

## 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 sobressada, maionesa de tomàquet sec i alga Wakam	9.50€
Taula de formatges de Menorca amb melmelades i fruites de temporada	11.75€
"Raolas de l'àvia" d'escarola fregides amb crema de formatge Maó curat	9.50€
Amanida temperada de tomàquet, ceba tendra, alvocat, piparras en vinagre	9.50€
Amanida verda d'enciam	7.50€
Amanida verda d'enciam i tonyina	8.50€
Les croquetes casolanes	9.50€
Plat de pernil de gla tallat a mà	21.00€
Torrada de pa amb tomàquet i oli d'oliva	2.80€
Torrada de pa amb sobressada, formatge de Maó, mel i rúcula	9.50€
Torrada de cuixot, parmesà ratllat i alfàbrega	9.50€

## CARNS, PEIXOS I PASTA

Secret de porc adobat a casa amb patates rostides i pebrots del padró	18.50€
Filet de vedella de Menorca amb chips de moniato i pebrots del padró	23.00€
Calamar rostit amb sobressada i salsa de la seva tinta	19.75€
Bacallà fregit amb pebrots dolços confitats al forn i allioli	19.10€
Raviolis de ricotta fets a Ciutadella amb salsa de xampinyons	12.00€

## POSTRES

Típica tortada d'ametlles amb gelat de Menorca	6.00€
Pastís de formatge amb gelat de coco	5.75€
Taula de formatges de Menorca amb melmelades i fruites de temporada	11.75€
Postre del día	5.75€
Fruites de temporada amb mel	6.25€
Bola de gelat artesà de Menorca	2.85€
* Coco, Vainilla, Yogurt, avellana i xocolata	

## 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€
"Raolas de la abuela" de escarola fritas con crema de queso Mahón curado	9.50€
Ensalada templada de tomate, cebolleta, aguacate y piparras en vinagre	9.50€
Ensalada verde de lechuga	7.50€
Ensalada verde de lechuga y atún	8.50€
Las croquetas caseras	9.50€
Plato de jamón de bellota cortado a mano	21.00€
Tosta de pan con tomate y aceite de oliva	2.80€
Tosta de pan con "sobrassada", queso de Maó, miel y rúcula	9.50€
Tosta de pan con "Cuixot", parmesano rallado y albahaca	9.50€

## CARNES, PECADOS Y PASTA

Secreto de cerdo adobado en casa con patatas asadas y pimientos del padrón	18.50€
Solomillo de ternera de Menorca con chips de boniato y pimientos del padrón	23.00€
Calamar asado con "sobrassada" y salsa en su tinta	19.75€
Bacalao frito con pimientos dulces confitados al horno y alioli	19.10€
Raviolis de ricotta hechos en Ciutadella con salsa de champiñones	12.00€

## POSTRES

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

## STARTERS

Sobrassada fritters, sundried tomato mayonnaise and Wakame seaweed	9.50€
Menorcan cheese assortment with jams and seasonal fruits	11.75€
Grandma's "Raolas" of fried endive with cured Mahón cheese cream	9.50€
Warm tomato salad, spring onion, avocado and pickled peppers	9.50€
Green Salat	7.50€
Green Salat with Tuna fish	8.50€
Homemade croquettes	9.50€
Plate of acorn-fed ham hand cut	21.00€
Toast of bread with tomato and olive oil	2.80€
Toast of bread with "Sobrassada", cheese from Maó, honey and rucola	9.50€
Toast of bread with "Cuixot", parmesan cheese and basil	9.50€

## MEAT, FISH AND PASTA

Home marinated pork with baked potatoes and padrón peppers	18.50€
Menorcan beef sirloin steak with sweet chips and padrón peppers	23.00€
Grilled squid with sobrassada and sauce in its own ink	19.75€
Fried cod with baked candied sweet peppers and aioli	19.10€
Ricotta ravioli made in Ciutadella with mushroom sauce	12.00€

## DESSERTS

"Tortada" typical Almond cake with Menorcan ice cream	6.00€
Cheesecake with coconut ice cream	5.75€
Menorcan cheese assortment with jams and seasonal fruits	11.75€
Dessert of the day	5.75€
Seasonal fruit with honey	6.25€
Menorcan home-made ice-cream ball	2.85€
*Coconut, vanilla, Yoghurt, hazelnut and chocolate	

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€
"Raolas" de la grand-mère d'endives frites avec de la crème de fromage Mahón saché	9.50€
Salade tiède de tomate, oignon de printemps, avocat et cornichons	9.50€
Salade verte avec laitue	7.50€
Salade verte avec laitue et thon	8.50€
Croquettes maison	9.50€
Plateau de jambon de glad coupé à la main	21.00€
Toast de pain avec tomate et huile d'olive de Minorque	2.80€
Toast de pain avec "sobrassada", Minorcan fromage, miel et rucule	9.50€
Toast de pain avec "cuixot", fromage parmesan et basilic	9.50€

## VIANDES, POISSONS ET PASTA

Porc mariné avec pommes de terre au four et poivrons "de padrón"	18.50€
Filet de bœuf minorquin avec chips de patate douce et poivrons "de padrón"	23.00€
Calamar grillé avec sobrassada et sauce dans sa propre encre	19.75€
Morue frite avec poivrons confits au four et aioli	19.10€
Raviolis de Ciutadella à la ricotta avec sauce aux champignons	12.00€

## DESSERTS

"Tortada" gâteau aux amandes typique avec glace de Minorque	6.00€
Gâteau au fromage avec glace à la noix de coco	5.75€
Assortiment de fromages minorquins avec confitures et fruits de saison	11.75€
Le dessert du jour	5.75€
Fruits de saison au miel de Minorque	6.25€
Boules de glace artisanale de Minorque	2.85€
*Coco, vanille, yogurt, noisette et chocolat.	

## VORSPEISEN

Sobrassada-Fritten, Mayonnaise aus sonnengetrockneten Tomaten und Wakame-Seegras	9.50€
Menorquinische Käse Sortiment mit Marmelade und Obst der Saison	11.75€
Großmutter's "Raolas" aus gebratenem Chicorée mit geräucherter Mahón-Käsecreme	9.50€
Warmer Salat mit Tomate, Frühlingszwiebeln, Avocado und Gewürzgurken	9.50€
Grüner Salat	7.50€
Grüner Kopfsalat mit Thunfisch	8.50€
Hausgemachte Krokette	9.50€
Handgeschnittenem Eichelschinken aus Eichelmast	21.00€
Toastbrot mit Tomate und Olivenöl	2.80€
Toastbrot mit "Sobrassada", Menorcan Käse, Honig und Rakete/Rúcula	9.50€
Toastbrot mit "Cuixot", Parmesankäse und Basilikum	9.50€

## FLEISCH FISCH UND PASTA

Mariniertes Schweinefleisch mit gebackene Kartoffeln und Padrón-Paprika	18.50€
Lendensteak vom menorquinischen Rind mit Süßkartoffelchips und Padrón-Paprika	23.00€
Gegrillter Tintenfisch mit Sobrassada und Sauce in eigener Tinte	19.75€
Gebratener Kabeljau mit gebackenen kandierten Paprikaschoten und Aioli	19.10€
Ricotta-Ravioli von Ciutadella mit Pilzsauce	12.00€

## DESSERTS

"Tortada" Typische menorquinische Mandelkuchen mit menorquinischem Eis	6.00€
Käsekuchen mit Kokoseis	5.75€
Menorquinische Käse Sortiment mit Marmelade und Obst der Saison	11.75€
Nachspeise des Tages	5.75€
Früchte der Saison mit menorquinischem Honig	6.25€
Handwerklich hergestellte Eiskugel aus Menorca	2.85€
* Kokosnuss, Vanille, Joghurt, Haselnuss und Schokolade	

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.