

THE ART OF EATING

Alcaufar Vell

🕒 13:30 - 15:30 / 19:30 - 21:30

Nº 14 · TEMPORADA 2020



EL NOSTRE PROPÒSIT

Us volem oferir una gastronomia de la nostra realitat més propera, vinculada a Menorca a través d'una cuina sincera basada en la recerca de la màxima qualitat dels productes de temporada.

NUESTRO PROPÓSITO

Queremos ofrecerle una gastronomía de nuestra realidad más cercana, vinculada a Menorca a través de una cocina honesta basada en la búsqueda de la máxima calidad de los productos de temporada.

OUR PURPOSE

We want to offer you a gastronomy of our closest reality, linked to Menorca through a honesty cuisine based on the search for the highest quality of seasonal products.

NOTRE BUT

Nous voulons vous offrir une gastronomie de notre réalité la plus proche, liée à Minorque à travers une cuisine sincère basée sur la recherche de la meilleure qualité de produits de saison.

MENÚ DE L'AMO

APERITIU / APERITIVO / APERITIF / APÉRITIF

Croqueta "Vermella Menorquina" / Croqueta "Vermella Menorquina"
Croquette "Vermella Menorquina" / Croquette "Vermella Menorquina"

Mini Caldera de peix / "Mini Caldera" de pescado
Fish "Mini Caldera" / "Mini Caldera" à poisson

ENTRANT / ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

Les nostres verdures de temporada / Nuestras verduras de temporada
Our vegetables in season / Nos légumes en saison

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN DISHES / PLATS PRINCIPAUX (1/2 + 1/2)

Peix al vapor de sal amb salsa Maonesa d'Alcaufar / Pescado al vapor de sal con salsa mahonesa de Alcaufar

Fish steamed with salt and mahonnaise / Poisson au vapeur du sel et mahonnaise

Llata de vedella menorquina estofada / Espaldilla de ternera menorquina estofada
Stewed Menorcan beef shoulder / Ragoût d'épaule de boeuf de Minorque

POSTRE / POSTRES / DESSERT / DESSERT (1/2 + 1/2)

Manduixes macerades / Fresas maceradas / Macerated strawberries / Fraises macerées

Versió de pastís de llimona de Sant Jeroni / Versión de pastel de limón de "Sant Jeroni"
"Sant Jeroni" Lemon pie version / Version tarte au citron de Sant Jeroni

Aigua mineral i pans bio / Agua mineral y panes bio
Mineral water y breads bio / Eau minérale et pains bio

BODEGA

Vi de Menorca: Favaritx 2019 / Sa Forana 600 Metres

PVP 43,50 € Mínim 2 persones / Mínimo 2 personas / Minimum 2 people / Minimum 2 personnes

PER PICAR / PARA PICAR / TO SNACK / À GRIGNOTER

El formatge especial / El queso especial / The special cheese / Le fromage spécial	8,00 €
Selecció de 5 formatges de Menorca o forasters / Selección de 5 quesos de Menorca o forasteros / Selection of 5 cheeses from Menorca or foreigners / Sélection de 5 fromages de Minorque ou étrangers	12,00 €
Assortiment d'embotits de Menorca / Surtido de embutidos de Menorca / Assortment of Menorcan sausages / Assortiment de saucisses de Minorque	18,00 €
Pernil Ibèric (tallat a mà) / Jamón Ibérico (cortado a mano) / Iberic Ham (cut by hand) / Jambon "Ibérique" (coupé à la main)	22,00 €
Croquetes "Vermella Menorquina" / Croquetas "Vermella Menorquina" / Croquettes "Vermella Menorquina" / Croquettes "Vermella Menorquina"	9,00 €
Pilotes / Albóndigas / Meatballs / Boulettes de viande	7,50 €
Ensalada de lletugues i verdures al vapor / Ensalada de lechuga y verduras al vapor 🌱🌿 / Lettuce and steamed vegetables salad / Salade de laitue et légumes vapeur	7,00 €
CAPRESE	7,00 €
Tomàtic, mozzarella Son Tema, alfàbrega 🌱	
Tomate, mozzarella Son Tema, albahaca / Tomato, mozzarella Son Tema, basil / Tomato, mozzarella Son Tema, basilic	
CAPRESE VEGAN	7,00 €
Tomàtic, tofu marinat, alfàbrega / Tomate, tofu marinado, albahaca 🌱🌿 / Tomato, macerated tofu, basil / Tomato, tofu macéré, basilic	

PER COMENÇAR / PARA EMPEZAR / TO START / POUR LE DÉPART

Les nostres verdures de temporada 🌱🌿 / Nuestras verduras de temporada / Our vegetables in season / Nos légumes en saison	12,00 €
Ensalada de fullles fresques i llegums 🌱🌿 / Ensalada de hojas frescas y legumbres / Fresh leaf and legumes salad / Salade de feuilles fraîches et légumineuses	9,50 €
Crema de verdures del dia 🌱🌿 / Crema de verduras del día / Vegetable cream of the day / Crème végétale du jour	9,50 €
Oliaigua 🌱🌿 / Sopa de verduras menorquina / Minorcan vegetables soup / Soupe légumes typique menorcain	9,50 €
Sipionets i crema de carxofes / Chopitos y crema de alcachofas / Baby cuttlefish and artichoke cream / Sépiole et crème d'artichaut	16,00 €
Vermells d'ou "S'Hort des Pont", patata, monyaco i bolets 🌱 / 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	12,00 €
Carbassons plens 🌱🌿 / Calabacines rellenos / Stuffed zucchini / Courgettes farcies	12,00 €

ARROSSOS / ARROCES / RICE / RIZ

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

ELS PEIXOS / LOS PESCADOS / THE FISH / LES POISSONS

Peix al vapor de sal i salsa maonesa de safrà / 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	28,00 €
Llobarro en panadera / Lubina en panadera / Sea bass in "panadera" / Loup de mer en "panadera"	22,00 €
Bacallà amb crema de ciurons / Bacalao con crema de garbanzos / Cod with chickpeas cream / Morue à la crème de pois chiches	18,00 €

LES CARNES / LAS CARNES / THE MEAT / LA VIANDE

Terrina calenta de be i regalèssia / Terrina caliente de cordero y regaliz / Hot lamb terrine and liquorice / Terrine chaude d'agneau et réglisse	18,00 €
Porcelleta de senyoret i cols / Cochinito "de senyoret" y coles / Suckling Pig "de senyoret" and cabbages / Porcelet "de senyoret" and choux	19,50 €
Llata de vedella menorquina estofada / Espaldilla de ternera menorquina estofada / Stewed minorcan veal shoulder / Ragoût d'épaule de veau minorquine	19,50 €

L'ORIGEN DE LA SALSA MAONESA I ALCAUFAR VELL

El 22 d'abril de 1756, el mariscal Richelieu va provar la salsa que ara coneixem com maonesa de la mà de la senyora d'un predi menorquí, en un banquet per a 12 comensals donat en honor de les tropes franceses que havien envaït Menorca. No hi havia en aquells temps moltes finques de camp senyoriales, de propietaris francòfils o col·laboracionistes amb el mariscal i que a més, tinguessin una important producció pròpia d'oli d'oliva. Les darreres documentacions ens permeten afirmar que Alcaufar Vell seria un ferm candidat.

EL ORIGEN DE LA SALSA MAHONESA Y ALCAUFAR VELL

El 22 de abril de 1756, el mariscal Richelieu probó la salsa que ahora conocemos como mahonesa de la mano de la señora de un predio menorquín, en un banquete para 12 comensales dado en honor de las tropas francesas que habían invadido Menorca. No había en aquellos tiempos muchas fincas de campo señoriales, de propietarios francófilos o colaboracionistas con el mariscal y que además, tuviesen una importante producción propia de aceite de oliva. Las últimas documentaciones nos permiten afirmar que Alcaufar Vell sería un firme candidato.

THE ORIGIN OF THE MAHONNAISE SAUCE AND ALCAUFAR VELL

On April 22, 1756, Marshal Richelieu tasted the sauce that we now know as mahonnaise from the hand of the lady of a Menorcan estate, at a banquet for 12 diners given in honor of the French troops that had invaded Menorca. In those days, there were not many stately country estates, owned by Francophiles or collaborators with the marshal, who also had an important own production of olive oil. The latest investigations let us affirm that Alcaufar Vell would be a strong candidate.

EL DOLÇ / EL DULCE / THE SWEET / LE DOUX

Manduxes macerades / Fresas maceradas / Macerated strawberries / Fraises macerées 🌱🌿	6,00 €
Sorbet mandarina, gin i cava 🌱🌿 / Sorbete de mandarina, gin y cava / Mandarin sorbet, gin and cava / Sorbet à la mandarin, gin et cava	5,50 €
Poma en homenatge a germanes Tatin 🌱 / Manzana en homenaje hermanas Tatin / Apple in tribute Tatin sisters / Pomme hommage sœurs Tatin	7,00 €
Versió de pastís de llimona de Sant Jeroni 🌱 / Versión de pastel de limón de "Sant Jeroni" / "Sant Jeroni" Lemon pie version / Version tarte au citron de Sant Jeroni	7,00 €
Xocolati i Coca Bamba 🌱 / Chocolate y Coca Bamba / Chocolate and "Coca bamba" / Chocolat et "Coca bamba"	7,00 €
Greixera de monyaco i brossat 🌱 / Pudín de boniato y quesón / Sweet potato and cottage cheese pudding / Pouding de patates douces et fromage cottage	7,00 €
Peça de Fruita / Pieza de Fruta / Piece of fruit / Morceau de fruit 🌱🌿	2,25 €
Fruita variada / Fruta variada / Variated fruit / Fruit varié 🌱🌿	7,00 €
Gelats artesans al gust / Helados artesanos / Artisanal Ice Cream / Glaces artisanales 🌱	5,00 €
Gelat de gerds vegà / Helado de frambuesa vegano / Glace vegan framboise / Glace vegan framboise 🌱🌿	5,00 €
Selecció de 3 formatges de Menorca / Selección de 3 quesos de Menorca / Selection of 3 Minorcan cheese / Selection de 3 fromages de Minorque	7,00 €

L'ORIGINE DE LA SAUCE MAHONNAISE ET ALCAUFAR VELL

Le 22 avril 1756, le maréchal Richelieu goûta la sauce que nous connaissons aujourd'hui sous le nom de mahonnaise de la main de la dame d'un domaine de Minorque, lors d'un banquet pour 12 convives donné en l'honneur des troupes françaises qui avaient envahi Minorque. À cette époque, il n'y avait pas beaucoup de domaines ruraux majestueux, appartenant à des francophiles ou à des collaborateurs du maréchal, qui possédaient également une importante production d'huile d'olive. La dernière documentation nous permet d'affirmer qu'Alcaufar Vell serait un candidat solide.



Entrant / Entrante / Starter / Entrée

Ensalada amb embotits / Ensalada con embutidos Salad with cold sausages / Salade avec charcuterie	6,75€
Pasta fresca amb salsa de tomàtic i formatge Maó 🍷🍷 Pasta fresca con salsa de tomate y queso Mahón Fresh pasta with tomato sauce and Mahon cheese Pâtes fraîches avec sauce tomate et fromage Mahón	8,00 €
Arròs natural amb tomàtic (20 min) Arroz natural con tomate Natural rice with tomato / Riz naturel à la tomate	8,00 €
*Ou frit opcional / Huevo frito opcional Optional fried egg / Oeuf frit en option	

**Plat únic-combinat / Plato único-combinado
Single or combined plate / Assiette simple ou combinée**

Escollir la combinació al gust Escoger la combinación al gusto / Choose the combination to taste / Choisissez la combinaison préférée	18,00 €
Peix planxa / Pescado a la plancha Grilled fish / Poisson grillé	+ 6,00 €

Postre / Postres / Dessert / Dessert

Peça de Fruita / Pieza de Fruta 🍷🍷 Piece of fruit / Morceau de fruit	2,25 €
Fruita variada / Fruta variada 🍷🍷 Variated fruit / Fruit varié	7,00 €
logurt / Yogur o Kèfir Menorca 🍷 Yoghurts / Yaourts or Kèfir Menorca	3,00 €
Gelats Frigo / Helados Frigo 🍷 Ice cream Frigo / Glace Frigo	2,50 - 4,00 €
Pastís de xocolata / Pastel de chocolate 🍷 Chocolate cake / Gâteau au chocolat	4,00 €

Plats Principals / Platos Principales

Main Dishes / Plats Principaux	
Escalope de "Vermella Menorquina" Escalopa de "Vermella Menorquina" Escalope "Vermella Menorquina" Escalope de "Vermella Menorquina"	12,00 €
Pollastre de camp arrebossat / Pollo de campo rebozado Free-range chicken fried in breadcrumbs / Poulet fermier pané	10,00 €
Coca-pizza de blat "Xeixa" 🍷🍷 Coca-pizza de trigo "Xeixa" "Xeixa" wheat Coca-pizza Coca-pizza au blé "Xeixa"	12,00 €
Peix planxa / Pescado a la plancha Grilled fish / Poisson grillé	25,00 €

GUARNICIÓ / GUARNICIÓN / GARNISH / GARNITURE

Triar de / Escoger de / Choice from / Choisir de:	
Ensalada menorquina / Ensalada menorquina 🍷🍷 Minorcan salad / Salade de Minorque	
Patates fregides / Patatas fritas 🍷🍷 French fries / Pommes de terre frites	
Tomàtic i olives / Tomate y aceitunas 🍷🍷 Tomato and olives / Tomate et olives	
Patates panadera / Patatas panadera 🍷🍷 Oven baked potatoes / Pommes de terre au four	
Verdures a l'anglesa / Verduras a la inglesa 🍷🍷 Boiled vegetables / Légumes à l'eau	

**L'ART DE VIURE CONSISTEIX A FER DE LA VIDA UNA OBRA D'ART
ALCAUFAR VELL HOTEL & RESTAURANT**

**VINE A GAUDIR DE L'ART DE VIURE / VEN A DISFRUTAR DEL ARTE DE VIVIR
COME AND ENJOY THE ART OF LIVING / VENEZ APPRÉCIER L'ART DE VIVRE**

ÀPATS PRIVATS

A Alcaufar Vell preparem àpats privats per a grups a partir de deu persones, una experiència enogastronòmica per poder viure amb amics, família o companys de feina on compartir els plats més viscuts de la nostra carta a qualsevol espai de la casa o de la finca. Nosaltres hi posem la lletra.... vosaltres la música.

COMIDAS PRIVADAS

En Alcaufar Vell elaboramos comidas privadas para grupos a partir de diez personas, una experiencia enogastronómica para poder vivir con amigos, familia o compañeros de trabajo donde compartir los platos más viscutos de nuestra carta a cualquier espacio de la casa o de la finca. Nosotros ponemos la letra vosotros la música.

PRIVATE MEALS

At Alcaufar Vell we prepare private meals for groups of ten people, a food and wine experience to live with friends, family or colleagues where to share the most lived dishes of our menu in any space of the house or farm. We put the letter.... you the music.

REPAS PRIVÉS

Chez Alcaufar Vell, nous préparons des repas privés pour des groupes de dix personnes, une expérience gastronomique et viticole à vivre avec des amis, la famille ou les collègues où partager les plats les plus vécus de notre menu dans n'importe quel espace de la maison ou de la ferme. Nous avons mis la lettre.... vous la musique.

AL·LÈRGIES / ALERGIAS / ALLERGIES / ALLERGIES

Disposen d'un quadre resum amb tots els al·lèrgens de l'oferta / Disponemos de un cuadro resumen con todos los alérgenos de la oferta
We have a summary table of all the allergens in the gastronomic offer / Nous avons un tableau récapitulatif avec tous les allergènes dans l'offre