

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 menorquinas.

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:



ENTRANTS

| | |
|---|--------|
| Bunyols de sobrassada, maionesa de tomàquet sec i alga Wakam | 9.50€ |
| Taula de formatges de Menorca amb mermelades i fruites de temporada | 11.75€ |
| Paté de guatlla fet a casa amb pa menorquí per a untar | 11.50€ |
| "Raolas de l'àvia" d'escarola fregides amb crema de formatge Maó curat | 9.50€ |
| Musclos de roca de Menorca oberts amb crema de porros i sobrassada | 13.50€ |
| Musclos de roca de Menorca al vapor | 11.00€ |
| Amanida temperada de tomàquet, ceba tendra, alvocat, piparras en vinagre. | 9.50€ |
| Amanida cèsar al nostre estil amb pollastre empanat | 9.75€ |
| Les croquetes casolanes | 9.50€ |
| Ratatouille (verdures fines rostides amb salsa de tomàquet casolana) | 9.50€ |
| Raviolis de ricotta fets a Ciutadella amb salsa de xampinyons | 12.00€ |
| Plat de pernil de gla tallat a mà | 21.00€ |
| Torrada de pa amb tomàquet i oli d'oliva de Menorca | 2.80€ |

CARNS

| | |
|--|--------|
| Secret ibèric adobat a casa amb patates rostides | 18.50€ |
| Mandonguilles de xai de Menorca guisades amb patates fregides | 19.00€ |
| Filet de vedella de Menorca amb patates fregides i pebrots del padró | 23.00€ |
| Hamburguesa de galta de porc de Menorca guisada amb mermelada de tomàquet i col xinesa | 19.00€ |
| Arròs sec de confit d'ànec amb fesols tendres i maionesa d'all rostit | 19.75€ |

PEIX

| | |
|---|--------|
| Bacallà fregit amb pebrots dolços confitats al forn i allioli | 19.10€ |
| Calamar rostit amb sobrassada i salsa de la seva tinta | 19.75€ |
| Curvina rostida amb samfaina i crema de patates fumades | 23.00€ |
| Fideuà de sépia, musclos i maionesa de tinta de calamar | 19.75€ |

POSTRES

| | |
|---|--------|
| Típica tortada de almendras amb gelat de Menorca | 6.00€ |
| Pudding d'ensaimada de Menorca | 5.75€ |
| Coulant de xocolata amb gelat d'avellana | 5.75€ |
| Pastís de formatge amb gelat de coco | 5.75€ |
| Taula de formatges de Menorca amb mermelades i fruites de temporada | 11.75€ |
| Fruites de temporada amb mel de Menorca | 6.25€ |
| Bola de gelat artesà de Menorca | 2.85€ |
| * Coco, Vainilla, Yogurt, avellana i xocolata | |

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 € |

IVA inclòs

CATALÀ

ENTRANTES

| | |
|---|--------|
| Buñuelos de sobrassada, mayonesa de tomate seco y alga Wakame | 9.50€ |
| Tabla de quesos de Menorca con mermeladas y frutas de temporada | 11.75€ |
| Paté de codorniz hecho en casa con pan menorquín para untar | 11.50€ |
| "Raolas de la abuela" de escarola fritas con crema de queso Mahón curado | 9.50€ |
| Mejillones de roca de Menorca abiertos con crema de puerros y sobrassada | 13.50€ |
| Mejillones de Menorca al vapor | 11.00€ |
| Ensalada templada de tomate, cebolleta, aguacate y piparras en vinagre | 9.50€ |
| Ensalada César a nuestro estilo con pollo empanado | 9.75€ |
| Las croquetas caseras | 9.50€ |
| Ratatouille (verduras finas asadas con salsa de tomate casera) y bechamel | 9.50€ |
| Raviolis de ricotta hechos en Ciutadella con salsa de champiñones | 12.00€ |
| Plato de jamón de bellota cortado a mano | 21.00€ |
| Tosta pan con tomate y aceite de oliva de Menorca | 2.80€ |

CARNES

| | |
|---|--------|
| Secreto ibérico adobado en casa con patatas asadas | 18.50€ |
| Albóndigas de cordero de Menorca guisadas con patatas fritas cuadradas | 19.00€ |
| Hamburguesa de carrillera de cerdo de Menorca guisada con mermelada de tomate y col china | 19.00€ |
| Solomillo de ternera de Menorca con patatas fritas y pimientos del padrón | 23.00€ |
| Arroz seco de confit de pato con judías verdes y mayonesa de ajo asado | 19.75€ |

PESCADOS

| | |
|---|--------|
| Bacalao frito con pimientos dulces confitados al horno y alioli | 19.10€ |
| Calamar asado con sobrassada y salsa en su tinta | 19.75€ |
| Curvina asada con pisto y crema de patatas ahumadas | 23.00€ |
| Fideuà de sepia, mejillones y mayonesa de tinta de calamar | 19.75€ |

POSTRES

| | |
|---|--------|
| Típica tortada de almendras con helado de Menorca | 6.00€ |
| Pudding de ensaimada de Menorca | 5.75€ |
| Coulant de chocolate con helado de avellana | 5.75€ |
| Tarta de queso con helado de coco | 5.75€ |
| Tabla de quesos de Menorca con mermeladas y frutas de temporada | 11.75€ |
| Frutas de temporada con miel de Menorca | 6.25€ |
| Bola de helado artesano de Menorca | 2.85€ |
| * Coco, Vainilla, Yogurt, avellana y chocolate | |

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€ |

IVA incluido

ESPAÑOL

STARTERS

| | |
|---|--------|
| Sobrassada fritters, sundried tomato mayonnaise and Wakame seaweed | 9.50€ |
| Menorcan cheese assortment with jams and seasonal fruits | 11.75€ |
| Homemade quail pâté with Menorcan bread to spread | 11.50€ |
| Grandma's "Raolas" of fried endive with cured Mahón cheese cream | 9.50€ |
| Open Menorcan rock mussels with leek cream and sobrassada | 13.50€ |
| Steamed Menorcan rock mussels | 11.00€ |
| Warm tomato salad, spring onion, avocado and pickled peppers | 9.50€ |
| Caesar salad with breaded chicken | 9.75€ |
| Homemade croquettes | 9.50€ |
| Ratatouille (grilled vegetables with home-made tomato sauce) and béchamel | 9.50€ |
| Ricotta ravioli made in Ciutadella with mushroom sauce | 12.00€ |
| Plate of acorn-fed ham hand cut | 21.00€ |
| Toast of bread with tomato and Menorcan olive oil | 2.80€ |

MEAT

| | |
|---|--------|
| Home marinated pork with roast potatoes | 18.50€ |
| Stewed Menorca lamb meatballs with chips | 19.00€ |
| Stewed Menorca pork cheeks burger with tomato jam and chinese cabbage | 19.00€ |
| Menorcan beef sirloin steak with fries and padrón peppers | 23.00€ |
| Duck confit dry rice with green beans and roasted garlic mayonnaise | 19.75€ |

FISH

| | |
|---|--------|
| Fried cod with baked candied sweet peppers and aioli | 19.10€ |
| Grilled squid with sobrassada and sauce in its own ink | 19.75€ |
| Roast sea bass with pisto (ratatouille) and smoked potato cream | 23.00€ |
| Cuttlefish, mussels and squid ink mayonnaise fideuà | 19.75€ |

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| "Tortada" typical Almond cake with Menorcan ice cream | 6.00€ |
| Pudding of ensaimada from Menorca | 5.75€ |
| Chocolate coulant with hazelnut ice-cream | 5.75€ |
| Cheesecake with coconut ice cream | 5.75€ |
| Menorcan cheese assortment with jams and seasonal fruits | 11.75€ |
| Seasonal fruit with Menorcan honey | 6.25€ |
| Menorcan home-made ice-cream ball | 2.85€ |
| *Coconut, vanilla, Yoghurt, hazelnut and chocolate | |

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€ |

VAT included

STARTERS

| | |
|--|--------|
| Beignets de sobrassada, mayonnaise aux tomates séchées et algues Wakame | 9.50€ |
| Assortiment de fromages minorquins avec confitures et fruits de saison | 11.75€ |
| Pâté de cailles maison avec tartinade de pain minorquin | 11.50€ |
| Les "Raolas" de la grand-mère d'endives frites avec de la crème de fromage Mahón séché | 9.50€ |
| Ouvert Moules de roche de Minorque avec crème de poireaux et sobrassada | 13.50€ |
| Moules de roche de Minorque à la vapeur | 11.00€ |
| Salade tiède de tomate, oignon de printemps, avocat et cornichons | 9.50€ |
| Salade César avec du poulet pané | 9.75€ |
| Croquettes maison | 9.50€ |
| Ratatouille (légumes fins grillés et sauce tomate maison) et béchamel | 9.50€ |
| Raviolis de Ciutadella à la ricotta avec sauce aux champignons | 12.00€ |
| Plateau de jambon de glad coupé à la main | 21.00€ |
| Toast de pain avec tomate et huile d'olive de Minorque | 2.80€ |

VIANDES

| | |
|--|--------|
| Porc mariné avec pommes de terre rôties | 18.50€ |
| Boulettes d'agneau minorquin mijotées avec pommes de terre frites | 19.00€ |
| Burger de joues de porc à l'étouffée avec confiture de tomates et chou chinois | 19.00€ |
| Contre-filet de bœuf minorquin avec pommes frites et poivrons "de padrón" | 23.00€ |
| Riz sec au confit de canard avec haricots verts et mayonnaise à l'ail rôti | 19.75€ |

POISSONS

| | |
|--|--------|
| Morue frite avec poivrons confits au four et aïoli | 19.10€ |
| Calamar grillé avec sobrassada et sauce dans sa propre encre | 19.75€ |
| Bar rôti avec ratatouille et crème de pommes de terre fumées | 23.00€ |
| Fideuà de seiche, moules et mayonnaise à l'encre de seiche | 19.75€ |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| "Tortada" gâteau aux amandes typique avec glace de Minorque | 6.00€ |
| Pudding d'ensaimada Minorque | 5.75€ |
| Coulant de chocolat avec glace de noisette | 5.75€ |
| Gâteau au fromage avec glace à la noix de coco | 5.75€ |
| Assortiment de fromages minorquins avec confitures et fruits de saison | 11.75€ |
| Fruits de saison au miel de Minorque | 6.25€ |
| Boules de glace artisanale de Minorque *Coco, vanille, yogurt, noisette et chocolat. | 2.85€ |

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 € |

TVA comprise

FRANÇAIS

VORSPEISEN

| | |
|---|--------|
| Sobrassada-Fritten, Mayonnaise aus sonnengetrockneten Tomaten und Wakame-See gras | 9.50€ |
| Menorquinische Käse Sortiment mit Marmelade und Obst der Saison | 11.75€ |
| Hausgemachte Wachtelpastete mit menorquinischem Brotaufstrich | 11.50€ |
| Großmutter's "Raolas" aus gebratenem Chicorée mit geräucherter Mahón-Käsecreme | 9.50€ |
| Offene menorquinische Felsenmuscheln mit Lauchcreme und Sobrassada | 13.50€ |
| Gedämpfte menorquinische Felsenmuscheln | 11.00€ |
| Warmer Salat mit Tomate, Frühlingszwiebeln, Avocado und Gewürzgurken | 9.50€ |
| Caesar-Salat mit paniertem Hähnchenfleisch | 9.75€ |
| Hausgemachte Kroketten | 9.50€ |
| Ratatouille (gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce) und Béchamel | 9.50€ |
| Ricotta-Ravioli von Ciutadella mit Pilzsauce | 12.00€ |
| Handgeschnittenem Eichelschinken aus Eichelmast | 21.00€ |
| Toastbrot mit Tomate und Olivenöl | 2.80€ |

FLEISCH

| | |
|---|--------|
| Mariniertes Schweinefleisch mit Bratkartoffeln | 18.50€ |
| Geschmorte Lammfleischbällchen aus Menorca mit Pommes frites | 19.00€ |
| Burger mit geschmorten Schweinebacken aus Menorca, Tomatenmarmelade und Chinakohl | 19.00€ |
| Lendensteak vom menorquinischen Rind mit Pommes frites und Padrón-Paprika | 23.00€ |
| Entenconfit Trockenreis mit grünen Bohnen und gerösteter Knoblauchmayonnaise | 19.75€ |

FISCH

| | |
|--|--------|
| Gebratener Kabeljau mit gebackenen kandierten Paprikaschoten und Aioli | 19.10€ |
| Gegrillter Tintenfisch mit Sobrassada und Sauce in eigener Tinte | 19.75€ |
| Gebratener Seebarsch mit Ratatouille und geräucherter Kartoffelcreme | 23.00€ |
| Fideuà von Tintenfisch, Muscheln und Tintenfischmayonnaise | 19.75€ |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| "Tortada" Typische menorquinische Mandelkuchen mit menorquinischem Eis | 6.00€ |
| Menorquinischer Ensaimada-Pudding | 5.75€ |
| Schokoladen Coulant und Haselnuss Eis | 5.75€ |
| Käsekuchen mit Kokoseis | 5.75€ |
| Menorquinische Käse Sortiment mit Marmelade und Obst der Saison | 11.75€ |
| Früchte der Saison mit menorquinischem Honig | 6.25€ |
| Handwerklich hergestellte Eiskugel aus Menorca * Kokosnuss, Vanille, Joghurt, Haselnuss und Schokolade | 2.85€ |

GERICHTE AUF BESTELLUNG (MIN 48H)

min 2 Personen

| | |
|--------------------------------------|------|
| Hummer oder Hummereintopf | SPM€ |
| Gegrillter Hummer oder Languste | SPM€ |
| Hummer mit Bratkartoffeln und Rührei | SPM€ |

IVA Inklusive

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·lèrgens 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.

Fragen Sie den Kellner nach Informationen über Allergene bei Unverträglichkeiten oder Allergien, die Sie vielleicht haben.