

THE ART OF EATING

Alcaufar Vell

🕒 13:30 - 15:30 / 19:30 - 21:30

Nº 15 · TEMPORADA 2021



ENTRANT / ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

Les nostres verdures de temporada 🌱🌿	12,00 €
Nuestras verduras de temporada	
Our vegetables in season / Nos légumes de saison	
Ensalada de fulles fresques i llegums 🌱🌿	11,00 €
Ensalada de hojas frescas y legumbres	
Fresh leaf and legumes salad / Salade de feuilles fraîches de légumes	
Crema de verdures del dia / Crema de verduras del día 9,50 €	
Vegetable cream of the day / Crème végétale du jour 🌱🌿	
Oliaigua / Sopa de verduras menorquina 🌱🌿 9,50 €	
Minorcan vegetables soup / Soupe légumes typique minorquine	
Sipionets i crema de carxofes 16,00 €	
Chopitos y crema de alcachofas	
Baby cuttlefish and artichoke cream / Sépiole et crème d'artichaut	
Vermells d'ou "S'Hort des Pont", patata, monyaco i bolets 🌱 12,00 €	
Yemas de huevo "S'Hort des Pont", patata, boniato y setas / Egg yolks "S'Hort des Pont", potato, sweet potato and mushrooms / Jaunes d'oeuf "S'Hort des Pont", pomme de terre, patate douce et champignons	
Carbassons plens 🌱🌿 12,00 €	
Calabacines rellenos / Stuffed zucchini / Courgettes farcies	
Selecció de 3 o 5 formatges de Menorca 7,00 €/ 12,00 €	
Selección de 5 quesos de Menorca / Selection of 3 or 5 cheeses from Menorca / Sélection de 3 or 5 fromages de Minorque	
Assortiment d'embotits de Menorca 12,00 €	
Surtido de embutidos de Menorca / Assortment of Minorcan sausages / Assortiment de saucisses de Minorque	
Pernil Ibèric per compartir (tallat a mà) 22,00 €	
Jamón Ibérico para compartir (cortado a mano) / Iberic Ham to share (cut by hand) / Jambon "Ibérique" à partager (coupé à la main)	
Croquetes / Croquetas / Croquettes / Croquettes 10,50 €	
Ensalada Caprese (Vegana o Clàssica) 🌱🌿 11,00 €	
Ensalada Caprese (Vegana o Clásica) / Caprese salad (Vegan or Classic) / Salade caprese (Vegan ou classique)	
Escabetx suau de peix i tubercles 15,00 €	
Escabeche suave de pescado y tubérculos / Pickled fish with tubers	
Poisson mariné avec tubercules	

ARROSSOS / ARROCES / RICE / RIZ

Arròs de senyoret / Arroz ciego 16,00 €	
Rice "de senyoret" / Riz "de senyoret"	
Arròs magre / Arroz magro vegano 🌱🌿 14,00 €	
Vegan Rice / Riz vegan	

ELS PEIXOS / LOS PESCADOS / THE FISH / LES POISSONS

Peix al vapor de sal i salsa maonesa de safrà 28,00 €	
Pescado al vapor de sal y salsa mahonesa de azafrán	
Fish steamed with salt and saffron mahonnaise	
Poisson au vapeur du sel et mahonnaise de safran	
Llobarro en panadera / Lubina en panadera 22,00 €	
Sea bass in "panadera" / Loup de mer en "panadera"	
Bacallà amb crema de ciurons 18,00 €	
Bacalao con crema de garbanzos	
Cod with chickpeas cream / Morue à la crème de pois chiches	
Tonyina amb el seu Marmitako 28,00 €	
Atún con su marmitako	
Tuna with its "marmitako" / Thon avec son "marmitako"	

LES CARNES / LAS CARNES / THE MEAT / LA VIANDE

Terrina calenta de be i regalèssia 18,00 €	
Terrina caliente de cordero y regaliz	
Hot lamb terrine and liquorice / Terrine chaude d'agneau et réglisse	
Porcelleta de senyoret, grevi i cols 19,50 €	
Cochinillo "de senyoret", "grevi" y coles	
Suckling Pig "de senyoret", gravy and cabbages	
Porcelet "de senyoret", "grevi" et choux	
Llata de vedella menorquina estofada 19,50 €	
Espaldilla de ternera menorquina estofada	
Stewed minorcan veal shoulder / Ragoût d'épaule de veau minorquine	
Cube Roll de Vaca amb guarnició de pebres i patata 22,00 €	
(tall premium de l'entrecot)	
Cube Roll de Vaca con guarnición de pimiento y patata (corte premium del entrecot) / Cow Cube Roll garnished with pepper and potato (premium cut from entrecote) / Cube Roll de Vache garni de poivre et pomme de terre (premium coup de entrecôte)	

MENÚ DE L'AMO'21

Alcaufar Vell

🕒 13:30 - 15:30 / 19:30 - 21:30

Nº 15 · TEMPORADA 2021



APERITIU DEL DIA / APERITIVO DEL DIA / DAYS' APPETIZER / APÉRITIF DU JOUR

ENTRANT / ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

Vermells d'ou i Xoriço Santa Catalina, patata, monyaco i bolets
Yemas de huevo y Chorizo Santa Catalina", patata, boniato y setas
Egg yolks and Santa Catalina chorizo, potato, sweet potato and mushrooms
Jaunes d'œufs et chorizo Santa Catalina, pomme de terre, lotte et champignons

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX (½ R + ½ R)

Llobarro en panadera
Lubina en panadera
Sea bass in "panadera"
Loup de mer en "panadera"

Cube Roll* de Vaca amb guarnicó de pebres i patata
Cube Roll* de Vaca con guarnición de pimiento y patata
Cube Roll* of Cow with pepper and potato garnish
Cube Roll* de Vache au poivre et garniture de pomme de terre

* Tall Premium de l'entrecot (llom alt, sense os)
Corte Premium del Entrecot (Lomo alto, sin hueso)
Premium cut of the entrecote (high loin, boneless)
Coupe premium de l'entrecôte (longe haute, désossée)

POSTRES / POSTRE / DESSERT / LE DESSERT

Xocolati amb salsa de xocolati
Chocolate con salsa de chocolate
Chocolate with chocolate sauce
Chocolat avec sauce au chocolat

Aigua mineral i pans bio
Agua mineral y panes
Mineral water y breads Bio
Eau Minérale et pains Bio

PVP 46,00 € Sense Vi / Sin Vino / Without wine / Sans vi