

PANETS / BOCADILLOS	preu
SOBRASSADA, CUIXOT, CARN I XUA o BUTIFARRÓ (veure embotits típics de Menorca) SOBRASADA, CUIXOT, CARN I XUA o BUTIFARRÓ (ver embutidos típicos de Menorca)	3,75€
FORMATGE DE MENORCA (tendre o semi curat + tomàtic fregat) QUESO DE MENORCA (tierno o semi curado + tomate fregado)	3,75€
GALL D'INDI (+ tomàtic fregat) PAVO (+ tomate fregado)	3,50€
BACON (+ tomàtic fregat) BACON (+ tomate fregado)	4,00€
PERNIL SALAT (+ tomàtic fregat) JAMON SERRANO (+ tomate fregado)	3,75€
PERNIL IBERIC (+ tomàtic fregat) JAMON IBERICO (+ tomate fregado)	6,00€
TONYINA (+ tomàtic fregat) ATUN (+ tomate fregado)	3,25€
TRUITA D'OUS (+ tomàtic fregat) TORTILLA FRANCESA (+ tomate fregado)	3,25€
TRUITA DE PATATES (+ tomàtic fregat) TORTILLA DE PATATAS (+ tomate fregado)	4,50€
LLOM DE PORC (+tomàtic fregat) LOMO DE CERDO (+ tomate fregado)	4,75€
PIT DE POLLASTRE (+ tomàtic fregat) PECHUGA DE POLLO (+ tomate fregado)	4,75€
BISTEC DE VEDELLA (a la planxa) BISTEC DE TERNERA (a la plancha)	5,50€
SÍPIA AMB CEBA SEPIA ENCEBOLLADA	6,50€
PILOTES AMB SALSA TOMÀTIC ALBONDIGAS CON SALSA TOMATE	3,75€
CARN AMB PESOLS CARNE CON GUI SANTES	4,00€
HAMBURGUESA Hamburguesa (150gr) amb formatge, lletuga, tomàtic i ceba HAMBURGUESA Hamburguesa (150gr) con queso, lechuga, tomate y cebolla	4,50€
HAMBURGUESA JENI Hamburguesa especial de vedella vermella de Menorca i sobrasada (200gr), amb formatge, lletuga i patates fregides de la casa HAMBURGUESA JENI Hamburguesa especial de ternera roja de Menorca y sobrasada (200gr), con queso, lechuga y patatas fritas caseras	13,50€
Ingredients extra / Ingredientes extra	
Formatge / Queso	0,95€
Llesques de tomàtic / Rodajas de tomate	0,50€
Lletuga / Lechuga	0,50€
Ceba fregida / Cebolla frita	0,50€
All-i-oli o Maonesa / All-i-oli o Mahonesa	0,50€

TAPES DE LA CASA / TAPAS CASERAS**TAPA / TAPA RACIÓ / RACION**

SELECCIÓ FORMATGES DE MENORCA SELECCIÓN QUESOS DE MENORCA	8,95€	15,80€
SELECCIÓ EMBOTITS DE MENORCA (veure embotits típics de Menorca) SELECCIÓN EMBUTIDOS DE MENORCA (ver embutidos típicos de Menorca)	8,95€	15,80€
PERNIL IBERIC JAMON IBERICO	9,95€	19,50€
ENSALADA RUSSA ENSALADILLA RUSA	3,75€	7.25€
MUSCLOS AL VAPOR MEJILLONES AL VAPOR	6,50€	11,50€
MUSCLOS A LA MARINERA MEJILLONES A LA MARINERA	6,75€	11,95€
PEIXET FREGIT PESCADITO FRITO	6,50€	11,50€
CALAMARSONS A L'ANDALUSA CHIPIRONES A LA ANDALUZA	7,95€	14,95€
GAMBES AMB ALLADA GAMBAS AL AJILLO	13,90€	25,90€
GAMBES A LA PLANXA GAMBAS A LA PLANCHA	13,50€	25,50€
POP A LA GALLEGA PULPO A LA GALLEGA	12,50€	23,50€
CALAMARS A LA ROMANA CALAMARES A LA ROMANA	7,95€	14,95€
SÍPIA AMB CEBA SEPIA ENCEBOLLADA	6,50€	12,25€
PILOTES AMB Salsa DE TOMATIC ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE	3,75€	6,75€
CARN AMB FESOLS CARNE CON GUI SANTES	4,00€	6,95€
PATATES BRAVES PATATAS BRAVAS	3,95€	6,25€
PATATES AMB MAONESA O ALL-I-OLI PATATAS CON MAHONESA O ALL-I-OLI	2,75€	5,25€
PORCIÓ DE TRUITA DE PATATES PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS	1,95€	

SANDVITXOS / SANDWICHES

MIXTE Pernil dolç, formatge i mantega MIXTO Jamón York, queso y mantequilla		3,50€
VEGETAL Tonyina, lletuga, ceba, pebre vermell, pebre verd, tomàtic i maonesa VEGETAL Atún, lechuga, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, tomate y mahonesa		3,95€

SES NOSTRES PIZZES FETES A CASA / NUESTRAS PIZZAS CASERAS preu

MARGARITA 8,95€
Tomàtic, formatge, orenga amb oli d'alfàbrega
MARGARITA
Tomate, queso, orégano con aceite de albahaca

4 FORMATGES 10,50€
Formatge de cabra, formatge Emmental, formatge de Menorca (semi curat) i
formatge Mozzarella, tomàtic, orenga amb oli d'alfàbrega
4 QUESOS
Queso de cabra, queso Emmental, queso de Menorca (semi curado) y
queso Mozzarella, tomate, orégano con aceite de albahaca

VEGETARIANA 11,95€
Albergínia, carabassó, ceba, pebre vermell, pebre verd, tomàtic, formatge, orenga amb oli d'alfàbrega
VEGETARIANA
Berenjena, calabacín, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, tomate, queso, orégano con aceite de albahaca

ESPECIAL MENORCA 12,50€
Sobrassada, cuixot, formatge de Menorca, ou, tomàtic, orenga amb oli d'alfàbrega
ESPECIAL MENORCA
Sobrasada, cuixot, queso de Menorca, huevo, tomate, orégano con aceite de albahaca

TONYINA 9,50€
Tonyina, olives negres, tomàtic, formatge, orenga amb oli d'alfàbrega
ATÚN
Atún, aceitunas negras, tomate, queso, orégano con aceite de albahaca

ROMANA 9,95€
Pernil dolç, xampinyons, olives negres, tomàtic, formatge, orenga amb oli d'alfàbrega
ROMANA
Jamón York, champiñones, aceitunas negras, tomate, queso, orégano con aceite de albahaca

LLESCA DE PA DE SÈGOL FET A CASA (60gr) / RODAJA DE PAN DE CENTENO CASERO (60gr)

*Opcionalment també es pot servir amb pa de pagès. Opcionalmente también puede servirse con pan de payés.

AMB FORMATGE DE MENORCA (tendre o semi curat) / CON QUESO DE MENORCA (tierno o semi curado) 4,75€
AMB SOBRASSADA, CUIXOT, CARN I XUA O BUTIFARRÓ (veure embotits típics de Menorca) 4,50€
CON SOBRASADA, CUIXOT, CARN I XUA O BUTIFARRÓ (ver embutidos típicos de Menorca)
AMB PERNIL IBÉRIC / CON JAMÓN IBÉRICO 6,50€
AMB PERNIL DOLÇ / CON JAMÓN YORK 4,75€
AMB LLOM DE PORC A LA PLANXA / CON LOMO CERDO A LA PLANCHA 6,00€
AMB TRUITA / CON TORTILLA 4,75€
AMB TOMÀTIC FREGAT / CON TOMATE FREGADO 2,25€
AMB OLI I SAL / CON ACEITE Y SAL 2,00€
AMB MAONESA O ALL-I-OLI / CON MAHONESA O ALL-I-OLI 3,00€
AMB MELMELADA I MANTEGA / CON MERMELADA Y MANTEQUILLA 3,25€
PA DE PAGES / PAN DE PAYES 1,75€

Ingredients extra / Ingredientes extra
Formatge / Queso 0,95€
Llesques de tomàtic / Rodajas de tomate 0,50€
Lletuga / Lechuga 0,50€
Ceba fregida / Cebolla frita 0,50€
All-i-oli o Maonesa / All-i-oli o Mahonesa 0,50€
Mel / Miel 0,50€

AMANIDES, PASTES I PLATS COMBINATS / ENSALADAS, PASTAS, Y PLATOS COMBINADOS preu_

AMANIDA VERDA ENSALADA VERDE	7.95€
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA I CEBRA CARMEL-LITZADA ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA	10.50€
AMANIDA AMB GAMBES I SALSA ROSA ENSALADA CON GAMBAS Y SALSA ROSA	11.95€
AMANIDA AMB FORMATGE DE MENORCA SEMI CURAT I DOLÇ DE CODONY ENSALADA CON QUESO DE MENORCA SEMI CURADO Y DULCE DE MEMBRILLO	11.95€
ESPAGUETIS O MACARRONS ESPAGUETIS O MACARRONES	7.50€
CANELONS DE LA CASA PLENS DE CARN I BEIXAMEL CANELONES CASEROS RELLENOS DE CARNE Y BECHAMEL	8.50€
RODANXA D'EMPERADOR, AMANIDA I PATATES FREGIDES RODAJA DE EMPERADOR, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	11.50€
CALAMARS A LA PLANXA, AMANIDA I PATATES FREGIDES CALAMARES A LA PLACHA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	15.25€
LLOM, OU FREGIT, SALSITXA, AMANIDA I PATATES FREGIDES LOMO, HUEVO FRITO, SALCHICHA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	9.75€
PIT DE POLLASTRE, OU, SALSITXA, AMANIDA I PATATES FREGIDES PECHUGA DE POLLO, HUEVO, SALCHICHA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	8.95€
BISTEC VEDELLA, OU FREGIT, AMANIDA I PATATES FREGIDES BISTEC TERNERA, HUEVO FRITO, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	11.85€
ENTRECOT DE VEDELLA A LA BRASA, AMANIDA I PATATES FREGIDES ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	16.25€
HAMBURGUESA, OU FREGIT, SALSITXA, AMANIDA I PATATES FREGIDES HAMBURGUESA, HUEVO FRITO, SALCHICHA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	10.25€
OUS FREGITS, AMANIDA I PATATES FREGIDES HUEVOS FRITOS, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	7.95€
TRUITA FRANCESA, AMANIDA I PATATES FREGIDES TORTILLA FRANCESA, ENSALADA Y PATATAS FRITAS	7.95€

10% IVA inclòs / 10% IVA incluído

QUINS SÓN ELS EMBOTITS TÍPICS DE MENORCA? / ¿CUÁLES SON LOS EMBUTIDOS TÍPICOS DE MENORCA?

SOBRASSADA

Tal vegada s'embotit més típic i conegut de Menorca, acostuma a ser menys greixosa que la procedent de Mallorca. Feta amb carn i xulla -cansalada- de porc; es trempa amb sal i pebre bord dolç i coent, per el qual agafa el seu color vermellós característic. Hi han diferents tipus segons es temps de curació i del budell on s'emboteix.

SOBRASADA

Tal vez el embutido mas típico y conocido de Menorca, acostumbra a ser menos grasienta que la procedente de Mallorca. Hecha con carne y tocino de cerdo; se adereza con sal y pimentón, por el que adopta su color rojizo característico. Hay diferentes tipos según el tiempo de curación y del intestino donde se embute.

CARN I XULLA

Es un embotit curat semblant al *salami* o al *salchichon*. Una picada de carn magra i panxeta de porc, mesclada i condimentada amb sal i diferents espècies per ser posteriorment embotida en un budell natural. Exigeix un temps de curació mínim de 3 setmanes per a que la seva textura sigui l'adequada.

CARN I XULLA

Es un embutido curado parecido al *salami* o al *salchichón*. Una picada de carne magra y panceta de cerdo, mezclada y condimentada con sal y diferentes especias para ser posteriormente embutida en un intestino natural. Exige un tiempo de curación mínimo de 3 semanas para que su textura sea la adecuada.

CUIXOT

Aquest embotit s'elabora amb diferents parts del porc cuites, mesclades i condimentades amb, entre d'altres espècies, fonoll, espècie que li aporta un aroma i gust únics. La matèria primera són, bàsicament, vísceres del porc a les quals s'hi afegeix la sang que li dona aquest color fosc. A més a més, s'emboteix en la pròpia pell del porc, es cus a mà, i es cou per segona vegada ja amb la seva forma característica.

CUIXOT

Este embutido se elabora con diferentes partes del cerdo cocidas, mezcladas y condimentadas con, entre otras especies, hinojo, especia que le aporta un aroma y gusto únicos. La materia prima son, básicamente, vísceras del cerdo a las que se añade la sangre que le da este color oscuro. Además, se embute en la propia piel del cerdo, se cose a mano, y se cuece por segunda vez ya con su forma característica.

BOTIFARRÓ

Distingim dos tipus: el blanc i el negre. Els dos són embotits tradicionals elaborats a partir de bullir les mateixes parts del porc. La principal diferència entre ells és que al botifarró negre també s'hi posa sang, aconseguint així aquest color fosc tan característic. A més a més, el botifarró negre és allargat ja que s'emboteix amb budell natural de porc i es condimenta amb fonoll; per la seva banda, al anar embolicat amb la mantellina del porc el botifarró blanc és de forma cilíndrica i va condimentat amb canyella i nou moscada.

BOTIFARRÓ

Se distinguen dos tipos: el blanco y el negro. Ambos son embutidos tradicionales elaborados a partir de hervir las mismas partes del cerdo. La principal diferencia entre ellos es que al *botifarró* negro también se le añade sangre, consiguiendo así este color oscuro tan característico. Además, el *botifarró* negro es alargado ya que se embute con intestino natural de cerdo y se condimenta con hinojo; por otro lado, al ir envuelto con la mantellina del cerdo el *botifarró* blanco es de forma cilíndrica y va condimentado con canela y nuez moscada.