



Entrants Freds i Amanides

All i oli d'all rostit, olives adobades i pa (per persona):		2,75€
Pa de vidre amb tomàquet de ramellet, sal de Fornells i A.O.V.E.		5,70€
La nostra amanida russa Es Nàutic (mín. 2 ud)	  	3,00€ (ud)
Pernil ibèric de gla tallat a ganivet.		23,90€
Burrata fresca sobre salmorejo de tomàquets cherry. (Perles d'alfàbrega, pinyons torrats, encenalls d'ibèric i A.O.V.E. lleugerament fumat)	 	19,50€
Amanida de tomàquets del terreny, gambes a l'all, guacamole i terra d'olives negres amb all cruixent.		21,00€
Carpaccio de ventresca de tonyina roja fumada, amanida com una gilda, pebrot agredolç, terra d'olives, brots i flors, acompanyat de pa carasatu.	  	32,50€
Amanida de rap alangostinat i emulsió de cigales de Menorca. (Alga wakame, alvocat, llima fresca, tomàquets cherry, brots frescos i ceba encurtida amb magrana)	   	21,90€
Tataki de tonyina roja Balfegó marinat en soja i cítrics sobre alvocat. (Perles de wasabi, sèsam torrat i gel de rovell d'ou amontillado)	    	28,90€

Entrants Calents

Carxofes en flor sobre escuma de camagrocs, orella blanca impregnada en pernil ibèric, les seves virutes i air pork.	    	17,60€
Vieires amb salsa mery, gel de soja i llima. (6 unitats)	 	17,50€
Musclo de Menorca a la brasa. (picada d'alls i julivert)	 	14,90€
Sípia a la brasa amb allioli de la seva tinta.	  	16,50€
Pop a la gallega amb pimentó de la vera.		21,90€
Pop a la brasa sobre patata morter amb essència de sobrassada. (cruixent de la seva tinta, flors i brots frescos)	  	26,50€

Les Nostres Fregides

Croquetes d'ibèric.	  	16,00€
Croquetes negres de sípia i gambes.	    	16,00€
Patates braves Es Nàutic.	 	6,90€
Calamars a la romana. (especialitat de la casa)	  	19,50€
Calamars a l'andalusa.	  	19,50€
El nostre torrezno cruixent amb piparres.		10,50€
Chipirons fregits amb all i oli.	  	18,00€
Ou fregit.		3,00€
Ous trencats Es Nàutic.(pernil ibèric, papada cruixent i emulsió de bolets)		18,90€

Paelles i Arrossos

*Mínim 2 persones, preus p.p.

Paella Marinera. (sec, melós o caldós)	   	29,90€
Arròs Señoret. (sec, melós o caldós)	   	31,50€
Arròs negre de sípia, pop i gambes.	   	31,50€
Arròs de carpaccio de cigales. (sípia i fines làmines de torrezno duroc amb emulsió de cigales de Menorca)	   	35,00€
Arròs d'entrecot d'Angus lleugerament madurat i shiitakes.	   	36,50€
Arròs vegà de verdures i bolets de temporada.		29,50€
Fideuà de peix i marisc señoret.	    	31,50€
Arròs melós de gamba roja i rap.	   	35,00€
Caldereta de llagosta de Menorca.	 	90,00€
Llagosta fregida amb ous i patates fregides.	 	90,00€

Peixos

ESTEROS LUBIMAR. Dorada a la brasa sobre consomé de cigales de Menorca, plàncton, escopinyes i salmó salvatge.	    	36,90€
Bacallà al forn sobre salsa de sobressada i mel. (sobre patata panadera)	 	26,90€
Rajada confitada i gratinada al forn de llenya. (amb allioli de ceba caramel·litzada, tomàquets del terreny lleugerament especiats i taperes)	  	24,90€
Calamar a la brasa amb vinagreta cítrica. (amb alls confitats, un toc de guindilla fresca i llima sobre patata violeta)	   	26,50€

Carns

Entrecot de vedella a la brasa amb patates fregides i pebrots de Padrón.		27,50€
Rellom d'anoll a la brasa. (demi-glace de P.X., emulsió de foie gras i mil fulls de patata cruixent)	 	32,50€
Lagarto ibèric a la brasa amb patates grilló al forn i els seus mojo vermell i verd.		23,50€
Porcelló rostit al seu suc, poma, verdejo i canyella.	 	32,00€

Per compartir - 2 pax:

Txuletó de bou a la brasa acompanyat de patates fregides i pebrots de Padrón.		70,00€
---	--	--------

Pastes

Tagliatelles allioli amb gamba roja de Menorca i un toc de xili	   	28,50€
---	---	--------

Pregunti'ns pels nostres suggeriments i recomanacions diàries

