

Nuestro espacio más Mediterráneo

PARA EMPEZAR | TO START WITH

Pan cristal con alioli y tomate rallado (2,7,8) Bread with Aioli and Grated Tomato (2,7,8)		6.00
Mejillones al vapor con aliño mediterráneo (1,14) Steamed Mussels <i>with Mediterranean Dressing</i> (1,14)		10.00
Nuestra ensaladilla (1,7,8,11) Our Spanish Potato Salad (1,7,8,11)		10.00
Croquetas de pulpo en su tinta y piparras (4 uni.) (2,7,8,10) Croquettes of Octopus in its own Ink with Piparras (4 p.) (2,7,8,10)		10.00
Fritura de calamar con alioli de ajo negro (2,7,10) Fried Squid with Black Garlic Aioli (2,7,10)		14.00
Stracciatella de burrata con tomate de la huerta, pesto y pan frito (2,8) Burrata Stracciatella with Tomato, Pesto and Fried Bread (2,8)		12.00
Flor de alcachofa con salsa romesco (2,6,8) Artichoke Flower with Romesco Sauce (2,6,8)		12.00

ALÉRGENOS

1 Pescado; 2 Gluten; 3 Apio; 4 Cacahuets; 5 Sulfitos; 6 Frutos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Sésamo; 10 Crustáceos; 11 Mostaza; 12 Altramuces; 13 Soja; 14 Moluscos.

ALLERGENS

1 Fish; 2 Gluten; 3 Celery; 4 Peanuts; 5 Sulphites; 6 Tree Nuts; 7 Eggs; 8 Milk; 9 Sesame; 10 Crustaceans; 11 Mutard; 12 Lupin; 13 Soya; 14 Molluscs.

Apto para vegetarianos.
Suitable for vegetarians.



Pregunta para opciones veganas.
Ask our staff for vegan options.

Precios en €, IVA incl.
Prices in €, VAT inc.

Nuestro espacio más Mediterráneo

ARROCES Y OTRAS DELICIAS | PAELLAS & OTHER DELIGHTS

Arroces y calderetas mínimo 2 personas | Rice and Lobster Stew minimum 2 persons

Arroz meloso de bogavante y boletus (1,2,10,14) Lobster and Boletus (Mushrooms type) Mellow Rice (1,2,10,14)	26.00
Arroz del Senyoret (1,2,10,14) "Senyoret" peeled Seafood Paella (1,2,10,14)	23.00
Arroz seco con verduras asadas Roasted Vegetable Paella	20.00
Arroz de secreto ibérico con setas (2,8) Iberian Pork and Mushrooms Paella (2,8)	22.00
Caldereta de langosta menorquina (1,2,6,10) Minorcan Lobster Stew (1,2,6,10)	66.00
Pescado del día (1,10) Catch of the Day (1,10)	s.p.m.
Entrecot de ternera con piquillos confitados y patata asada Beef Entrecôte with "Piquillo" Peppers Confit and roasted Potato	27.00



Para clientes MP (Media Pensión) hay un máximo de 2 platos por persona
For HB (Half Board) guests there is a maximum of 2 dishes per person.

ALÉRGENOS

1 Pescado; 2 Gluten; 3 Apio; 4 Cacahuetes; 5 Sulfitos; 6 Frutos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Sésamo; 10 Crustáceos; 11 Mostaza; 12 Altramucos; 13 Soja; 14 Moluscos.

ALLERGENS

1 Fish; 2 Gluten; 3 Celery; 4 Peanuts; 5 Sulphites; 6 Tree Nuts; 7 Eggs; 8 Milk; 9 Sesame; 10 Crustaceans; 11 Mustard; 12 Lupin; 13 Soya; 14 Molluscs.

Apto para vegetarianos.
Suitable for vegetarians.



Pregunta para opciones veganas.
Ask our staff for vegan options.

Precios en €, IVA incl.
Prices in €, VAT inc.

Nuestro espacio más Mediterráneo

DULCE | SWEET

Fresas confitadas con helado de queso Km0 (2,8) Candied Strawberries with Cheese (KM0) Ice Cream (2,8)	7.00
Tarta de manzana con helado de vainilla Km0 (2,7,8) Apple Cake wit VANilla Ice Cream Km0 (8)	7.00
Albaricoque asado con crema de mascarpone (6,8) Roasted Apricot with Mascarpone Cream (6,8)	7.00
Fondant de chocolate con caramelo salado (2,6, 7,8) Chocolate Fondant with Salted Caramel (2,6,7,8)	7.00
Helados (8) Ice Cream (8)	6.00

Para clientes MP (Media Pensión) hay un máximo de 2 platos por persona
For HB (Half Board) guests there is a maximum of 2 dishes per person.

ALÉRGENOS

1 Pescado; 2 Gluten; 3 Apio; 4 Cacahuetes; 5 Sulfitos; 6 Frutos de cáscara; 7 Huevos; 8 Lácteos; 9 Sésamo; 10 Crustáceos; 11 Mostaza; 12 Altramucos; 13 Soja; 14 Moluscos.

ALLERGENS

1 Fish; 2 Gluten; 3 Celery; 4 Peanuts; 5 Sulphites; 6 Tree Nuts; 7 Eggs; 8 Milk; 9 Sesame; 10 Crustaceans; 11 Mustard; 12 Lupin; 13 Soya; 14 Molluscs.

Apto para vegetarianos.
Suitable for vegetarians.



Pregunta para opciones veganas.
Ask our staff for vegan options.

Precios en €, IVA incl.
Prices in €, VAT inc.