

## entrantes

Ensaladilla rusa casera con salmón ahumado.....	11,00€
Parrillada de verduras y queso de cabra a la plancha.....	11,00€
Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo.....	11,00€
Croquetas caseras negras de sepia en su tinta y gambas.....	12,00€
Milhojas de boquerones en vinagre, queso semi de Mahón y tomate.....	12,00€
Brandada de bacalao gratinada con miel de Menorca.....	12,00€
Gambas al ajillo.....	13,00€
Tiras de sepia a la plancha con alioli black & white.....	13,50€
Carpaccio de ternera con pimienta, rúcola, aceite virgen extra y lascas de parmesano.....	14,00€
Rabas de calamar a la andaluza.....	14,00€
Fritura mixta: gambas, rabas de calamar y chanquetes.....	14,50€
Pulпитos enanos encebollados a la menorquina.....	14,50€
Ceviche mediterráneo de gamba roja.....	16,00€
Pulpo de playa a la plancha.....	17,50€
Vieiras y trigueros a la plancha con salsa de zanahoria y gengibre.....	17,50€
Gazpacho con su guarnición.....	9,50€
Sopa de pescado y marisco.....	12,00€
Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra.....	3,80€
Pan ciabatta con ajo y especias.....	3,80€

## mejillones de roca (Maó, Menorca)

MEJILLÓN DELUXE SET para 2 pax.....	15,50€
Paté de mejillones con tostas   Mejillones vinagreta   Escabeche de mejillones   Mejillones Tigre Al vapor.....	11,50€
A la plancha.....	11,50€
A la mediterránea. Salteados con ajo y vino blanco.....	12,50€
A la provenzal. Puerros, nata y mantequilla.....	12,50€
A la marinera.....	12,50€
A la mostaza. Mostaza de Dijon, cebolla y vino blanco.....	12,50€

## mariscos frescos

Ostra especial "Gillardeu".....	4,50 € / ud
Erizos de mar gratinados al cava.....	6,00 € / ud
Ortigas de mar fritas.....	17,00€
Gambas rojas de Menorca a la plancha.....	20,00€ (150 gr)   36,00€ (250 gr.)
Almejas gallegas (salteadas con ajo o marinera).....	18,00€
Bogavante gallego a la plancha.....	8,50€ /100 gr. (Min. 600 gr.)

## ensaladas

<b>Mediterránea.</b> Mezclum de lechugas, calabacín, cebolla, tomate y dressing especial del Chef.....	9,00€
<b>César.</b> Lechuga romana con el aliño famoso, pollo, bacon, picatostes, huevo duro y parmesano.....	11,50€
<b>Verona.</b> Mezclum de lechugas, jamón de pato, queso fresco de cabra, tomate seco, pipas, manzana verde, vinagreta balsámica, miel, y grissini.....	13,80€
<b>Lima.</b> Quinoa aliñada con ventresca de atún, cebolla, tomate y aceite virgen extra.....	16,00€

## arroces y paellas

Mínimo 2 personas. Precios por persona. Disponibles también para llevar.

Paella mixta. Pollo, sepia, judía verde y gambas peladas.....	18,00€
Arroz del Señorito. Sepia, rape y gambas peladas .....	19,00€
Arroz negro con aioli. Sepia, rape, gambas peladas y cebolla caramelizada.....	19,50€
Paella de pato y gambas.....	19,50€
Paella ciega marinera. Rape, pulpo, vieiras, gambas rojas y mejillones sin cáscara .....	25,00€
Paella de pescados y mariscos. 1/2 langosta por persona, langostino, sepia y gambas ....	27,50€
Arroz meloso de bogavante gallego.....	27,50€
Arroz meloso de gamba roja de Menorca .....	27,50€
Arroz caldoso marinero. Sepia, mejillones, almejas y gambas.....	21,00€
Fideuá del Señorito con fideo gordo. Sepia, rape y gambas peladas.....	18,50€

## atún rojo máxima calidad

Auténtico Thunnus Thynnus de gran tamaño capturado de manera sostenible según el ICCAT. Solicite etiqueta de trazabilidad a su camarero. Garantía BALFEGÓ

Ceviche mediterráneo de atún rojo .....	15,50€
Sashimi de lomo de atún rojo, servido con soja, wasabi y jengibre.....	15,50€
Tartar de atun rojo con guacamole.....	16,50€
Tataki de atún rojo con verduras salteadas, Philadelphia de wasabi y mayonesa de soja.....	23,50€
Lomo de atún rojo a la parrilla con picada de ajo-perejila y patata panadera.....	24,50€

## pescados

Consultenos por la oferta diaria proporcionada por nuestros pescadores

Gallo de San Pedro frito con ajos sobre cama de cebolla frita.....	25,00€
Lubina a la sal acompañada de patata hervida, verdura y salsa tártara .....	25,00€
Lomo alto de bacalao asado con salsa de puerros y patata panadera.....	21,00€
Merluza a la menorquina (al horno con patata panadera y verdura) .....	21,00€
Rape en salsa de mariscos con mejillones, gambas y patata hervida.....	23,50€
Calamar de Menorca a la plancha con alioli negro y verduras .....	19,50€
Caldereta de mariscos: Gambas, langostinos, almejas, sepia y mejillones ...	36€ / por persona

## langosta de Menorca.

Con sello de garantía

Caldereta de langosta.....	67,50€ / por persona
Arroz meloso de langosta .....	67,50€ / por persona
Langosta al gusto:.....	13,50€ / 100 gr. (Min. 600 gr.)
Frita con ajos   A la plancha   Hervida   Gratinada con alioli	
Acompáñala de cebolla frita, huevos fritos de corral y patatas fritas caseras	5€ por persona

## carnes

Todas las carnes a la parrilla se acompañan de patatas fritas y verduras.

Lomo alto de vacuno mayor a la parrilla. ....	18,50€
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla .....	24,50€
Rib eye (500 gr con hueso) de vacuno mayor a la parrilla.....	25,00€
Chateaubriand de vacuno mayor a la parrilla (Min 2 pax).....	25,00€
Paletilla de cordero de Menorca al horno con patata panadera y verdura.....	24,00€

\*Acompaña tu carne de salsa pimienta verde o salsa Bearnesa +2,50€