

cantos de sirena

Aperol Spritz
(SU) 8,50

Sangría de fresas
(SU) 8,50

Bellini
(SU) 8,50

Pomada granizada
(SU) 9,00

panes

Pan sin gluten
5,00

Pan rústico de masa madre
(G) 2,50 por persona

Pan de cristal con tomate
(G) 5,50

en la gambuza

Ostra Gillardeau nº3 al natural o con aliño
(C·SU) 7,50 unidad

Boquerones en vinagre
(P·SU) 13,50

Anchoas 00
(P) 2 unidades 10,00 / 4 unidades 20,00

Cecina de buey
(SU) 12,50 / 25,00

Ensalada de tomate Almirante Ferragut
(SU) 18,50

Tostadita mejicana del mar
(G H M P SU) 12,50 unidad

Sandwich Beach Club de Lux
(G H L) 20,00

Puerro a la brasa, escabeche de almendras y hierbas
(FC SU) 16,50

Nuggets de langostino y caviar Oscietra
(G H L M) 20,00

Croquetas de gamba roja a la brasa
(C G L) 16,00

«Escabiche» de pescado de lonja
(P SU) 18,50

«*Tonnato Vitello*»
(H P SU) 17,50

Calamar en tempura con mahonesa de lima
(G H P) 18,00

del caladero

Gamba blanca de Menorca escaldada en agua de mar
(C) 150g 18,00

Gamba roja de Menorca a la brasa
(C) 160g 35,00

Parpatana de atún rojo a la brasa
con ensalada de tomate
(P SU) 28,50€

Pieza de pescado a la brasa, con pil·pil o no
(P) media pieza 30,00 / pieza entera 60,00

Bogavante, huevos fritos y patatas chips,
salsa americana y fondo de sus cabezas
(CH) 1/2 kg 90,00

arroz del rais

Arroz de pescado de lonja
(P SU) doble 56,00 / triple 84,00

Arroz de gamba de Menorca
(C SU) doble 60,00 / triple 90,00

Arroz de bogavante
(C SU) doble 80,00 / triple 110,00

Arroz de vaca madurada
(SU) doble 60,00 / triple 90,00

Arroz de tomahawk de cerdo ibérico
(SU) doble 56,00 / triple 84,00

tierra a la vista

Lomo de vaca madurada
30,50

Porterhouse steak de vaca de Menorca
75,00

Tomahawk de cerdo ibérico
50,00

guarniciones

Patatas chips caseras
5,00

Verduras salteadas
6,00

2 huevos fritos y chips caseras
(H) 8,00

postres

Degustación de quesos de la isla
(G* L) 10,50

Drácula V.O.S.F.
(H L) 8,00

Coulant de avellana y helado de chocolate
(FC G* H L) 9,50

Brioche de chocolate, aceite de Menorca y sal
(G H L) 8,00

Torrija caramelizada con helado de vainilla
(G H L) 8,00

Helados artesanales
(G H L) 7,50

vinos dulces

Enrique Mendoza
Moscatel de la Marina 2024 (75cl)
D.O. Alicante
Moscatel de Alejandría 100%
Viticultura tradicional
6,00 – 18,00

Don PX Toro Albalá
D.O. Montilla-Moriles
Pedro Ximénez 100%
Crianza oxidativa prolongada
7,50 – 23,00

Textura 2
Naturalment Pansificat
D.O. Terra Alta
Garnacha Blanca 100%
Viticultura ecológica
9,00 – 28,00

Castaño Dulce 2022 (50cl)
D.O. Yecla
Monastrell 100%
Crianza 6 meses
Viticultura ecológica
9,00 – 29,00

Porto Niepoort Tawny (75cl)
Porto (Portugal)
Touriga Nacional, Franca y otras
Envejece 3 años
Viticultura biodinámica
10,00 – 50,50

Château Dereszla Aszú
5 Puttonyos 2021 (50cl)
D.O. Tokaj-Hegyalja
70% Furmint, 20% Hárslevelű, 10% Zéta
Botrytis cinerea
18,50 – 91,50

C	Crustáceos	M	Marisco
FC	Frutos con cáscara	MO	Mostaza
G	Gluten	P	Pescado
G*	Se puede elaborar sin gluten	S	Soja
H	Huevo	SE	Sésamo
L	Lácteos	SU	Sulfitos

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo en crudo o poco hecho, se han congelado previamente a -20°C durante al menos 24h, para destruir la posible parasitación por anisakis o sus larvas.