

**NUESTROS PLATOS NOCHE**  
**OUR EVENING DISHES**

**Ensalada de temporada 8.50 €** 

Season salad

**Puerros, anchoa y yema de soja 14 €** 

Leeks and anchovies with soy emulsion

**Corazones de lechuga César 14.80 €**

Caesar lettuce hearts

**Croqueta casera 2.20 €/u**

Homemade croquette € 2.20/each

**Sashimi de atún con emulsión de lima /ponzu 18 €**

Tuna sashimi with lime/ponzu emulsion

**Gambas de Mahón s/m**

Mahon prawns

**Mejillones Racó 12 €**

Racó mussels

**Pescado de la isla marinado con encurtidos 14.50 €**

Marinated Menorcan fish with pickles

**Pescado de la isla frito con emulsión de ajo negro 22 €**

Fried Menorcan fish with black garlic emulsion

**Mollejas VS cigalas 23 €**

Glazed sweetbread VS crayfish

**Sepia salteada con tirabeques y "patató" 21 €**

Sautéed squid with snow peas and potato

**Canelón de pollo rustido 16 €**

Roast chicken cannelloni

**Ou, maitake, gamba y trufa verano 21 €**

Egg, maitake mushroom, prawns and summer truffle

**Rollito crujiente de pato y verduras 22 €**

Crispy duck and vegetable roll

**Coca roast beef 17 €**

Thin crispy bread with a roast beef topping



## NUESTROS PLATOS DÍA OUR LUNCH TIME DISHES

**Ensalada de temporada 8.50 €** 🌿

Season salad

**Puerros, anchoa, yema de soja y almendras 14 €** 🌿

Leeks, anchovies, soy emulsion and almonds

**Corazones de lechuga César 14.80 €**

Caesar lettuce hearts

**Croqueta casera 2.20 €/u**

Homemade croquette €2.20 each

**Sashimi de atún con emulsion de lima/ponzu 18 €**

Tuna sashimi with lime/ponzu emulsion

**Pescado de la isla marinado con encurtidos 14.50 €**

Marinated Menorcan fish with pickles

**Ensaladilla con ventresca de atún 13.80 €**

Russian salad with tuna belly

**Mejillones Racó 12 €**

Racó mussels

**Coca escalivada con Ibérico 13.80 €**

Thin crispy bread topped with roasted vegetables and Iberian ham

## NUESTROS ARROCES OUR RICE DISHES

**Arroz de ortigas 19 €/r**

Sea nettle rice €19 p/p

**Arroz de gamba 21 €/r**

Prawn rice €21 p/p

**Arroz negro 18 €/r**

Black rice € 18 p/p

**Fideuá de cranca 19 €/r**

Mediterranean spider crab fideuá €18 p/p



## **NUESTROS VINOS**

### **OUR WINES**

#### **TINTOS**

##### **REDS**

Muga Prado Enea 55 €

##### **Rioja**

Altos de Luzón 26 €

##### **Monastrell**

Servivo y natural 22 € /copa 3.50

##### **Ribera**

Fuera del Rebaño 21 €

##### **Rioja**

Maneras de vivir 25 €

##### **Bobal**

Brunes 26 €

##### **Rioja**

#### **ROSADOS**

##### **ROSÉ**

Traslascuestas 22 €

##### **Ribera**

Ton del Ros 23 €

##### **Penedès**

Eòlic 22€/copa 3.50 €

##### **Penedès**

#### **BLANCOS**

##### **WHITE**

Acústic 27 €

##### **Montsant**

Óscar Tobia 29 €

##### **Rioja Reserva**

Nora 24 €

##### **Albariño**

Botijo blanco 22 €

##### **Gamacha blanca**

Triay 21 €

##### **Godello**

Perplejo 20 €/copa 3.50 €

##### **Verdejo**

#### **CAVAS**

##### **CAVA**

Leopardi 32 €

##### **Gran reserva**

Casa Ravella Rosat 26 €

Brut Nature

Parxet 27 €/copa 4.20 €

Brut Nature Vintage

**CHAMPAGNE**

CHAMPAGNE

Sanger 35 €

Voyage 360

