

# TAPAS Y PLATOS PARA COMPARTIR

HORARIO DE COMIDAS Y CENAS: DE 13:00 A 15:30 H. Y DE 20:00 A 23:00 H.

<b>Ensalada de gambas con naranja, mahonesa de anchoa y vinagreta de mango</b> <i>Amanida de gambes amb taronja, maionesa d'anxova i vinagreta de mango</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Ensalada de fresas, queso de cabra, variedad de lechugas, pasas y nueces</b> <i>Amanida de maduixes, formatge de cabra, varietat d'enciams, panses i nous</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Ensalada de tomate maduro y ventresca de bonito</b> <i>Amanida de tomàtiga madura i ventresca de bonítol</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Burrata con albahaca y tomates Monterosa en texturas</b> <i>Burrata amb alfàbrega i tomàtiques Monterosa en textures</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Tabla de jamón ibérico</b> <i>Taula de pernil ibèric</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Tabla de quesos de Menorca con uvas y mermelada de tomate</b> <i>Taula de formatges de Menorca amb raïm i mermelada de tomàtiga</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Ensaladilla Moriarty</b> <i>Ensaladilla Moriarty</i>	<b>10,50€</b>
<b>“Papas arrugadas” con cuatro salsas caseras</b> <i>“Papas arrugadas” amb quatre salses casolanes</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Croquetas caseras de cocido</b> <i>Croquetes casolanes de brou</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Pimientos del Padrón</b> <i>Pebrots del Padrón</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Chips de berenjenas con un toque de miel</b> <i>Xips d'albergínies amb un toc de mel</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Karaage de Pollo estilo japonés con mahonesa de kimchi y lima</b> <i>Karaage de Pollastre estil japonès amb maionesa de kimchi i llima</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pastel de Puerros con salsa de Champiñones</b> <i>Pastís de Porros amb salsa de Bolets</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Calamares a la Andaluza</b> <i>Calamars a l'Andalusa</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Buñuelos de Bacalao</b> <i>Bunyols de Bacallà</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Berenjenas rellenas a la Menorquina</b> <i>Albergínies plenes a la Menorquina</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Navajas con aceite de Albahaca y lámina de jamón ibérico (6 uds.)</b> <i>Navalles amb oli d'Alfàbrega i làmina de pernil ibèric (6 uds.)</i>	<b>22,50 €</b>

IVA incluido / IVA inclòs

# TAPES I PLATS PER COMPARTIR

HORARI DE DINARS I SOPARS: DE 13:00 A 15:30 H. I DE 20:00 A 23:00 H.

<b>Zamburiñas a la plancha con aliño de ajo y perejil (6 uds.)</b> <i>Zamburiñas a la planxa amb adob d'all i julivert (6 uds.)</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Gambas rojas con un toque de sal negra</b> <i>Gambes vermelles amb un toc de sal negra</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Canelón casero de Pato con crema de setas Shitake</b> <i>Caneló casolà d'Ànec amb crema de bolets Shitake</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Carpaccio de Buey con parmesano, aceite de oliva y lima</b> <i>Carpaccio de Bou amb parmesà, oli d'oliva i llima</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Carrillera de ternera con puré de patata y toque de trufa</b> <i>Galta de vedella amb puré de patata i toc de tòfona</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Secreto ibérico con patata al horno y compota de manzana</b> <i>Secret Ibèric amb patata al forn i compota de poma</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Tataki de solomillo de ternera fileteado con ají amarillo y láminas de almendra</b> <i>Tataki de filet de vedella amb ají groc i làmines d'ametlla</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Lomo de Bacalao con tomate, pimientos asados y patata</b> <i>Llom de Bacallà amb tomàquet, pebrots rostits i patata</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Tataki de Atún rojo en salsa taré de pistachos, mahonesa de trufa y Teriyaki</b> <i>Tataki de Tonyina vermella en salsa taré de pistatxos, maionesa de tòfona i Teriyaki</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Calamar relleno a la menorquina con puré de boniato y patata panadera</b> <i>Calamar farcit a la Menorquina amb puré de moniato i patata panadera</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Tartar de Atún con mango, aguacate, base de yogurt y aceite de hierbas</b> <i>Tàrtar de Tonyina amb mango, alvocat, base de iogurt i oli d'herbes</i>	<b>15,50 €</b>

## PARA NIÑOS · PER A NENS

<b>Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas</b> <i>Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Tallarines de arroz con salsa boloñesa</b> <i>Tallarins d'arròs amb salsa bolonyesa</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Croquetas de cocido con patatas fritas</b> <i>Croquetes de carn d'olla amb patates fregides</i>	<b>12,00 €</b>

**Servicio de pan artesano de masa madre: 3,00 €.** Servei de pa artesà de massa mare: 3,00 €.  
**Extra de tomate + aceite de oliva virgen extra: 1,50 €.** Extra de tomàtiga + oli d'oliva verge extra: 1,50 €.  
**Extra de alioli suave: 1.50 €.** Extra d'allioli suau: 1,50 €.

IVA incluido / IVA inclòs

# TAPAS AND DISHES TO SHARE

LUNCH AND DINNER HOURS: FROM 1:00 PM TO 3:30 PM AND FROM 8:00 PM TO 11:00 PM

<b>Prawn salad with oranges, anchovy mayonnaise and mango salad dressing</b> <i>Salade de crevettes à l'orange, mayonnaise aux anchois et vinaigrette à la mangue</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Strawberry salad with goat cheese, mixed greens, raisins, and nuts</b> <i>Salade de fraises, fromage de chèvre, mélange de laitues, raisins secs et noix</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Ripe tomato salad with tuna belly</b> <i>Salade de tomates mûres et ventrèche de thon</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Burrata with basil and Monterosa tomatoes</b> <i>Burrata au basilic et tomates Monterosa texturées</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Iberian ham platter</b> <i>Assiette de jambon ibérique</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Menorcan cheese board with grapes and tomato marmalade</b> <i>Plateau de fromages de Minorque avec raisins et confiture de tomates</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Moriarty salad</b> <i>Salade Moriarty</i>	<b>10,50€</b>
<b>“Papas arrugadas” served with four homemade sauces</b> <i>“Papas arrugadas” aux quatre sauces maison</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Homemade croquettes</b> <i>Croquettes cuites maison</i>	<b>9,50 €</b>
<b>Padrón peppers</b> <i>Poivrons de Padrón</i>	<b>8,50 €</b>
<b>Eggplant chips in tempura with a touch of honey</b> <i>Chips d'aubergine avec une touche de miel</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Japanese-style Chicken Karaage with kimchi and lime mayonnaise</b> <i>Karaage de poulet à la japonaise, kimchi et mayonnaise au citron vert</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Leek cake with mushroom sauce</b> <i>Tarte aux poireaux avec sauce aux champignons</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Fried calamari ‘Andalusian’ style</b> <i>Calamars frits à l'andalouse</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Codfish fritters</b> <i>Beignets de morue</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Stuffed eggplants with vegetables</b> <i>Aubergines farcies aux légumes</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Razor clams with basil oil and a sliver of Iberian ham (6 pcs.)</b> <i>Couteaux à l'huile de basilic et tranche de jambon ibérique (6 unités)</i>	<b>22,50 €</b>

IVA included / IVA incluse

# TAPAS ET PLATS À PARTAGER

HEURES DÉJEUNER ET DÎNER : DE 13H00 À 15H30 ET DE 20H00 À 23H00.

<b>Grilled scallops with garlic and parsley dressing (6 pcs.)</b> <i>Noix de Saint-Jacques grillées avec sauce à l'ail et au persil (6 unités)</i>	<b>19,50 €</b>
<b>Red prawns with a touch of black salt</b> <i>Crevettes rouges au sel noir</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Homemade duck cannelloni with Shiitake mushroom cream</b> <i>Cannelloni de canard maison à la crème de champignons Shiitake</i>	<b>16,50 €</b>
<b>Beef carpaccio with Parmesan, olive oil, and lime</b> <i>Carpaccio de bœuf au parmesan, huile d'olive et citron vert</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Beef cheek with mashed potatoes and a touch of truffle</b> <i>Joue de bœuf avec purée de pommes de terre et une touche de truffe</i>	<b>17,50 €</b>
<b>“Iberian secret” with baked potato and apple compote</b> <i>“Secret ibérique” avec pomme de terre au four et compote de pommes</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Beef tenderloin tataki, filleted, with yellow pepper and almond slices</b> <i>Tataki de filet de bœuf avec tranches de poivron jaune et amandes</i>	<b>23,00 €</b>
<b>Cod loin with tomato, roasted peppers and potato</b> <i>Longe de cabillaud à la tomate, poivrons rôtis et pomme de terre</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Red tuna Tataki in pistachio sauce, truffle mayonnaise and Teriyaki</b> <i>Tataki de thon rouge sauce taré à la pistache, mayonnaise à la truffe et Teriyaki</i>	<b>21,50 €</b>
<b>Menorcan-style stuffed squid with sweet potato purée and baked potato</b> <i>Encornets farcis à la minorquine avec purée de patate douce</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Tuna tartar with mango, avocado, yogurt base and herbal oil</b> <i>Tartare de thon à la mangue, avocat, base de yaourt et huile aux herbes</i>	<b>15,50 €</b>

## FOR KIDS / POUR LES ENFANTS

<b>Breaded chicken breast with french fries</b> <i>Poitrine de poulet panée avec frites</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Rice noodles with Bolognese sauce</b> <i>Nouilles de riz avec sauce bolognaise</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Stew meat croquettes with french fries</b> <i>Croquettes de viande de pot-au-feu avec frites</i>	<b>12,00 €</b>

**Sourdough artisan bread service: 3.00 €.** Service de pain artisanal au levain: 3,00 €.

**Extra tomato + extra virgin olive oil: 1.50 €.** Supplément de tomate + huile d'olive vierge extra: 1,50 €.

**Mild aioli extra: 1.50 €.** Supplément d'aioli doux: 1,50 €.

IVA included / IVA incluse