

De lunes a domingo | Servicio de cena

## ENTRANTES

	1/2	Ración
<b>CROQUETAS DE BACALAO (4/8 unid.)</b> Inspiradas en la receta de "bacallà amb llet" de las monjas de Santa Clara	8	14
<b>ALCACHOFAS CON VINO BLANCO</b> Receta vegetariana de la payesía mallorquina acompañada de queso menorquín viejo	9	16
<b>CANELONES DE LECHONA DE "PORC NEGRE"</b> Propios de la influencia catalana, donde aparecen por primera vez en el 1900	8	14
<b>HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON GAMBA ROJA Y PATATAS</b> Antiguamente, el huevo era el producto más lujoso entre la payesía mallorquina. Hoy lo combinamos con uno de los productos más apreciados en las Islas		18
<b>ENSALADA DE TOMATE MALLORQUÍN Y BONITO FRESCO</b> Una de las mejores combinaciones del verano		16
<b>CALAMAR A LA BRASA CON "GARUM", TOMATITOS ASADOS Y PUERROS CONFITADOS</b> Acompañamos el calamar troceado con una versión moderna de la famosa salsa romana y verduritas		18
<b>ARROZ BRUT SECO DE SEPIA Y SOBRASADA DE LARGA CURACIÓN (Mínimo 2 pax, duración aproximada de la preparación 25 minutos, precio por paella)</b> Un mar y montaña muy mallorquín, elaborado en paellera con arroz bombeta de Sa Pobla...		30
<b>COCA MALLORQUINA DE VERDURAS Y PESCADO DEL DÍA</b> Un clásico de la Isla, masa fina y crujiente con verduras de hoja y lomitos de pescado del día		14

## PRINCIPALES

Ración

<b>LUBINA CON SALSA DE VINO TINTO MALLORQUÍN</b> Receta inspirada en la antigua cocina romana, servida con cebollitas glaseadas y verduras de hoja	<b>28</b>
<b>BACALAO AL HORNO</b> El pescado más utilizado en el interior de la Isla, con un sofrito de verduras escalibadas	<b>24</b>
<b>PARGO CON TUMBET</b> Las verduras de verano del "tumbet" acompañan a nuestro lomo de pargo, la versión mallorquina del "ratatouille"	<b>28</b>
<b>PALETILLA DE COCHINILLO DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍN DE CAN COMPANY</b> (Mínimo 2 pax, duración aproximada de la preparación 25 minutos, precio por pieza) Asado muy lento de piel crujiente y servido con salsa de granadas, pequeña ensalada y patatas de "rostit", un plato de fiesta	<b>42</b>
<b>SOLOMILLO TURNEDÓ DE VACA ROJA MENORQUINA</b> Servido con los jugos del asado, salsa cremosa, pequeña ensalada y buñuelos de patata	<b>31</b>
<b>CHATEAUBRIAND I CORTE DE VACUNO MENORQUÍN 600 gr. aprox.</b> (Duración aproximada de la preparación 45 minutos) Servido con los jugos del asado, salsa cremosa, pequeñas ensaladas y buñuelos de patata	<b>90</b>
<b>ASADO HÚMEDO DE CORDERO CON CIRUELAS</b> Receta extraída del recetario romano "De re coquinaria" del siglo IV y elaborada con cordero mallorquín cocido lentamente y servido deshuesado con cebollitas y cremoso de nabicol	<b>26</b>

## POSTRES

DURACIÓN APROXIMADA DE LA PREPARACIÓN 15 MINUTOS

<b>COCA DE ALBARICOQUES</b> Masa hojaldrada y crujiente para una de las frutas de verano más apreciadas en las Islas, servida con un toque lácteo	<b>9</b>
<b>CHOCOLATE CON "ENSAÏMADA"</b> Combinación popular en la Isla desde nuestra particular visión	<b>9</b>
<b>"GINET" DE SAN JUAN</b> El refrescante gin lemon menorquín versionado en forma de postre, para comer con cuchara	<b>9</b>
<b>GATÓ DE ALMENDRAS CON SU HELADO</b> Uno de los postres más populares en la Isla a nuestra manera	<b>9</b>

---

*En caso de alergia o intolerancia informe a nuestro personal de sala*

*Servicio de pan de AOVE elaborado en casa, con trigo "xeixa" y masa madre, servido con mantequilla ahumada **6 Euros** (unidad)*

*I.V.A. Incluido - Precios expresados en Euros (€)*

## ENTRANTES

CROQUETAS DE BACALAO      

ALCACHOFAS CON VINO BLANCO  

CANELONES DE LECHONA DE "PORC NEGRE"  

HUEVOS CAMPEROS FRITOS CON GAMBA ROJA   

ENSALADA DE TOMATE MALLORQUÍN Y BONITO FRESCO   

CALAMAR A LA BRASA CON "GARUM"  

ARROZ BRUT SECO DE SEPIA Y SOBRASADA  

COCA MALLORQUINA DE VERDURAS Y PESCADO  

## PRINCIPALES

LUBINA CON SALSA DE VINO     

BACALAO A LA MALLORQUINA 

PARGO CON TUMBET 

PALETILLA DE COCHINILLO DE "PORC NEGRE"

SOLOMILLO TURNEDÓ DE VACA ROJA MENORQUINA   

CHATEAUBRIAND   

ASADO HÚMEDO DE CORDERO CON CIRUELAS   

## POSTRES

COCA DE ALBARICOQUES     

CHOCOLATE CON "ENSAÏMADA"     

"GINET" DE SAN JUAN  

GATÓ DE ALMENDRAS CON SU HELADO   

---

 Crustáceos

 Pescado

 Frutos secos

 Gluten

 Huevo

 Moluscos

 Lácteos

 Mostaza

 Sulfitos

 Soja

 Apio

De dilluns a diumenge | Servei de sopar

## ENTRANTS

	1/2	Ració
<b>CROQUETES DE BACALLÀ (4/8 unit.)</b> Inspirades en la recepta de "bacallà amb llei" de les monges de Santa Clara	8	14
<b>CARXOFES AMB VI BLANC</b> Recepta vegetariana de la pagesia mallorquina acompanyada de formatge menorquí vell	9	16
<b>CANELONS DE PORCELLA DE PORC NEGRE</b> Propis de la influència catalana, on apareixen per primera vegada en el 1900	8	14
<b>OUS DE CORRAL FREGITS AMB GAMBA VERMELLA I PATATES</b> Antigament, l'ou era el producte més luxós entre la pagesia mallorquina. Avui ho combinam amb un dels productes més apreciats a les Illes		18
<b>AMANIDA DE TOMÀQUET MALLORQUÍ I BACORA FRESCA</b> Una de les millors combinacions de l'estiu		16
<b>CALAMAR A LA BRASA AMB "GARUM", TOMÀQUETS ROSTITS I PORROS CONFITATS</b> Acompanyam el calamar trossejat amb una versió moderna de la famosa salsa romana i verduretes		18
<b>ARRÒS BRUT SEC DE SÍPIA I SOBRASSADA DE LLARGA CURACIÓ</b> (Mínim 2 pax, durada aproximada de la preparació 25 minuts, preu per paella) Un mar i muntanya molt mallorquí, elaborat en paella amb arròs bombeta de Sa Pobla		30
<b>COCA MALLORQUINA DE VERDURES I PEIX DEL DIA</b> Un clàssic de la Illa, massa fina i cruixent amb verdures de fulla i lloms de peix del dia		14

# PRINCIPALS

Ració

<b>LLOBARRO AMB SALSA DE VI NEGRE MALLORQUÍ</b> Recepta inspirada en l'antiga cuina romana, servida amb cebetes glacejades i verdures de fulla	28
<b>BACALLÀ AL FORN</b> El peix més utilitzat a l'interior de l'illa, amb un sofregit de verdures escalivades	24
<b>PAGRE AMB TUMBET</b> Les verdures d'estiu del "tumbet" acompanyen al nostre llom de pagre, la versió mallorquina del "ratatouille"	28
<b>ESPATLLA DE PORCELLA DE "PORC NEGRE" MALLORQUÍ DE CAN COMPANYY (Mínim 2 pax, durada aproximada de la preparació 25 minuts, preu per peça)</b> Rostit molt lent de pell cruixent i servit amb salsa de magranes, petita amanida i patates de "rostit", un plat de festa	42
<b>FILET TURNEDÓ DE VEDELLA VERMELLA MENORQUINA</b> Servit amb els suc del rostit, salsa cremosa d'all confitat, petita amanida i bunyols de patata	31
<b>CHATEAUBRIAND I TALL DE BOVÍ MENORQUÍ 600 gr. aprox. (Durada aproximada de la preparació 45 minuts)</b> Servit amb els suc del rostit, salsa cremosa d'all confitat, petita amanida i bunyols de patata	90
<b>ROSTIT HUMIT DE ME AMB PRUNES</b> Recepta extreta del receptari romà "De re coquinaria" del segle IV i elaborada amb me mallorquí cuit lentament i servit desossat amb cebes i cremós de napicol	26

## DOLÇOS

DURADA APROXIMADA DE LA PREPARACIÓ 15 MINUTS

<b>COCA D'ALBERCOCS</b> Massa fullada i cruixent per a una de les fruites d'estiu més apreciades a les Illes, servida amb un toc làctic	9
<b>XOCOLATA AMB ENSAÏMADA</b> Combinació popular a l'illa des de la nostra particular visió	9
<b>"GINET" DE SANT JOAN</b> El refrescant gin lemon menorquí versionat en forma de postres, per menjar amb cullera	9
<b>GATÒ D'AMETLLES AMB EL SEU GELAT</b> Un dels postres més populars a l'illa a la nostra manera	9

---

*En cas d'al·lèrgia o intolerància informe al nostre personal de sala*

*Servei de pa de AOVE elaborat a casa, amb blat xeixa i massa mare, servit amb mantega fumada 6 Euros (unitat)*

*I.V. A. Inclòs - Preus expressats en Euros (€)*

## ENTRANTS

CROQUETES DE BACALLÀ      

CARXOFES AMB VI BLANC  

CANELONS DE PORCELLA DE PORC NEGRE  

OUS DE CORRAL FREGITS AMB GAMBA ROJA   

AMANIDA DE TOMÀQUET MALLORQUÍ I BACORA FRESC    

CALAMAR A LA BRASA AMB "GARUM"  

ARRÒS BRUT SEC DE SÍPIA I SOBRASSADA  

COCA MALLORQUINA DE VERDURES I PEIX  

## PRINCIPALS

LLOBARRO AMB SALSA DE VI     

BACALLÀ AL FORN 

PAGRE AMB "GARUM" I VERDURETES 

ESPATLLA DE PORCELLA DE "PORC NEGRE"

FILET TURNEDÓ DE VEDELLA VERMELLA MENORQUINA   

CHATEAUBRIAND   

ROSTIT HUMIT DE ME AMB PRUNES   

## DOLÇOS

COCA D'ALBERCOCS     

XOCOLATA AMB ENSAÏMADA     

"GINET" DE SANT JOAN  

GATÒ D'AMETLLES AMB EL SEU GELAT   

---

 Crustacis

 Peix

 Fruits de closca

 Gluten

 Ou

 Mol·luscs

 Lactis

 Mostassa

 Sulfits

 Soja

 Api