

clock

LOUNGE & SNACK



BOWLS Y ARROZ RICE & BOWLS

WOK PICANTE DE FIDEOS DE POLLO 15€

Con vegetales crujientes, leche de coco, salsa hoisin (a elegir noodle de arroz o udon de trigo)

SPICY WOK OF CHICKEN NOODLES

With crunchy Vegetables, coconut Milk & Hoisin Sauce (choose rice Noodles or wheat Udon)

WOK PICANTE DE FIDEOS DE LANGOSTINOS 15€

Con verduras y salsa de ostras (a elegir noodle de arroz o udon de trigo)

SPICY WOK OF SHRIMP NOODLES

With vegetables & oyster Sauce (choose rice Noodles or wheat Udon)

POKE BOWL DE SALMÓN 15€

Con arroz basmati, hortalizas, algas, mahonesa kewpie

SALMON POKE BOWL

With basmati Rice, Vegetables, Seaweed & Kewpie Mayonnaise

NUUESTRO ARROZ DE TEMPORADA

PREGUNTE POR NUESTRA PROPUESTA DE ARROZ CON PRODUCTO LOCAL DEL TIEMPO

OUR RICE DISH OF THE SEASON

PLEASE ASK ABOUT OUR RICE PROPOSALS WITH LOCAL INGREDIENTS OF THE SEASON

TODO SOBRE MÍ AQUÍ
ALL ABOUT ME HERE

SCAN



artiemhotels.com

ensaladas orgánicas organic salads

SUPERFOODS!

Mime el cuerpo y el alma con nuestras exquisitas propuestas enriquecidas con súper-alimentos

Pamper your Body and Soul with our exquisite offerings enriched with superfoods

ENSALADA SOFISTICADA 15€

Queso de cabra, mezcum, figat, nueces caramelizadas, tomate, cebolla crujiente

SOPHISTICATED SALAD

Goat Cheese, mixed leaf Salad, fig Compote, caramelised Walnuts, Tomatoes & crunchy Onion

ENSALADA HEALTHY 15€

Aguacate, atún marinado, mezcum, tomates cherry, polvo de alga nori, aceite de sésamo

HEALTHY SALAD

Avocado, marinated Tuna, mixed leaf Salad, cherry Tomatoes, nori seaweed Powder & sesame Oil

SĂM DE POLLO AL ESTILO ENSALADA CÉSAR 15€

Cogollos de lechuga, pollo crujiente, parmesano, anchoas, encurtidos, salsa original César

CHICKEN SĂM, CAESAR SALAD STYLE

Lettuce Hearts, crunchy Chicken, Parmesan Cheese, Anchovies, Pickles & its original Caesar Dressing

TAPAS VIAJERAS

TAPAS FROM AROUND THE WORLD

GUACAMOLE FRESH CON PICO DE GALLO Y TOTOPOS 9€

FRESH GUACAMOLE WITH "PICO DE GALLO" SALAD & CORN BREAD TOTOPOS

GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y ALGA WAKAME 9€

CHICKEN & VEGETABLE GYOZAS WITH SOYA SAUCE & WAKAME SEAWEED

LANGOSTINOS ESTILO THAI CON ANACARDOS Y MAHONESA DE MANGO 15€

THAI STYLE KING PRAWNS WITH CASHEW & MANGO MAYONNAISE

MONOGRÁFICOS MEDITERRÁNEOS MEDITERRANEAN MONOGRAPHS

GAZPACHO NATURAL 7€

Refrescante gazpacho de fresa y tomatitos cherry. Sin gluten, vegano y rico en antioxidantes

NATURAL GAZPACHO

A refreshing strawberry & cherry-tomato Gazpacho. Gluten-free, vegan and rich in Antioxidants

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

GLASS BREAD WITH PICKLES FROM THE ISLANDS

A sophisticated, local version of Bread with Oil, using a gourmet Bread made with sourdough and a selection of Pickles from the Balearic Islands

CON JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO 19€

WITH HAND-CUT CURED IBERIAN HAM

CON QUESO MAHÓN-MENORCA 15€

WITH MAHÓN-MENORCA CHEESE

sense of place box

IDEAL PARA COMPARTIR!

PERFECT TO SHARE

Sienta el Mediterráneo más esencial. Un genuino kit de aperitivo de producto Balear y Km0, pensado para dos 20€

Taste the most essential Mediterranean. A genuine aperitif kit of local and Balearic products, to be shared by two

ALMENDRAS A LA SAL SALTED ALMONDS

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS OLIVES & PICKLES

QUESO D.O. MAHÓN-MENORCA MAHÓN-MENORCA CHEESE

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS LOCALES: CARNIXUA, CAMAIOT Y SOBASADA

SELECTION OF LOCAL COLD CUTS: CARNIXUA, CAMAIOT AND SOBASADA

PAN CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA

TOASTED BREAD DAUBED WITH TOMATO & OLIVE OIL



¡COMPARTA LOS PLATOS QUE MÁS LE HAYAN GUSTADO!

artiemhotels.com #ArtiemAudax #ArtiemLovers



Vegetarian



Bajo en grasa
Low-fat



Sin gluten
Gluten free



Ingrediente/s local/s
Local ingredient/s

PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.



EMPRESA CERTIFICADA



CERTIFICADO

sándwiches, rolls & burgers

Acompañados de patatas fritas o patatas chip

To go with French Fries or Crisps

ROLL DE TARTAR DE SALMÓN 15€

Marinado con hinojo, manzana, mostaza, brotes

SALMON TARTARE ROLL

With smoked Salmon, Fennel, Apple, Mustard & green Shoots

POLLO CRUJIENTE EN BRIOCHE 15€

Con aguacate, pico de gallo, mahonesa Harissa

CRISPY CHICKEN BRIOCHE

With Avocado, "Pico de Gallo" & Harissa Mayonnaise

BIKINI TRUFADO 10€

Con doble de jamón y queso

TRUFFLED SANDWICH

With double Ham & Cheese

VEGGIE BURGER 15€

Con queso de cabra, aguacate, espinacas

VEGGIE BURGER

With goat Cheese, Avocado & Spinaches

SPECIAL LOCAL BURGER 15€

180gr de ternera menorquina, cebolla caramelizada, queso local

SPECIAL LOCAL BURGER

180 Gr of Menorcan Beef, caramelised Onion & local Cheese

COMPLEMENTOS SIDE DISHES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA EXTRA 5€

Glass Bread daubed with Tomato & olive Oil

CHIPS DE VEGETALES VARIADOS 5€

Vegetable Crisps

CONO DE PATATAS FRITAS 5€

Cone of french Fries

BOWL DE ARROZ 5€

Con salsa Ponzu, sésamo, alga nori

RICE BOWL

With Ponzu Sauce, sesame Seeds & Nori Seaweed

FRITURAS FRIED SNACKS

PRINCIPALES MAINS

Nuestros platos principales se pueden degustar solo en la zona restaurante, bajo la pérgola

Our main Courses are to be ordered and enjoyed in the restaurant area only, under the pergola

BACALAO 19€

Con puré de berenjena de Menorca ahumada y brotes

CODFISH

With smashed smoked local Aubergine & green Shoots

POLLO A LA PARRILLA 19€

Con caponata de hortalizas locales

GRILLED CHICKEN

With local vegetable Ratatouille

pizzas

Elaboradas artesanalmente, con aceite de oliva arbequina virgen extra y los mejores ingredientes

Nuestras pizzas son 100% naturales, sin conservantes ni colorantes

Artisan-made Pizzas, using extra virgin olive Oil and the finest Ingredients. Our Pizzas are 100% natural with no preservatives or colourants

PIZZA MENORQUINA 15€

Verduras de la isla asadas, alcaparras locales, queso local

MENORCAN PIZZA

Grilled local Vegetables, local Capers & local Cheese

PIZZA PROSCIUTTO 15€

Jamón york y mozzarella de primera calidad

HAM PIZZA

Ham & finest-quality Mozzarella

PIZZA DE QUESO DE CABRA 15€

Con espinacas, cebolla dulce, nueces caramelizadas

GOAT CHEESE PIZZA

With Spinaches, sweet Onion & caramelised Walnuts

PIZZA CARBONARA 15€

Con bacon, nata, queso y huevo

CARBONARA-STYLE PIZZA

With Bacon, Cream, Cheese & Egg

NUESTRAS BRAVAS: 5,50€

PATATAS CON ALIOLI Y SALSA BRAVA

FRIED POTATO CHUNKS WITH ALIOLI (GARLIC MAYONNAISE) & HOT "BRAVA STYLE" SAUCE

postres medi medi desserts



SELECCIÓN DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA SOBRE HIELO PILE 5,50€

Selection of fresh Fruit of the Season on crushed Ice

FONDANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA 5,50€

Chocolate Fondant with vanilla Ice-Cream

SORBETE DE LIMÓN REFRESCANTE A LA MENTA 5,50€

Refreshing lemon Sherbet with Mint

TORTADA (TARJA DE ALMENDRA) TÍPICA DE MENORCA 5,50€

Con crema de limón y merengue quemado

Almond typical Tortada Tart with lemon Cream and grilled Meringue

COLECCIÓN HELADOS LOCALES

5,50€

LOCAL ICE-CREAM COLLECTION

HELADO DE COCO 5,50€

Coconut Ice-Cream

HELADO DE LIMÓN 5,50€

Lemon Ice-Cream

HELADO DE FRESA 5,50€

Strawberry Ice-Cream

HELADO DE YOGURT 5,50€

Yoghurt Ice-Cream

HELADO DE VAINILLA 5,50€

Vanilla Ice-Cream

HELADO DE CHOCOLATE 5,50€

Chocolate Ice-Cream

GELAT RURAL RM es un helado artesano elaborado en la finca Alputzer Vell en Ciutadella, usando como principal materia prima, la leche fresca de sus propias vacas, alimentadas con piensos y forrajes que no provienen de semillas transgénicas. Las vacas son de raza menorquina (vaca vermella), una raza autóctona declarada en peligro de extinción por la UNESCO. La finca también está en el contrato agrario reserva de la biosfera. El resultado es un helado cremoso, con unos sabores intensos y con toda la responsabilidad medioambiental cuya elaboración preserva la socioeconomía de la isla. GELAT RURAL RM is an artisan ice-cream made at Alputzer Vell, a farm located in Ciutadella. It is made out of the milk provided by their own cows, which are fed with feed and fodder from non genetically modified seeds. Their cows are native cows (red cows), a Menorcan breed declared by Unesco as an endangered species. The farm is within the agrarian frame of the Biosphere Reserve. The result is a creamy ice-cream, with tasty flavours which is made preserving the environment and boosting the social economy of the island.

DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS GOURMET 9€

A TASTE OF GOURMET CROQUETTES



Vegetariano
Vegetarian



Bajo en grasa
Low-fat



Sin gluten
Gluten free



Ingrediente/s local/s
Local ingredient/s

PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED



MENORCA



EMPRESA CERTIFICADA

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.

CAFÉ COFFEE

ESPRESSO <i>Espresso</i>	1,80€
VAINILLA ESPRESSO <i>Espresso - vanilla Icecream</i>	4€
CORTADO <i>Espresso with a hint of Milk</i>	2,50€
CAFÉ CON LECHE <i>White Coffee</i>	2,50€
CAFÉ CON LECHE XL <i>White Coffee XL</i>	3€
CAFÉ LATTE <i>Caffè Latte</i>	3€
CAPPUCCINO	2,80€
CAFÉ BOMBÓN <i>Espresso with condensed Milk</i>	2,50€
CARAJILLO <i>Espresso with a hint of Liquor</i>	3€
TRIFÁSICO	3€
CAFÉ IRLANDÉS <i>Irish Coffee</i>	6,50€
CAFÉ FRAPPÉ <i>Frappé coffee</i>	4,50€

TÉ E INFUSIONES TEA SPECIALITIES

TOMILLO Descongestionante <i>THYME Decongestant</i>	3€
MENTA <i>Relajante y digestiva</i> <i>MINT Relaxing & digestive</i>	3€
CARDAMOMO <i>Diurético y expectorante</i> <i>CARDAMOM Diuretic & expectorant</i>	3€
JENGIBRE <i>Aporta energía y combate los resfriados</i> <i>GINGER Energizer & fights colds</i>	3€
CANELA <i>Diurética y antioxidante</i> <i>CINNAMON Diuretic & antioxidant</i>	3€
MANZANILLA DE LA ISLA DEL REY <i>Calmante y digestiva</i> <i>CAMOMILE TEA FROM LA ISLA DEL REY</i> <i>Calming & digestive</i>	3€

Consulte nuestra carta de tes
Tea Gallery.
You can see our Tea Gallery
Menu.

clock

LOUNGE & SNACK



ZUMOS, BATIDOS Y SMOOTHIES

JUICES, MILKSHAKES AND SMOOTHIES

ZUMO DE NARANJA NATURAL <i>Fresh orange juice</i>	4,50€
MILKSHAKE SMOOTHIE	4,50€ 6€
ZUMO DE FRUTA EMBOTELLADO 20CL. <i>(piña, naranja, manzana, tomate o melocotón)</i> <i>BOTTLED FRUIT JUICE 20CL.</i> <i>(Pineapple, orange, apple, tomato or peach)</i>	3€

REFRESCO SOFT DRINK

FANTA NARANJA <i>Orange</i>	3€
FANTA LIMÓN <i>Lemon</i>	3€
COCA-COLA	3€
SPRITE	3€
GINGER ALE	3€
MARE ROSSO BITTER	3€
NESTEA	3€
TÓNICA NORDIC BLUE <i>Tonic water Nordic Blue</i>	3€
TÓNICA NORDIC <i>Tonic water Nordic</i>	3€
APPLETISER	3,50€
TÓNICA ROYAL BLISS SABORES <i>Tonic water Royal Bliss</i>	3€
TÓNICA FEVER-TREE <i>Tonic water Fever-Tree</i>	5€

VINOS WINES

BLANCO WHITE WINE

BOUZA DO REI <i>Rias Baixas ALBARIÑO</i>	4,50€
SUMARROCA BLANC <i>Penedès</i>	4€

ROSADO ROSÉ WINE

SUMARROCA <i>Penedès</i>	4€
------------------------------------	----

TINTO RED WINE

CRIANZA <i>Rioja</i>	4€
ADHUC <i>Ribera del Duero</i>	4,50€

VINO GENEROSO FORTIFIED WINE

TAWNY <i>Oporto</i>	4€
FINO LA INA	3,50€
RUBY <i>Oporto</i>	4,50€

CAVA

VINTAGE <i>Copa / Glass</i>	4€
---------------------------------------	----

Consulte nuestra Carta de
Vinos y Cava por Botellas.
For bottles, kindly ask for our
Wine & Sparkling Wine Menu.



Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.



SANGRÍA

SANGRIA

COPA SANGRÍA 6€ 
Glass of sangria

SANGRÍA LOLEA 75CL. 20€ 

SANGRÍA DE CAVA LOLEA 75CL. 20€ 

APERITIVO

APERITIF

MARTINI 3,50€

CAMPARI 4€

PIMM'S 4€

RICARD 4€

APEROL SPRITZ 4€

FERNET BRANCA 4€

JÄGERMEISTER 4,50€

RON

BACARDI 4,50€

HAVANA 7 AÑOS 5,50€

CACIQUE 4,50€

BRUGAL 5€

BARCELÓ 4,50€

VODKA

SMIRNOFF 4,50€

ABSOLUT 4,50€

GIN

XORIGUER MENORCA 4,50€

BEEFEATER 4,50€

GORDON'S 4,50€

LARIOS 4,50€

GIN MARE 6,50€

G'VINE 6,50€

LONDON GIN 6,50€

BOMBAY SAPPHIRE 5,50€

SEAGRAM'S 5,50€

TANQUERAY 4,50€

PUERTO DE INDIAS 5€

BRANDY

COÑAC

VETERANO 4€

MAGNO 5€

WHISKY

J&B 4,50€

BALLANTINE'S 4,50€

JAMESON 4,50€

SOUTHERN CONFORT 4,50€

JACK DANIEL'S 5,50€

JIM BEAM 4,50€

MACALLAN 8,50€

GLENFIDDICH 7,00€

CARDHU 12 AÑOS 7,50€

BRANDY

103 3,60€

MAGNO 4€

CARLOS I 7€

CARLOS III 4€

COURVOISIER 9€

VETERANO 4€

DUQUE DE ALBA 5€

AGUA

WATER

Agua filtrada y equilibrada de la mejor calidad.
Best quality filtered and balanced water.

AGUA SIN GAS 50cl 2,50€
Still water

AGUA CON GAS 50cl 2,50€
Sparkling Water

SODA 3€
Soda Water

TODO
SOBRE
MÍ AQUÍ
ALL
ABOUT
ME HERE

ESCANEAR



artiem.co/carlos-info

LICOR

LIQUOR

TÍA MARÍA 4,50€

BAILEYS 4,50€

AMARETTO 4,50€

HIERBAS 3,50€
Herbs

MARIE BRIZARD 3,50€

PACHARÁN 3,50€

MALIBU 4€

FRANGELICO 4€

LICOR 43 3,50€

GRAPPA 4€

LICOR FRUTAS 3,50€
Manzana o Melocotón
APPLE OR PEACH LIQUOR

TEQUILA JOSÉ CUERVO 3,50€



CERVEZA

BEER

CAÑA 50cl 2,50€

PINTA Pint 4,50€

ESTRELLA DAMM 1/3 3,50€

GRAHAME PEARCE LARGUE MENORCA 1/3 4,50€

GRAHAME PEARCE BROWN MENORCA 1/3 4,50€

BUDWEISSER 1/3 3,50€

HEINEKEN 1/3 3,50€

VOLL DAMM 1/3 3,80€

DAURA 3,50€
Sin gluten / Gluten free

FREE DAM 0,0% 3,50€

CLAUSTHALER 0,0% 4€



PRECIOS EN EUROS / IVA INCLUIDO
PRICES IN EUROS / TAX INCLUDED

Disponemos de información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Todos nuestros productos pueden contener alérgenos (Reglamento 1169/2011), por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido. *We have detailed information for guests with food allergies and intolerances. All our products can contain allergens (EU Consumers Regulation 1169 / 2011), kindly check with our staff before ordering.*



bebidas premium

G´VINE 9.50€

Tónica Fever-Tree y carpaccio de uva
Tonic water Fever-Tree and grapes

LONDON N.1 9.50€

Royal Bliss Creative, jengibre y lima
Royal Bliss Creative, ginger and lime

BULLDOG 9.50€

Royal Bliss Berry Sensation y frutos rojos
Royal Bliss Berry Sensation and red fruits

GIN MARE 9.50€

Royal Bliss Yuzu, manzana verde y cardamomo
Royal Bliss Yuzu, green apple and cardomom

ABSOLUT 7.50€

Royal Bliss Yuzu, menta y limón
Royal Bliss Yuzu, mint and lemon

HABANA 7 8.50€

Royal Bliss Berry, naranja y canela
Royal Bliss Berry, orange and cinammon

PUERTO DE INDIAS 8.00€

Tónica de frutos rojos
Berry tonic water



NO TE LO PIERDAS DON'T MISS IT

POMADA GRANIZADA 8.00€

Gin Xoriguer con limón
Gin Xoriguer with lemonade

APEROL SPRITZ 7.00€

APFEL SPRITZ 7.00€