



Entrantes Frios y ensaladas

All i oli de ajo asado, aceitunas aliñadas y pan (por persona):		2,75€
Pan de cristal con tomate de ramellet, sal de Fornells y A.O.V.E.		5,70€
Nuestra ensaladilla Es Nàutic (mín. 2 ud)	  	3,00€ (ud)
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.		23,90€
Burrata fresca sobre salmorejo de tomates cherry. (Perlas de albahaca, piñones tostados, virutas de ibérico y A.O.V.E. ligeramente ahumado)	 	19,50€
Ensalada de tomates del terreno, gambones al ajillo, guacamole y tierra de olivas negras con ajo crispy.		21,00€
Carpaccio de ventresca de atún rojo ahumado, aderezado como una gilda, pimiento agridulce, tierra de olivas, brotes y flores, acompaña con pan carasatu.	  	32,50€
Ensalada de rape alangostado y emulsión de cigalas de Menorca. (Alga wakame, aguacate, lima fresca, tomates cherry, brotes frescos y cebolla encurtida con granada)	   	21,90€
Tataki de atún rojo Balfegó marinado en soja y frutas cítricas sobre aguacate. (Perlas de wasabi, sésamo tostado y gel de yema amontillada)	    	28,90€

Entrantes Calientes

Alcachofas en flor sobre espuma de colmenillas, oreja blanca impregnada en jamón ibérico, sus virutas y air pork.	    	17,60€
Zamburiñas con salsa mery, gel de soja y lima. (6 unidades)	 	17,50€
Mejillón de Menorca a la brasa. (picada de ajos y perejil)	 	14,90€
Sepia a la brasa con alioli de su tinta.	  	16,50€
Pulpo a la gallega con pimentón de la vera.		21,90€
Pulpo a la brasa sobre patata mortero con esencia de sobrasada. (crujiente de su tinta, flores y brotes frescos)	  	26,50€

Nuestras Frituras es Nàutic

Croquetas de ibérico.	  	16,00€
Croquetas negras de sepia y gambas.	    	16,00€
Patatas bravas es Nàutic.	 	6,90€
Calamares a la romana. (especialidad de la casa)	  	19,50€
Calamares a la andaluza.	  	19,50€
Nuestro torrezno crujiente con piparras.		10,50€
Chipirones fritos con all i oli.	  	18,00€
Huevo frito.		3,00€
Huevos rotos es Nàutic. (jamón ibérico, papada crujiente y emulsión de boletus)		18,90€

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

Paella Marinera. (Seco, meloso o caldoso)	   	29,90€
Arroz Señoret. (Seco, meloso o caldoso)	   	31,50€
Arroz negro de sepia, pulpo y gambas.	   	31,50€
Arroz de carpaccio de cigalas. (sepia y finas láminas de torrezno duroc con emulsión de cigalas de Menorca)	   	35,00€
Arroz de entrecot de Angus ligeramente madurado y shiitakes.	   	36,50€
Arroz vegano de verduras y setas de temporada.		29,50€
Fideuá de pescado y marisco señoret.	    	31,50€
Arroz meloso de gamba roja y rape.	   	35,00€
Caldereta de langosta de Menorca.	 	90,00€
Langosta frita con huevos y patatas fritas.	 	90,00€

Pescados

ESTEROS LUBIMAR. Dorada a la brasa sobre consomé de cigalas de Menorca y plancton, berberechos y salmón salvaje.	    	36,90€
Bacalao al horno sobre salsa de sobrasada y miel. (sobre patata panadera)	 	26,90€
Raya confitada y gratinada al horno de leña. (con alioli de cebolla caramelizada, tomates del terreno ligeramente especiados y alcaparras)	  	24,90€
Calamar a la brasa con vinagreta cítrica. (con ajos confitados, un toque de guindilla fresca y lima sobre patata violeta)	   	26,50€

Carnes

Entrecot de ternera a la brasa con patatas fritas y padrones.		27,50€
Solomillo de añejo a la brasa. (demi-glace de P.X. y emulsión de foie gras y milhojas de patata crujientes)	 	32,50€
Lagarto de ibérico a la brasa con patatas gajo al horno y sus mojos rojo y verde.		23,50€
Cochinillo asado en su jugo, manzana, verdejo y canela.	 	32,00€

Para compartir - 2 pax:

Chuletón de buey a la brasa acompañado de patatas fritas y padrones.		70,00€
--	--	--------

Pastas

Tagliatelle alioli con gamba roja de Menorca y un toque chili.	   	28,50€
--	---	--------

*Pregúntenos por nuestras sugerencias y recomendaciones diarias

