

SENSE OF PLACE BOX. ¡IDEAL PARA COMPARTIR! 28€

¡Siente el Mediterráneo más esencial!

Un genuino kit de aperitivo de producto nacional y km 0.

- ALMENDRAS A LA SAL
- ACEITUNAS Y ENCURTIDOS
- QUESO DO MAHÓN
- SELECCIÓN DE EMBUTIDOS LOCALES: CARNIXUA, CAMAIOT Y SOBRASADA
- GALLETAS MARINERAS

the view

POOL CLUB

MENORCA MOOD

By ARTIEM AUDAX

MONOGRÁFICOS MEDITERRÁNEOS

GAZPACHOS NATURALES

Refrescantes gazpachos sin gluten, veganos y ricos en antioxidantes.

- DE FRESAS Y BAYAS SILVESTRES 9€
- DE CEREZA, REMOLACHA Y TOMATITOS CHERRY 9€

PAN CRISTAL CON ENCURTIDOS DE LAS ISLAS

Sofisticada versión del pa amb oli local, a base de pan gourmet, elaborado con masa madre, y una selección de encurtidos de las Islas Baleares.

- CON JAMÓN IBÉRICO 19€
- CON QUESO DE MAHÓN 15€
- CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 19€

TORTILLA DE PATATA GOURMET

Exquisita tapa de tortilla española, con cebolla o en su versión rellena, elaborada con la mejor materia prima: huevos camperos, patata selección y aceite de oliva extra virgen.

- CON CEBOLLA 7€
- RELLENA DE QUESO DE CABRA 7€
- RELLENA DE MORCILLA DE BURGOS 7€

TAPAS VIAJERAS

- EDAMAME CON SALSA KIMCHI 7€
- GUACAMOLE FRESH 9€
- BAO VAPOR DE MARISCO Y HUEVAS DE TOBIKO 7€
- SAM DE LECHUGA CON PIMIENTO BRASA Y ANCHOA XL 9€
- BURRATA FRESCA DE BÚFALA CON SALMÓN Y SUS HUEVAS 15€
- LANGOSTINOS CON MAHONESA DE LIMA SOBRE HIELO PILÉ 15€

PIZZAS

Elaboradas a mano, con aceite de oliva arbequina virgen extra y los mejores ingredientes. Nuestras pizzas son 100% naturales, sin conservantes ni colorantes.

- PIZZA QUESOS: OVEJA, AZUL, DANÉS, PROVOLONE, PARMESANO, EMMENTAL Y CHEDDAR 15€
- PIZZA BARBACOA: CARNE DE CERDO Y TERNERA DE PRIMERA CALIDAD 15€
- PIZZA DE ESPINACAS: ESPINACAS Y RULO DE CABRA 15€
- PIZZA DE ESCALIVADA: PIMIENTOS Y BERENJENAS ASADOS CON QUESO CHEDDAR 15€
- PIZZA RÚSTICA: SABOR CAMPESTRE DE TIRAS DE BACON, CEBOLLA, QUESO CHEDDAR Y ACEITUNAS 15€

RAW FOOD

Selección de tartares cortados a mano y tiraditos.

- TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y SUS HUEVAS 15€
- TARTAR DE ATÚN CON ALGAS WAKAME Y ESFERAS DE WASABI 19€
- BEEF TARTAR ESPECIAL THE VIEW 19€

TEMPURAS Y FRITURAS

- DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS: JAMÓN, ESPINACAS Y BACALAO 10€
- TEMPURA DE VEGETALES BABY Y LANGOSTINOS 19€
- CANGREJOS EN TEMPURA CON MAHONESA DE WASABI 20€
- TRÍO DE HUEVO Y PATATA: CHISTORRA, TRUFA Y JAMÓN 10€
- FISH & CHIPS 10€

ENSALADAS ORGÁNICAS & BOWLS

¡Superfoods! Mima el cuerpo y el alma con nuestras exquisitas propuestas enriquecidas con superalimentos (semillas de chía, maca, aceite de lino...) y nuestra colección de paleo ensaladas orgánicas y bowls funcionales.

ENSALADAS

- SOFISTICADA: QUESO DE CABRA, MICRO MEZCLUM, NUECES CARAMELIZADAS, FLORES Y BAYAS 15€
- HEALTHY: ESPINACAS BABY, BIMBI, HABAS DE SOJA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA Y VINAGRETA DE PEREJIL 15€
- TREND: BURRATA FRESCA, RÚCULA, TOMATE Y TOQUE DE PESTO 15€
- CÉSAR 2018: HOJAS DE ROMANA, PARMESANO, ANCHOAS PREMIUM, PIMIENTA NEGRA Y SU DRESSING ORIGINAL 15€

BOWLS

- WOK PICANTE DE FIDEOS DE ARROZ: CON VEGETALES CRUJIENTES Y SOJA ELEGIR: GAMBAS O POLLO 10€

SÁNDWICHES, ROLLS & BURGERS

Acompañados de chips vegetales

- SÁNDWICH BIKINI CON DOBLE DE JAMÓN Y QUESO 10€
- SEA ROLL CON CANGREJO Y LANGOSTINOS 15€
- VEGGIE BURGER CON REMOLACHA, AGUACATE Y ESPINACAS 15€
- SPECIAL BURGER DE 180 GR TERNERA 100% ECOLÓGICA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE FRESCO, QUESO BRIE Y RÚCULA 15€

PRINCIPALES

Solo en restaurante

NUESTROS PLATOS PRINCIPALES SE PUEDEN DEGUSTAR SOLO EN LA ZONA RESTAURANTE.

- BACALAO CONFITADO CON PIMIENTO A LA BRASA Y PIL PIL 22€
- SALMÓN CONFITADO AL LIMÓN Y VAINILLA CON CEBOLLA AL JENGIBRE 20€
- POLLO PICANTÓN RELLENO DE JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA 15€
- SECRETO DE CERDO IBÉRICO CON ALCACHOFA CONFITADA EN ARBEQUINA 22€
- CARRILLERA DE TERNERA GUISADA EN SU JUGO CON PURÉ DE MANZANA Y CANELA 22€
- CORDERO NACIONAL CONFITADO CON TEXTURAS DE CALABAZA Y MIEL 25€
- SOLOMILLO DE TERNERA CON PIMIENTOS ASADOS 25€

COMPLEMENTOS

- BROTES VERDES CON LIMÓN Y PIMIENTA 5€
- CESTA DE PANES GOURMET (4) 5€
- PAN DE CRISTAL CON TOMATE 5€
- CHIPS DE PATATA VIOLETA 5€
- PATATAS FRITAS 5€
- BOWL DE QUINOA CON LIMÓN Y MENTA 5€
- PAN FOCACCIA 5€

POSTRES THE VIEW 2018

- BROOKIE: BROWNIE AL 22% CON COOKIE Y HELADO BIO DE CHOCOLATE 9€
- CHOCOLATE & COCO: PASTEL CREMOSO DE CHOCOLATE BELGA CON CORAZÓN DE COCO 6€
- TATIN DE MANZANA ANTIGUA: LIGERAMENTE CAMELIZADA ACOMPAÑADA DE SU HELADO BIO DE VAINILLA 5€
- FONDANT DE CHOCOLATE BLANCO: CON FRAMBUESAS Y GROSELLAS 6€
- LEMON SECRET CREMOSO DE LEMON CURD SOBRE UNA SABLE CRUJIENTE DE LIMA LIMÓN 5€
- FRUTOS ROJOS & HELADO DE VIOLETA 7€
- SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA Y KM0 SOBRE HIELO PILÉ 6€
- MINI BOX DE MACARONS EXÓTICOS: YUZU, SÉSAMO, TÉ VERDE Y GROSELLA NEGRA 9€

COLECCIÓN HELADOS BIO 5€

Nuestros helados están elaborados por maestros heladeros, con leche fresca bio e ingredientes 100% naturales.

- HELADO BIO DE FRESA
- HELADO BIO DE VAINILLA
- HELADO BIO DE LIMÓN
- HELADO BIO DE CHOCOLATE
- HELADO BIO DE YOGURT

Hoja de alérgenos disponible. Solicítala a tu camarero.

¡Comparte los platos que más te hayan gustado!

+34 971 15 46 46
www.artiemhotels.com
#ArtiemAudax
#ArtiemLovers

Vegetariano Bajo en grasa Sin gluten

Precios con IVA Incluido

BEBIDAS

ZUMOS / SMOOTHIES & DETOX

7€

- VERDE DETOX:
 - MANZANA, ESPINACA, PEPINO Y LIMÓN
- NARANJA ANTIAGING:
 - NARANJA, ZANAHORIA Y JENGIBRE
- ROJO ANTIOX:
 - FRAMBUESA, MORA Y ARÁNDANOS
- SMOOTHIES:
 - FRESA Y PLÁTANO
 - PLÁTANO Y MANGO

LIMONADA NATURAL SUPER REFRESCANTE

6€

- SOLO LIMÓN
- LIMÓN Y FRESA

GENUINE COCONUT ORGANIC

9€

- AGUA DE COCO VIRGEN, 100% NATURAL DEL CORAZÓN DE TAILANDIA

FROZEN POMADA THE VIEW

9€

- CÓCTEL ESPECIAL THE VIEW 2018, VERSIÓN FROZEN POMADA

LOLEA CONCEPT

- LOLEA Nº 1 (75 cl.) 19€
Sangría artesana con un toque frizzante realizada con vino tinto de uvas Cabernet Sauvignon y Merlot, zumo natural de naranja y limón y canela. Servida muy fría, en vaso alto o copa con mucho hielo acompañada de cítricos, melocotón o fresas. Sorprendente con albahaca (75 cl.).
- LOLEA Nº 2 (75 cl.) 19€
Sangría artesana con un toque frizzante realizada con vino blanco de uvas Macabeo y Chardonnay, zumo natural de naranja y limón y un toque de vainilla. Servida muy fría, en vaso alto o copa con mucho hielo acompañada de cítricos, piña o fresas. Sorprendente con hierbabuena (75 cl.).
- LOLEA Nº 3 (75 cl.) 20€
Esta Lolea brut es equilibrada y suave, para paladares risueños. Es nuestra Lolea más refrescante. Servir muy fría en copa flauta o con hielo en copa balón con lima cortada y hojas de hierbabuena.
- LOLEA Nº 5 (75 cl.) 19€
Una refrescante combinación con vino frizzante de atractivo color rosa pálido, con flor de hibisco y una nota de jengibre. Lolea rosé es dulce y floral. Sin duda, es la más sofisticada (75 cl.).