

Alcaufar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure

L'ART DE MENJAR



13:30h - 15h 19.30 h- 21:30

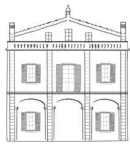
ED. 3 - 260611

LA PICADA - TO SHARE - POUR PARTAGER

Croquetes casolanes de bolets - Croquetas caseras de setas Homemade mushroom croquettes - Croquettes maison aux champignons	12 €
Croquetes casolanes de vedella - Croquetas caseras de ternera Homemade veal Croquettes - Croquettes maison de veau	12 €
Braves Alcaufar Vell - Bravas Alcaufar Vell	11 €
Pa de vidre amb tomàtic - Pan de cristal con tomate Glass bread with tomato - Pain de cristal à la tomate	6 €
5 formatges de Menorca - 5 quesos de Menorca 5 Cheeses from Menorca - 5 Fromages de Minorque	15 €
Pernil Ibèric (tallat a mà) - Jamón Ibérico (cortado a mano) Iberian Ham (cut by hand) - Jambon "Ibérique" (coupé à la main)	29 €
Tàrtar de tonyina amb maduixes - Tartar de atún y fresas Tuna tartare with strawberries - Tartare de thon aux fraises	22 €
Círvia marinada amb taronja i coriandre en gra Pez limón marinado con naranja y cilantro en grano Amber jack marinated with orange & coriander seeds Sériole mariné à l'orange et aux graines de coriandre	22 €

DE CULLERA / DE CUCHARA / SPOON DISHES / PLATS À LA CUILLÈRE

Oliaigua amb guarnició "Oliaigua" con guarnición "Oliaigua" Minorcan vegetables soup "Oliaigua" Soupe légumes típique minorquin	14 €
Caldera de peix i marisc Caldera de pescado y marisco Fish & seafood soup Ragoût de poisson et fruits de mer	18 €



L'ART DE MENJAR

Alcafar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure



13:30h - 15h 19.30 h- 21:30

ED. 3 - 260611

Sipionets i crema de carxofes (2018) 19 €
Chopitos y crema de alcachofas
Baby cuttlefish and artichoke cream
Sépiole (seiches) et crème d'artichaut

Potxes amb bacallà 24 €
Pochas con bacalao
Pochas beans with cod
Pochas aux Moreau

CON VERDURES – CON VERDURAS - WITH VEGETABLES – AUX LÉGUMES

Amanida de tubercles, Ensalada de tubérculos 14 €
Root vegetable salad, Salade de tubercules

Verdures de temporada amb romesco de poma 16 €
Verduras de temporada con romesco de manzana
Seasonal vegetables with apple romesco
Légumes de saison avec romesco à la pomme

Patates maoneses amb gambes 19 €
Patatas mahonesas con gambas
Potatoes, mayonnaise & prawns
Pommes de terre à la mahonnaise aux crevettes

Vermells d'ou, patata, monyaco i sobrassada a l'antiga (2017) 16 €
Yemas de huevo, patata, boniato y sobrasada a la antigua
Egg yolks, potato, sweet potato and old-fashioned "sobrassada"
Jaunes d'oeuf, pomme de terre, patate douce et "sobrassada"

Carbassons plens a la menorquina 15 €
Calabacines rellenos a la menorquina
Menorcan stuffed courgettes
Courgettes farcies à la façon de Minorque

Parmigiana amb formatge de Maó 18 €
Parmigiana con queso Mahón
Parmigiana with Maó Cheese
Parmigiana avec fromage Maó



Alcaufar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure

L'ART DE MENJAR



13:30h - 15h

19.30 h- 21:30

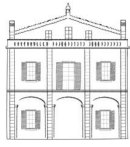
ED. 3 - 260611

ARRÒS – ARROZ - RICE - RIZ

Arròs de Senyoret amb gamba vermella	21 €
Arroz ciego con gamba roja	
Seafood rice with red shrimps	
Riz aux poissons et fruits de mer	
Fals arròs de verdures	21 €
Falso arroz de verduras	
Vegetable “faux” rice	
Faux riz aux légumes	

PEIX – PESCADO – FISH – POISSON

Peix al vapor de sal i salsa maonesa de safrà (2019)	39 €
Pescado al vapor de sal y salsa mahonesa de azafrán	
Fish steamed with salt and saffron mayonnaise	
Poisson au vapeur du sel et mahonnaise de safran	
Llobarro amb crosta de festucs	32 €
Lubina en costra de pistachos	
Sea bass in pistachio crust	
Loup de mer en croûte de pistaches	
Perol de carb (Corbina) a la menorquina	32 €
Corvina a la menorquina	
Stone bass baked in the minorcan way	
Courbine à la minorquine	
Bacallà amb cremós de patata i porro	29 €
Bacalao con cremoso de patata y puerro	
Cod with creamy potatoes & leeks	
Morue avec crémeux de pommes de terre et poireaux	
Tonyina a la planxa amb verdures i llavors de carbassa	32 €
Atún a la plancha con verduras y semillas de calabaza	
Grilled tuna with vegetables and pumpkin seeds	
Thon grillé avec légumes et graines de courge	



Alcaufar Vell
HOTEL RURAL & RESTAURANT
L'Art de Viure

L'ART DE MENJAR



13:30h - 15h

19.30 h- 21:30

ED. 3 - 260611

CARN / CARNE / MEAT / VIANDE

Llengua de vedella amb 3 salses	24 €
Lengua de ternera con 3 salsas	
Beef tongue with 3 sauces	
Langue de bœuf aux 3 sauces	
Mar i muntanya (pollastre i gamba vermella)	29 €
Mar y montaña (pollo y gamba roja)	
Surf & Turf (chicken & red shrimp)	
Mer et montagne (poulet et crevette rose)	
Be sense feina amb grevi (glaça de rostít)	24 €
Cordero al horno con "grevi" (jugo de asado)	
Baked lamb with gravy	
Agneau au four avec "grevi" (glace de viande)	
Galtes meloses de vedella i porc al vi negre	24 €
Carrilleras de ternera y cerdo estofadas al vino tinto	
Slow-braised beef and pork cheeks in red wine	
Joues de bœuf et de porc braisées au vin rouge	
Llom alt de vedella amb pebrots del piquillo i bolets	30 €
Lomo alto de ternera con piquillos y setas	
Beef ribeye with piquillo peppers and mushrooms	
Entrecôte de bœuf aux poivrons piquillos et champignons	
Porcelleta al forn amb puré de carbassa i tem	29 €
Cochinillo con puré de calabaza y tomillo	
Suckling pig with pumpkin purée and thyme	
Cochon de lait, purée de potiron et thym	

GUARNICIONS / GUARNICIONES / SIDE DISHES / GARNITURES

Pa, olives i maonesa casolana; Pan, aceitunas y mahonesa	2,50 €
Bread, olives, homemade mayonnaise; Pain, olives, mayonnaise maison	
Pebrots del padró, Pimientos del padrón	5 €
Padron Peppers, Piments de Padrón	
Patates fregides, Patatas fritas, French fries, Frites	5 €
Enciams, Lechugas, Lettuce leaves, Salade verte	5 €