almendras acompañada de una bola de helado de mantecado
Almond cake with a scoop of mantecado ice-cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

THE TAPAS GASTROBAR

Es Mercadal - Plaça de la Constitució, 8 - 971 154 094

www.thetapasgastrobar.safemenu.es



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

Panipuri d'oliaigua

Panipuri de 'oliaigua'

Panipuri of 'oliaigua'

Caneló de peix i marisc amb salsa marinera

Canelón de pescado y marisco con salsa marinera

Fish and seafood cannelloni with marinara sauce

Calamar a la menorquina

Calamar a la menorquina

Menorcan-style squid

La nostra versió de conill amb figues

Nuestra versión de conejo con higos

Our version of rabbit with figs

Bombons de carquinyols

Bombones de 'carquinyols'

Carquinyols' chocolates

Sopes de partera d'ensaimada amb gelat de crema pastissera

Torrijas de ensaimada con helado de crema pastelera

Ensaïmada French toast with custard ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

CAFÈ DEL NORD

Fornells - Urb. Platges de Fornells (Zona Comercial), 5 - 971 376 697
www.cafedelnord.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) STARTERS (TO SHARE)

Cruixent de sobrassada, mel i poma
Crujiente de sobrasada, miel y manzana
Crunchy sobrassada, honey and apple crisp

Pilotes de sípia en salsa de safrà
Albóndigas de sepia en salsa de azafrán
Cuttlefish meatballs in saffron sauce

Albergínia farcida de peix de roca i gambes
Berenjena rellena de pescado de roca y gambas
Aubergine stuffed with rockfish and prawns

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Sípia a la planxa amb la seva picada
Sepia a la plancha con su picada
Grilled cuttlefish with minced meat

Xai confitat
Cordero confitado
Lamb confit

Arròs de senyoret
Arroz de 'senyoret'
'Senyoret' rice

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Gelat de formatge de Maó amb gelatina de camamilla
Helado de queso de Mahón con gelatina de manzanilla
Mahon cheese ice cream with camomile jelly

Tortada menorquina amb gelat
Tortada menorquina con helado
Menorcan cake with ice cream

Sorbet de pomada
Sorbete de pomada
'Pomada' sorbet

MENÚ MOSTRA MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(50€ p.p.)

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) *STARTERS (TO SHARE)*

Cruixent de sobrassada, mel i poma
Crujiente de sobrassada, miel y manzana
Crunchy sobrassada, honey and apple crisp

Pilotes de sípia en salsa de safrà
Albóndigas de sepia en salsa de azafrán
Cuttlefish meatballs in saffron sauce

Gambes flamejades
Gambas flameadas
Flamed prawns

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL *MAIN DISH*

Caldereta de llagosta
Caldereta de langosta
Lobster stew

POSTRE *POSTRE DESSERT*

Gelat de formatge de Maó amb gelatina de camamilla
Helado de queso de Mahón con gelatina de manzanilla
Mahon cheese ice cream with camomile jelly

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

SA FONDA

Fornells - Passeig Marítim Poeta Gumersind Riera, 1 - 971 466 305
www.safondaforneells.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (51€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPERTIZER

Rubiol de be de Menorca i bunyol de formatge de Menorca

Rubiol de cordero de Menorca y buñuelo de queso de Menorca

Rubiol of Menorcan lamb and Menorcan cheese fritters

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Ou a baixa temperatura amb cansalada viada i cames-seques

Huevo a baja temperatura con panceta y piernas-secas

Low-temperature egg with bacon and dried legs

Cebes plenes de rajada de Menorca

Cebollas rellenas de raya de Menorca

Onions stuffed with skate from Menorca

PLAT PRINCIPAL (TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)

MAIN DISH (TO CHOOSE)

Arròs sec de calamars i bacallà

Arroz seco de calamares y bacalao

Squid and cod dry rice

Panadera de gambes vermelles de Menorca

Panadera de gambas rojas de Menorca

Menorcan red prawn bakers

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Pal de crema de vainilla

Palo de crema de vainilla

Vanilla cream stick

Púding de brossat amb avellanes

Puding de requesón con avellanas

Cottage cheese pudding with hazelnuts

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks



Alaior - Carretera de Llucalcari, s/n (Hotel Santa Ponsa) - 971 372 352
www.lesdomainesdefontenille.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(50€ p.p.)

APERITIU APERITIVO APPERTIZER

La nostra versió marina d'oliaigua
Nuestra versión marina de oliaigua
Our marine version of oliaigua

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Ou sorpresa (parmentier, ou escalfat, sobrassada curada, escuma de formatge curat de Maó i mel)
Huevo sorpresa (parmentier, huevo poché, sobrasada curada, espuma de queso curado de Mahón y miel)
Egg surprise (parmentier, poached egg, cured sobrassada, cured Mahón cheese foam and honey).

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Conill guisat amb figues
Conejo guisado con higos
Rabbit stewed with figs

POSTRE POSTRE DESSERT

Pastís de brossat amb figat
Pastel de quesón con 'figat'
Cottage cheese cake with 'figat'

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SIEMPREVIVA

Alaior - Camí de Llucalari, s/n (Hotel Torre Vella) - 971 217 409
www.lesdomainesdefontenille.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (45€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Croqueta de pollastre, gambes i formatge de Maó

Croqueta de pollo, gambas y queso de Mahón
Chicken, prawns and Mahón cheese croquette

Oliaigua i farcellets de col amb botifarró

'Oliaigua' y saquitos de col con butifarrón
Oliaigua' and cabbage sachets with sausage

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Pollastre farcit de gambes, suc de pollastre i gambes de Menorca

Pollo relleno de gambas, jugo de pollo y gambas de Menorca
Chicken stuffed with prawns, chicken juice and Menorcan prawns

Calamar farcit a la menorquina

Calamar relleno a la menorquina
Menorcan-style stuffed squid

Terrina de porcella i fonoll (marí i terrestre)

Terrina de lechona e hinojo (marino y terrestre)
Terrine of suckling pig and fennel (marine and terrestrial)

POSTRE POSTRE DESSERT

Figues i formatge de cabra de la finca Lluriach

Higos y queso de cabra de la finca Lluriach
Figs and goat's cheese from the Lluriach finca

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

TORRALBENC

Alaior - Carretera Maó a Cala En Porter, km 10 - 971 377 211
www.torralbenc.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (95€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Aperitiu

Apperitivo

Appetiser

Carpaccio de gambes sobre crocant d'alga

Carpaccio de gambas sobre crocante de alga

Prawn carpaccio on crunchy seaweed

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Arròs de verdures de l'hort i emulsió d'herbes

Arroz de verduras del huerto y emulsión de hierbas

Rice with vegetables from our garden on herb emulsion

Peça sencera de peix de Xec de Es Canutells a la brasa

Pieza entera de pescado de Xec de Es Canutells a la brasa

Grilled whole piece of fish caught by Xec from Es Canutells

POSTRE POSTRE DESSERT

Pastís rostit de formatge de Maó amb fruits vermells

Tarta asada de queso de Mahón con frutos rojos

Roasted Mahón cheesecake with red fruits

IVA inclòs, inclou copa de vi Torralbenc i aigua IVA incluido, incluye copa de vino Torralbenc y agua
VAT include, glass of Torralbenc wine and water

AGROTURISMO LLUCASALDENT MENORCA – SON BOU

Son Bou - Ctra. Alaior a Son Bou, km 2,4 - 636 974 048
www.llucasaldentgranmenorca.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (60€ p.p.)

Oliaigua emulsionat, figues i molles de picada

'Oliaigua' emulsionado, higos y migas de picada
'Oliaigua' emulsion, figs and crumbs of minced meat

Croquetes de porc, col estofada i maonesa d'allis rostits

Croquetas de cerdo, col estofada y mahonesa de ajos asados
Pork croquettes, braised cabbage and roasted garlic mayonnaise

Coca de trempó menorquí i sardina al Fra Roger

Coca de trempó menorquí y sardina al Fra Roger
Menorcan trempó and sardines á "Fra Roger"

Ninomacs de pollastre 'saté', peixos de roca i cranca

Ninomacs de pollo 'saté', pescados de roca y cranca
Chicken 'saté' ninomacs, rockfish and crane fish

Peix segons llaüt, romescu d'anacards, pebre de Jamaica i algues 'nuoc cham'

Pescado según laut, romesco de anacardos, pimienta de Jamaica y algas 'nuoc cham'
Fish according to laut, cashew nut romesco, Jamaican pepper and 'nuoc cham' seaweed

Caneló de xai estofat, els seus succs i beixamel trufada

Canelón de cordero estofado, sus jugos y bechamel trufada
Braised lamb cannelloni, its juices and truffled bechamel sauce

La llimona

El limón
The lemon

ES JARDÍ D'ES TEMPLE

Son Bou - Centre Comercial Son Bou - 971 740 879
www.esjardi.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

'Salmorejo' de mango amb bastonets d'albergínia cruixent
Salmorejo de mango con bastoncillos de berenjena crujiente
Mango salmorejo with crispy aubergine sticks

Tàrtar d'alvocat, tomàquets secs i amb mousse de tonyina
Tartar de aguacate, tomates secos y mousse de atún
Avocado tartar, sundried tomatoes and tuna mousse

Pasta fullada de brandada de bacallà
Hojaldre con brandada de bacalao
Puff pastry with cod brandade

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO MAIN DISH (TO CHOOSE)

Arròs del dia
Arroz del día
Rice of the day

Rajada al forn amb patata fornera
Raya al horno con patata panadera
Baked skate with baked potato

Galtes de porc amb bolets
Carrileras de cerdo con setas
Pork cheeks with mushrooms

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Mousse de brossat
Mousse de requesón
Cottage cheese mousse

Pa amb xocolata, oli i sal
Pan con chocolate, aceite y sal
Bread with chocolate, oil and salt

ES CASINO DE SANT CLIMENT

Sant Climent - Sant Jaume, 2-4 - 971 85 37 22
www.casinosantcliment.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (25€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Caneló de formatge Maó, vermella menorquina, foie i beixamel de bolets

Canelón de queso Mahón, vermella menorquina, foie y bechamel de setas
Mahón cheese cannelloni, Menorcan vermella, foie and mushroom béchamel sauce

Parmentier de sobrassada amb ous, en llit de forneres encebolladas

Parmentier de sobrasada con huevos, en cama de panaderas encebolladas
Parmentier of sobrasada with eggs, on a bed of onioned breadcrumbs

Bunyols d'escarola i mel de flors

Buñuelos de escarola y miel de flores
Endive and flower honey fritters

Pasta fullada de polp amb ceba i salsa de crancs

Hojaldre de pulpo con cebolla y salsa de cangrejos
Octopus puff pastry with onion and crab sauce

Carabassons farcits de gambes i musclos amb crema d'escamarlans

Calabacines rellenos de gambas y mejillones con crema de cigalas
Courgettes stuffed with prawns and mussels with langoustine cream

Caldera menorquina

Caldera menorquina
Menorcan stew

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)

Rajada al forn tradicional

Raya al horno tradicional
Traditional baked skate

Calamars farcits a la menorquina

Calamares rellenos a la menorquina
Menorcan-style stuffed squid

Arròs de cranca i sípia

Arroz de cranca y sepia
Rice with crab and cuttlefish

Estofat de llengua amb tàperes

Estofado de lengua con alcaparras
Tongue stew with capers

Conill guisat amb pebres

Conejo guisado con pimientos
Rabbit stewed with peppers

Xai al forn

Cordero al horno
Roast lamb

POSTRE POSTRE DESSERT

Postre de la casa

Postre de la casa
Home-made dessert

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

BODEGAS BINIFADET

Sant Lluís - Camí de Ses Barraques, s/n - 971 150 715
www.binifadet.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (48€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Oliaigua amb figues

'Oliaigua' con higos

'Oliaigua' with figs

Ou, sobrassada i parmentier de formatge de Maó

Huevo, sobrasada y parmentier de queso de Mahón

Egg, sobrasada and Mahón cheese parmentier

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Xai de l'illa a baixa temperatura amb textures de moniato i crema d'albergínia rostida

Cordero de la isla a baja temperatura con texturas de boniato
y crema de berenjena asada

*Island lamb at low temperature with sweet potato textures
and roasted aubergine cream*

POSTRE POSTRE DESSERT

Formatges artesans amb llet de Menorca

Quesos artesanos con leche de Menorca

Artisan cheeses made with Menorcan milk

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

RESTAURANTE LA VENTA

Sant Lluís - Av. de Sa Pau, 158 - 971 150 995
www.laventamenorca.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) *STARTERS (TO SHARE)*

Croquetes de gamba de Menorca

Croquetas de gamba de Menorca

Menorcan prawn croquettes

PLAT PRINCIPAL (PER A COMPARTIR) PLATO PRINCIPAL (PARA COMPARTIR)
MAIN DISH (TO SHARE)

'Cachopo' de sobrassada, formatge de Maó i mel

Cachopo de sobrasada, queso de Mahón y miel

"Cachopo" with sobrasada, Mahón cheese and honey

POSTRE *POSTRE DESSERT*

Ensaïmada

Ensaïmada

Ensaïmada

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU
(35€ p.p.)

ENTRANTS (PER A COMPARTIR) ENTRANTES (PARA COMPARTIR) STARTERS (TO SHARE)

Albergia a baixa temperatura amb sobrassada i mel

Berenjena a baja temperatura con sobrasada y miel
Low-temperature aubergine with sobrasada and honey

Croquetes de gamba de Menorca

Croquetas de gamba de Menorca
Menorcan prawn croquettes

PLAT PRINCIPAL (TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)

Espatlla de xai al forn

Paletilla de cordero al horno
Roast shoulder of lamb

Calamars a la menorquina

Calamares a la menorquina
Menorcan-style squid

POSTRE POSTRE *DESSERT*

Ensaïmada

Ensaïmada
Ensaïmada

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SA PEDRERA DES PUJOL

Sant Lluís - Camí des Pujol, 14 - 971 150 717
www.sapedreradespujol.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (58€ p.p.)

APERITIUS APERITIVOS APPERTIZERS

Magdalena de sobrassada amb mel de flors

Magdalena de sobrasada con miel de flores
Sobrasada Madeleine with flower honey

Oliaigua amb figat

'Oliaigua' con higos
Menorcan sofrito and tomato soup with figs

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Carn Freda: terrina de set carns. Plat de cuina senyorial menorquina

Carne Fría: pastel de siete carnes. Plato de cocina señorial menorquina
Carne Fría: seven-meat pie. Menorcan stately cuisine dish

PLAT PRINCIPAL (TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO) MAIN DISH (TO CHOOSE)

Xai en el seu paisatge

Cordero en su paisaje
Lamb in its landscape

Panadera de sirviola

Panadera de sirviola
Sirviola baker

Arròs de sipia i maonesa d'all

Arroz de sepia y maonesa de ajo
Rice with cuttlefish and garlic mayonnaise

POSTRE POSTRE DESSERT

Pastís de poma amb cuscussó

Tarta de manzana con 'cuscussó'
Apple tart with 'cuscussó'.

PETIT FOUR PETIT FOUR PETIT FOUR

Amarg i pastisset de menta

Amargo y 'pastisset' de menta
Bitters and mint 'pastisset'.

ALMA SALADA

Binibeca - Peus de Cabrit, 18 - 659 917 530
www.almasalada.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU (20€ p.p.)

ENTRANTS (A TRIAR-NE UN) ENTRANTES (A ELEGIR UNO) STARTERS (TO CHOOSE)

Albergínies farcides de carn

Berenjenas rellenas de carne
Aubergines stuffed with meat

Bunyols de peix i espinacs

Buñuelos de pescado y espinacas
Fish and spinach fritters

**PLAT PRINCIPAL (A TRIAR-NE UN) PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR UNO)
MAIN DISH (TO CHOOSE)**

Peix fregit variat

Pescado frito variado
Assorted fried fish

Patates fregides amb ou

Patatas fritas con huevo
French fries with egg

POSTRE (A TRIAR-NE UN) POSTRE (A ELEGIR UNO) DESSERT (TO CHOOSE)

Pastís de formatge Santa Catalina

Tarta de queso Santa Catalina
Santa Catalina cheesecake

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

ARTIEM CARLOS

Es Castell - Carlos III, 2-4 - 971 363 100

www.artiemhotels.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (55€ p.p.)

Coca de formatge al safrà de la casa

Torta de queso al azafrán de la casa

Homemade saffron cheesecake

Caldereta versió ARTIEM

Caldereta versión ARTIEM

Caldereta version ARTIEM

Oliaigua

'Oliaigua'

'Oliaigua'

Fusió d'escalivada i Sant Pere fregit amb tempura

Fusión de escalivada y San Pedro frito con tempura

Fusion of escalivada and fried San Pedro with tempura

Carn de porc enfonada a baixa temperatura amb verdures

Carne de cerdo horneada a baja temperatura con verduras

Low temperature baked pork with vegetables

Impasse de sopa de meló

Impasse de sopa de melón

Impasse of melon soup

Pastís casolà d'ametlles i fruites vàries

Tarta casera de almendras y frutas varias

Homemade almond cake and mixed fruits

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

SANT JOAN DE BINISSAIDA

Es Castell - Camí de Binissaida, 108 - 971 355 598
www.binissaida.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU
(20€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Brioix de sobrassada tendra i mel

Brioche de sobrasada tierna y miel

"Brioche" with tender sobrassada and honey

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Rajada de Menorca amb mantega d'herbes i tàperes

Raya de Menorca con mantequilla de hierbas y alcaparras

Menorcan skate with herb butter and capers

POSTRE POSTRE DESSERT

Sopes de partera de 'Coca Vamba' amb gelat d'ametlla

Torrija de 'Coca Bamba' con helado de almendra

"Coca Bamba" torrija with almond ice cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO *GASTRONOMIC MENU*
(48€ p.p.)

**DE LES OLIVERES: Coca d'oli de Menorca, degustació d'oli
de La Finca i olives casolanes**

DE LAS OLIVERAS: Coca de aceite de Menorca, degustación de aceite
de La Finca y olivas caseras

*DE LAS OLIVERAS: Menorcan olive oil coke, tasting of olive oil
from La Finca and homemade olives.*

DE L'HORT: Cabdells d'hort, tomàquet en conserva i ceba adobada

DEL HUERTO: Cogollos de huerto, tomate en conserva y cebolla encurtida

DEL HUERTO: Garden lettuce hearts, tinned tomato and pickled onion

**DEL GALLINER: Croqueta de pollastre rostit i pernil ibèric
i truita de brandada de bacallà**

DEL GALLINERO: Croqueta de pollo asado y jamón ibérico
y tortilla de brandada de bacalao

*DEL GALLINERO: Roast chicken and Iberian ham croquette
and cod brandade omelette.*

DE LA CALA SANT ESTEVE: Rajada de Menorca amb mantega d'herbes i tàperes

DE LA CALA SANT ESTEVE: Raya de Menorca con mantequilla de hierbas y alcaparras

DE LA CALA SANT ESTEVE: Menorcan skate with herb butter and capers

DE L'ESTABLE: Xai de Ruma amb 'tabulé' de verdures i 'velouté' del seu suc

DEL ESTABLO: Cordero de Ruma con tabulé de verduras y velouté de su jugo

DEL ESTABLO: Ruma lamb with vegetable tabbouleh and velouté of its juices

DE LA NOSTRA CUINA: Sopes de partera de 'Coca Bamba' amb gelat d'ametlla

DE NUESTRA COCINA: Torrija de 'Coca Bamba' con helado de almendra

FROM OUR KITCHEN: 'Coca Bamba' torrija with almond ice-cream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

ARTIEM CAPRI

Maó - Sant Esteve, 8 - 971 361 400
www.artiemhotels.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA MOSTRA MENU **(20€ p.p.)**

Esmorzar bufet menorquí

Desayuno buffet menorquín

Menorcan breakfast buffet

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*

CANTINA ILLA DEL REI

Maó - Illa del Rei - 648 004 595
www.menorca.hauserwirth.com



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (57€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Aperitiu de caldereta de llagosta

Aperitivo de caldereta de langosta
Aperitif of lobster stew

Entrepà de pop amb ceba

Bocadillo de pulpo con cebolla
Octopus sandwich with onions

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Perol d'escamarlà a la brasa

Perol de cigala a la brasa
Grilled Norway lobster perol

POSTRE POSTRE DESSERT

Pomada amb textures de limona

Pomada con textura de limón
Lemon textured "pomada"

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

EL ROMERO

Maó - Plaça Conquesta, 5 - 971 351 780

www.elromero.bio



MENÚ GASTRONÒMIC MENÚ GASTRONÓMICO GASTRONOMIC MENU (55€ p.p.)

ENTRANTS ENTRANTES STARTERS

Degustació de pa artesà i dos olis de l'illa

Degustación de pan artesano y dos aceites de la isla

Tasting of artisan bread and two island olive oils.

Tàrtar de gambes de Menorca, xocolate blanc i tòfona negra

Tartar de gambas de Menorca, chocolate blanco y trufa negra

Menorcan prawn tartar, white chocolate and black truffle

'Cannoli' d'escuma de bacallà amb paté d'olives negres

'Cannoli' de espuma de bacalao con paté de aceitunas negras

Codfish foam "cannoli" with black olive pate

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Gaspatxo d'all negre, 'passatelli' i carabiners

(En alternativa: Rap, alvocat i salsa d'escamarlans)

Gazpachuelo de ajo negro, 'passatelli' y carabineros

(En alternativa: Rape, aguacate y salsa de cigalas)

Gazpachuelo de ajo negro, passatelli y carabineros

(Alternatively: Monkfish, avocado and langoustine sauce)

POSTRE POSTRE DESSERT

Merenga, crema de brossat de l'illa i gel d'Amaretto

Merengue, crema de requesón de la isla y gel de Amaretto

Meringue, island ricotta cream and Amaretto gel

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

NOU BAR

Maó - Nou, 1 1er - 971 365 500

www.barnou.com



MENÚ MOSTRA MENÚ MOSTRA *MOSTRA MENU* (20€ p.p.)

ENTRANT *ENTRANTES STARTERS*

Albergínies amb gambes

Berenjenas con gambas

Aubergines with prawns

PLAT PRINCIPAL *PLATO PRINCIPAL MAIN DISH*

Tall rodó de Menorca amb salsa d'ametlla i patates fregides de l'àvia

Corte redondo de Menorca con salsa de almendra y patatas fritas de la abuela

Menorcan round cut with almond sauce and grandma's fries

POSTRE *POSTRE DESSERT*

Uranes

Uranes

Uranes

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida *VAT included, without drinks*