

## Entrantes Frios y ensaladas



Ensaladilla (x Pax)		3,00€
All i oli aceitunas y pan, por comensal		2,50€
Pan de cristal con tomate de ramellet, sal de Fornells y AOVE.		5,40€
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.		21,90€
Burrata fresca sobre salmorejo de tomates cherry. <i>(Perlas albahaca, piñones tostados. Virutas de ibérico, y AOVE. Ligeramente ahumado)</i>		18,50€
Ensalada de rape alangostado y emulsión de cigalas de Menorca. <i>(Alga wakame, aguacate, lima fresca, cherrys, brotes frescos y cebolla encurtida con granada)</i>		19,50€
Tataki de atún rojo Balfegó marinado en soja y frutas cítricas sobre aguacate. <i>(Perlas de wasabi, sésamo tostado y gel de yema amontillada)</i>		26,90€

## Entrantes Calientes

Zamburiñas con salsa mery, gel de soja y lima. (6 unidades)		17,90€
Mejillón de Menorca a la brasa. <i>(Picada de ajos y perejil)</i>		14,50€
Sepia a la brasa con alioli de su tinta.		16,50€
Pulpo a la brasa sobre patata mortero con esencia de sobrasada. <i>(Crujiente de su tinta, flores y brotes frescos)</i>		24,90€

## Nuestras Futuras es Nàutic

Croquetas de ibérico.		16,00€
Croquetas negras de sepia y gambas.		15,00€
Patatas bravas es Nàutic.		6,00€
Calamares a la romana. <i>(Especialidad de la casa)</i>		19,00€
Calamares a la andaluza.		18,50€
Nuestro torrezno crujiente con piparras.		9,50€
Chipirones fritos.		17,90€
Huevos frito.		3,00€

## Paellas y Arroces \*Mín 2 personas, precios p.p

Paella Marinera. <i>(Seco, meloso o caldoso)</i>		29,90€
Arroz Señoret. <i>(Seco, meloso o caldoso)</i>		31,50€
Arroz negro de sepia, pulpo y gambas.		31,50€
Arroz de carpaccio de cigalas. <i>(sepia y finas láminas de torrezno duroc con emulsión de cigalas de Menorca)</i>		35,00€
Arroz de mollejas de pato, gamba roja y ajetes.		33,00€
Arroz vegano de verduras y setas de temporada.		28,90€
Fideuá de pescado y marisco señoret.		29,90€
<b>OTRAS DE NUESTRAS ESPECIALIDADES</b>		
Arroz meloso de gamba roja y rape.		34,00€
Arroz meloso de gamba roja, ajetes y mollejas de pato.		34,00€

## Pescados

Bacalao al horno con salsa de sobrasada y miel sobre patatas panadera.		23,90€
Raya confitada y gratinada al horno de leña con alioli de cebolla caramelizada, tomates del terreno ligeramente especiados y alcaparras.		22,50€
Calamar a la brasa <i>(ajos confitados, un toque de guindilla fresca y lima sobre patatas panaderas).</i>		23,90€

## Carnes

Entrecot de ternera a la brasa con patatas fritas y padrones.		26,00€
Solomillo de añejo a la brasa. <i>(demiglace de p.x. y emulsión de foie gras y millojas de patata crujientes.)</i>		31,00€
<b>KM-0 Producto Menorquín</b>		
Lechona asada al horno, en su jugo y manzana al aroma de verdejo y canela.		29,50€
<b>PARA COMPARTIR</b>		
Chuletón de buey a la brasa acompañado de patatas fritas y padrones.		62,50€

\*Pregúntenos por nuestras sugerencias y recomendaciones diarias

