



**CARTA**  
**A LA CARTE MENU**

## Nuestro compromiso / Our commitment:



Distintivo de sostenibilidad que identifica a las empresas con iniciativas para proteger el medio ambiente, la cultura, los productores locales y la sociedad menorquina.

Sustainability badge that identifies companies with initiatives to protect the environment, culture, local producers and the society in Menorca.



Cualificación Fundación Starlight a los establecimientos propagadores de los valores en Defensa del Cielo Nocturno y el Derecho a la Luz de las Estrellas.

Starlight Foundation qualification for establishments propagators of values in Defence of the Night Sky and the Right to the Stars light.

Síguenos en - Follow us:   @morvedranou

Deja tu comentario - Leave your comment: 

## PER PICAR

Albergínies farcides a la menorquina	6.50€
Calamar arrebossat	10.50€
Marranfa pagesa amb ou escaldat	6.50€
Tàrtar de tonyina i mousse d'alvocat	10.50€
Carpaccio de gambes	12.25€
Croquetes de bacallà	7.90€
Croquetes de pernil	8.00€
Croquetes de sobrassada amb mel	7.50€
Raols de l'àvia amb salsa formatge Maó	7.50€
Musclos de roca al vapor	8.50€
Musclos de roca a la marinera	9.95€
Selecció de formatges menorquins	11.50€
Selecció d'embotits menorquins	10.75€
Plat de pernil de gla tallat a mà	21.00€
Torrada de pa amb tomàquet i oli d'oliva de Menorca	2.50€

## AMANIDES I PASTAS

Amanida amb verdures saltades, formatge de cabra i vinagreta d'avellanes	8.50€
La nostra amanida de Menorca (tomàquet, tàperes, formatge Menorca i ceba)	8.50€
Amanida verda	7.25€
Amanida de llegums	7.75€
Tagliatelle fets a Ciutadella amb pesto	10.50€
Raviolis de ricotta fets a Ciutadella amb salsa de xampinyons	11.00€

## VEGETARIÀ I SENSE GLUTEN

Flautes de carabassó amb verdures i salsa ametlles	8.50€
Hummus amb canonges fregits a la llimona	9.00€
Wok de verdures i quinoa	9.00€
Hamburguesa vegetal (mongetes, moniato i arròs) sense pa i amb patates fregides	9.00€

## PLATS PER ENCÀRREC (MIN 48H)

min 2 persones

Caldereta de llagosta o llamàntol (especialitat de la casa)	SPM €
Llagosta o llamàntol a la planxa	SPM €
Llagosta amb patates fregides i ous trencats (recepta de Sisco)	SPM €

## CARNS

Xai de Menorca rostit amb reducció d'espècies	19.50€
Porcell de Menorca, chutney de poma i bunyols cruixents de patata i formatge Maó	19.75€
Filet de vedella de Menorca amb salsa vi negre i pebrets del padró	21.75€
Confit d'ànec, prunes estofades i patates ratte rostides	17.50€

## PEIX I MARISC

Calamar farcit a la menorquina	16.80€
Rap al forn amb patates, tomàquets i tàperes	24.00€
Turbot frit amb alls	26.50€
Llobarro al forn amb allioli de safrà	21.75€

## ARROSSOS I FIDEUÀ (MIN 2 PER)

Paella de marisc	21.00€ p.p
Paella mixta	18.75€ p.p
Paella de carn	17.10€ p.p
Arròs caldós de rap i marisc temporada	21.50€ p.p
Fideuà de marisc	21.00€ p.p
Fideuà de carn	17.10€ p.p

## POSTRES

Coulant de xocolata i avellanes	5.50€
Semifred de carquiñols i toffe	5.95€
Greixera de brosat i mousse de figues	5.50€
Tortada d'ametlles (típic), merenga i salsa de xocolata blanca	5.50€
Pudding d'ensaimada de Menorca	5.50€
Taula d'assortiment de formatges menorquins amb figat i codony	7.50€
Fruites de temporada amb mel de Menorca	5.50€
Bolla de gelat artesà de Menorca	2.50€

\*Coco, Vainilla, Yogurt, avellana i xocolata

## PARA PICAR

Berenjenas Rellenas a la menorquina	6.50€
Calamar rebozado	10.50€
Marranía payesa con huevo poché	6.50€
Tártar de atún y mousse de aguacate	10.50€
Carpaccio de gambas	12.25€
Croquetas de bacalao	7.90€
Croquetas de jamón	8.00€
Croquetas de sobressada con miel	7.50€
Raoles de la abuela con salsa queso Mahón	7.50€
Mejillones de roca al vapor	8.50€
Mejillones de roca a la marinera	9.95€
Selección de quesos menorquines	11.50€
Selección de embutidos menorquines	10.75€
Plato de jamón de bellota cortado a mano	21.00€
Tosta pan con tomate y aceite de oliva de Menorca	2.50€

## ENSALADAS Y PASTAS

Ensalada con verduras salteadas, queso de cabra y vinagreta de avellanas	8.50€
Nuestra ensalada de Menorca (tomate, queso Menorca, alcaparras y cebolla)	8.50€
Ensalada verde	7.25€
Ensalada de legumbres	7.75€
Tagliatelle hechos en Ciutadella al pesto	10.50€
Raviolis de ricotta hechos en Ciutadella con salsa de champiñones	11.00€

## VEGETARIANO Y SIN GLUTEN

Flautas de calabacín con verduras y salsa almendras	8.50€
Hummus con canónigos fritos al limón	9.00€
Wok de verduras y quinoa	9.00€
Hamburguesa vegetal (alubias, boniato y arroz)	9.00€
Sin pan, con patatas fritas	

## PLATOS POR ENCARGO (MIN 48H)

min 2 personas

Caldereta de langosta o bogavante (especialidad de la casa)	SPM €
Langosta o bogavante a la plancha	SPM€
Langosta con patatas fritas y huevos rotos (receta de Sisco)	SPM €

## CARNES

Cordero de Menorca asado con reducción de especias	19.50€
Lechona de Menorca , chutney de manzana, buñuelos crujientes de patata y queso Maó	19.75€
Solomillo de ternera de Menorca con salsa vino tinto y pimientos del padrón	21.75€
Confit de pato, ciruelas estofadas y patatas ratte asadas	17.50€

## PESCADOS Y MARISCOS

Calamar relleno a la menorquina	16.80€
Rape al horno con patatas ,tomates y alcaparras	24.00€
Rodaballo frito con ajos	26.50€
Lubina al horno con aioli de azafrán	21.75€

## ARROCES Y FIDEUÀ (min 2 personas)

Paella de marisco	21.00€ p.p
Paella mixta	18.75€ p.p
Paella de carne	17.10€ p.p
Arroz caldoso de rape y marisco de temporada	21.50€ p.p
Fideuà de marisco	21.00€ p.p
Fideuà de carne	17.10€ p.p

## POSTRES

Coulant de chocolate y avellanas	5.50€
Semifrío de carquiñols y toffe	5.95€
Greixera de brossat y mousse de higos	5.50€
Tortada de almendras (típico), merengue y salsa de chocolate blanco	5.50€
Pudding de ensaimada de Menorca	5.50€
Tabla de surtido de quesos menorquines con figat y membrillo	7.50€
Frutas de temporada con miel de Menorca	5.50€
Bola de helado artesano de Menorca	2.50€
* Cocolo, Vainilla, Yogurt, avellana y chocolate	

# ENGLISH

## TAPAS

Menorcan-style stuffed aubergines	6.50€
Battered squid	10.50€
Marrania (vegetables mix)with poached egg	6.50€
Tuna tartar and avocado mousse	10.50€
Prawn Carpaccio	12.25€
Cod croquettes	7.90€
Ham croquettes	8.00€
Sobrassada croquettes with honey	7.50€
Grandma's croquettes with Maó cheese sauce	7.50€
Mussels steamed	8.50€
Mussels with marinara sauce	9.95€
Selection of Menorcan cheeses	11.50€
Selection of Menorcan cold meats	10.75€
Plate of acorn-fed ham hand cut	21.00€
Toast of bread with tomato and Menorcan olive oil	2.50€

## SALADS AND PASTA

Salad with sautéed vegetables, goat cheese and hazelnut vinaigrette	8.50€
Our salad from Menorca (tomato, Menorca cheese, capers and onion)	8.50€
Green salad	7.25€
Legumes salad	7.75€
Tagliatelle made in Ciutadella with pesto	10.50€
Ricotta raviolis made in Ciutadella with mushrooms sauce	11.00€

## VEGETARIAN AND GLUTEN-FREE

Courgette flutes with vegetables and almond sauce	8.50€
Hummus with fried lamb's lettuce with lemon flavour	9.00€
Vegetables and quinoa wok	9.00€
Veggie burger (beans, sweet potato, rice) With out bread, with fried potatoes	9.00€

## DISHES ON REQUEST (MIN. 48 H)

min 2 people

Lobster or clawed lobster caldereta (our speciality)	SPM€
Grilled lobster or clawed lobster	SPM€
Lobster with fried potatoes and eggs (recipe by Sisco)	SPM€

## MEAT

Menorcan roast lamb with spice reduction	19.50€
Menorcan suckling pig, apple chutney and crunchy potato and Maó cheese fritters	19.75€
Beef tenderloin with red wine sauce and "padrón" peppers	21.75€
Duck confit with stewed plums and roast ratte potatoes	17.50€

## FISH AND SEAFOOD

Menorcan-style stuffed squid	16.80€
Baked monkfish with potatoes, tomatoes and capers	24.00€
Brill fried with garlic	26.50€
Sea bass with saffron aioli	21.75€

## RICE AND FIDEUÀ (MIN 2 PER)

Seafood Paella	21.00€ p.p
Mixed Paella	18.75€ p.p
Meat Paella	17.10€ p.p
Monkfish and seasonal seafood soup with rice	21.50€ p.p
Seafood Fideuà	21.00€ p.p
Meat Fideuà	17.10€ p.p

## DESSERTS

Chocolate and hazelnut coulant	5.50€
Carquinyols and toffe semifreddo	5.95€
Greixera of ricotta cheese and fig mousse	5.50€
Almond cake (typical), meringue and white chocolate sauce	5.50€
Pudding of ensaimada from Menorca	5.50€
Selection of Menorcan cheeses with fig jam and quince	7.50€
Seasonal fruit with Menorcan honey	5.50€
Menorcan home-made ice-cream ball	2.50€
*Coconut, vanilla, Yoghurt, hazelnut and chocolate	

VAT included

# FRANÇAIS

## SNACKS

Aubergines farcies à la mode de Minorque	6.50€
Calamar pané	10.50€
Marrania (mélange de légumes) avec œufs pochés	6.50€
Tartare de thon et mousse d'avocat	10.50€
Carpaccio de crevettes	12.25€
Croquettes de morue	7.90€
Croquettes de jambon	8.00€
Croquettes de sobrassada avec du miel	7.50€
Croquettes de grand-mère avec sauce au fromage Maó	7.50€
Moules à la vapeur	8.50€
Moules à la sauce marinara	9.95€
Sélection de fromages minorquins	11.50€
Sélection de produits de charcuterie de Minorque	10.75€
Plateau de jambon de glad coupé à la main	21.00€
Toast de pain avec tomate et huile d'olive de Minorque	2.50€

## SALADES ET PATES

Salade avec légumes sautés et de fromage de chèvre, avec vinaigrette aux noisettes	8.50€
Notre salade de Minorque (tomates, fromage de Menorca, câpres et oignons)	8.50€
Salade verte	7.25€
Salade de légumineuses	7.75€
Tagliatelles à Ciutadella al pesto	10.50€
Raviolis à Ciutadella avec sauce aux champignons	11.00€

## VÉGÉTARIEN ET SANS GLUTEN

Flûtes de courgettes aux légumes et à la sauce aux amandes	8.50€
Hummus avec de la mâche frite avec citron	9.00€
Wok de légumes et de quinoa	9.00€
Burger végétarien (haricots, patate douce, riz) Sans pain mais avec des frites	9.00€

## PLATS SUR DEMANDE (MIN. 48 H.)

min. 2 personne	
Langouste ou homard caldereta (spécialité de la maison)	SPM €
Langouste ou homard grillée	SPM€
Langouste avec chips et œuf (recette de Sisco)	SPM €

## VIANDES

Agneau de Minorque rôti avec réduction d'épices	19.50€
Cochon de lait de Minorque, chutney de pommes et beignets croustillants de pommes de terre et de fromage Maó	19.75€
Contre-filet de bœuf minorquin avec sauce au vin rouge et poivrons "de padrón"	21.75€
Confit de canard avec compote de prunes et pommes de terre ratte rôties	17.50€

## POISSONS ET FRUITS DE MER

Calmars farcis à la mode de Minorque	16.80€
Baudroie au four avec pommes de terre, tomates séchées et câpres	24.00€
Turbot frites à l'ail	26.50€
Bar de ligne cuit au four avec aïoli au safran	21.75€

## RIZ ET FIDEUÀ (MIN 2 PER)

Paella aux fruits de mer	21.00€ p.p
Paella mixta	18.75€ p.p
Paella de viande	17.10€ p.p
Soupe de lotte et de fruits de mer de saison avec du riz	21.50€p.p
Fideuà aux fruits de mer	21.00€ p.p
Fideuà de viande	17.10€ p.p

## DESSERTS

Coulant chocolat et noisettes	5.50€
Semifreddo de carquinyols et de caramel	5.95€
Greixera de ricotta et mousse de figes	5.50€
Gâteau aux amandes (typique), meringue et sauce au chocolat blanc	5.50€
Pudding d'ensaimada Minorque	5.50€
Assortiment de fromages minorquins, confiture de figes et gelée de coings	7.50€
Fruits de saison au miel de Minorque	5.50€
Boules de glace artisanale de Minorque	2.50€
*Coco, vanille, yogurt, noisette et chocolat.	

TVA comprise

## ALÉRGENOS - ALÈRGENS ALLERGENS - ALLERGÈNES

Consulta al camarero la información sobre alérgenos ante cualquier intolerancia o alergia que tengas.

Consulta al cambrer la informació sobre al·lèrgògens davant qualsevol intolerància o alèrgia que tinguis.

Ask the waiter for allergen information for any intolerance or allergy you may have.

Demandez au serveur des informations sur les allergènes pour toute intolérance ou allergie que vous pourriez avoir.