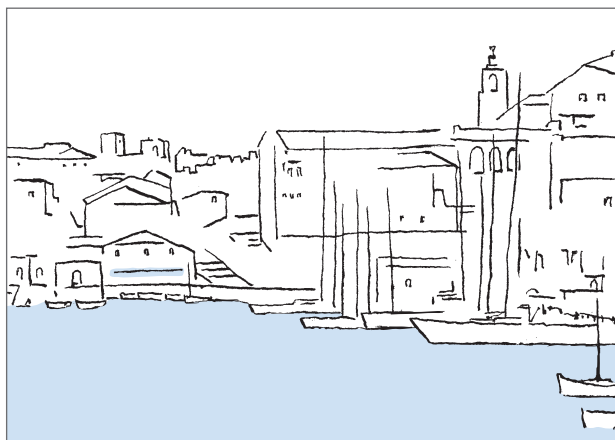


# S'AMARADOR

PORT DE CIUTADELLA



**PEIX I MARISC DEL DIA (Segons mercat)**  
**PESCADO Y MARISCO DEL DÍA (Según mercado)**  
**FISH OF THE DAY (According to market price)**  
**POISSON DU JOUR (Suivant les arrivages)**  
**PESCE DEL GIORNO (A seconda del mercato)ç**  
**HEUTE FISCH (Nach Marktpreis)**

---

Musclos de roca de Maó / Mejillones de Menorca / <b>Mussels from Menorca</b> Moules de Minorque / <b>Cozze di Minorca</b> / Menorquinische Muscheln .....	12,00
<b>Escopinyes al natural / Escupiñas al natural / Natural cockles</b> Praires crues / <b>Tartufo di mare al naturale</b> / Herzmuscheln .....	21,00
<b>Ostres (6 u.) / Ostras (6 u.) / Oysters (6 u.)</b> Huîtres (6 u.) / <b>Ostriche (6 u.) / Austern (6 u.)</b> .....	22,00
<b>Cloïsses / Almejas / Clams / Clovisses / Vongole / Teppichmuscheln</b> .....	22,00
<b>Zamburiñas (6 u.) / Zamburiñas (6 u.) / Small scallops (6 u.)</b> Petites coquilles St. Jaques (6 u.) / <b>Scaloppine (6 u.) / Jacobsmuscheln (6 u.)</b> .....	18,00
<b>Peixet frit / Pescadito frito (boquerón) / Fried baby fish</b> Friture de petit poissons / <b>Pesciolini fritti / Frittierte Babyfisch</b> .....	13,00
<b>Gamba vermella / Gambas / Red Prawns</b> Crevettes / <b>Gamberi / Garnelen (250gr.)</b> .....	32,00
<b>Gamba vermella de Menorca / Gambas / Red Prawns</b> Crevettes / <b>Gamberi / Garnelen (XL)</b> .....	43,00 (250g) ..... 172,00 /kg
<b>Escamarlans de Menorca / Cigalas / Cray fish</b> Langoustines / <b>Scampi / Kaisergranat (350gr.)</b> .....	38,00
<b>Escamarlans de Menorca / Cigalas / Cray fish</b> Langoustines / <b>Scampi / Kaisergranat (XL)</b> .....	160,00 /kg
<b>Llagosta vermella de Menorca / Langosta / Lobster</b> Langouste / <b>Aragosta / Languste</b> .....	178,00 /kg
<b>Llamàntol del Cantàbric / Bogavante / Atlantic Lobster</b> Homard / <b>Astice / Hummer</b> .....	128,00 /kg
<b>Anfós / Mero / Grouper / Mérou / Cernia / Zackenbarsch</b> .....	34,00
<b>Gall de Sant Pere / Gallo de San Pedro / John Dory</b> Saint-Pierre / <b>San Pietro / St.Petersfisch</b> .....	36,00
<b>Cap Roig / Cabracho / Scorpion fish / Rascasse / Scorfano / Drachenkopf</b> .....	34,00
<b>Dèntol o Pagre / Dentón o Pagrio / Dentex fish</b> Denté / <b>Dentice / Zahnbrasse</b> .....	32,00
<b>Turbot / Rodaballo / Turbot / Turbot / Rombo / Steinbutt</b> .....	32,00
<b>Rap / Rape / Monkfish / Baudroie / Rana pescatrice / Seeteufel</b> .....	30,00
<b>Llobarro / Lubina/ Bass / Basse / Basso / Bass</b> .....	32,00
<b>Lluç / Merluza / Hake / Merlu / Merluzzo / Seehecht</b> .....	24,00

## PER PICAR I COMPARTIR

Croquetetes de caproig i gambes .....	11,00	Tataki de tonyina vermella macerat en soja* .....	20,00
Bunyols de formatge de Menorca amb confitura de tomàquet .....	10,00	Anxoves del Cantàbric Extra Grans .....	19,00
Calamars a la romana o a l'andalusa .....	17,00	Foie mi-cuit amb figat i pinyons .....	19,00
Xipirons fregits .....	18,00	Pernil ibèric d'aglà tallat a mà .....	25,00
Sèpia trossejada a la planxa .....	15,00	Carpaccio de vedella amb ruca i formatge de Menorca .....	16,00
Fritada variada .....	21,00	4 formatges de Menorca, codony i confitura de vi negre .....	17,00
(calamars, peixet, gambes, xipirons)		Pa de coca torrat amb tomàquet i oli verge .....	4,00
Carpaccio de pop .....	17,00		
Carpaccios de peix (consultar)* .....	17,00		
Ceviche del dia* .....	18,00		

\* Els peixos de consum en cru es congelen prèviament a la seva preparació com a mínim a -20° durant 24 hores.

## UN POC DE VERD

Tomàquet, ceba dolça i ventresca de tonyina .....	16,00	Amanida de burrata, tomàquets i ruca .....	16,00
Timbal de seitons, guacamole i confitura de tomàquet .....	16,00	Espàrrecs blancs de Navarra XL (5 u.) amb amanida .....	16,00
Amanida de salmó marinat i alvocat .....	17,00	Verdures de l'hort saltejades al perfum de soja .....	14,00

— Tenim versions veganes d'aquestes amanides —

## CARNS

Entrecot de boví major a la graella, filetejat .....	24,00	Filet de boví major a la graella .....	26,00
'Chuletón' de boví major a la graella, filetejat (1 kg) .....	62,00	Tournedó de be de Menorca al forn al romaní .....	23,00

Les carns a la graella es poden acompanyar amb salsa a la mostassa, formatge o pebre verd a part (+2€)

## ESPECIALITATS

### — LLAGOSTA VERMELLA DE MENORCA —

Caldereta, arròs caldós o paella**	(300gr. p.p.) ..... 54,00	(500gr. p.p.) ..... 89,00
Fregida amb ous i patates	SEGONS PES (+2€ per ou)	
Guisada amb ceba caramelitzada	SEGONS PES	
A la planxa amb amanida	SEGONS PES	
Paella marinera amb marisc**	29,00	Calamar farcit a la menorquina ..... 25,00
Arròs negre de sèpia i gambes**	29,00	La nostra <i>Bullabesa</i> de 3 peixos i marisc ..... 49,00
Rossejat de fideos a la marinera amb marisc**	29,00	Peix fregit amb ous i patates, amb alls tendres o amb ceba caramelitzada** ..... VEURE LLISTAT (+3€ p.p.)
Arròs caldós o 'caldereta' de peix i marisc**	31,00	Parrillada de peix i marisc ..... 52,00
Arròs melós de pescadors a la cassola amb marisc i llagosta**	43,00	Parrillada de llagosta vermella de Menorca i marisc** ..... 86,00
Arròs caldós, paella o caldereta de llamàntol del Cantàbric**	52,00	Parrillada de llamàntol del Cantàbric i marisc** ..... 72,00
Cassola de rap amb cloïssa fina de Menorca	35,00	Espaguetis amb cloïsses i salsa verda ..... 22,00

\*\* Mínim 2 persones (preus per persona)

### PEIX I MARISC DEL DIA (segons mercat)

Vegeu el llistat de preus  
a la primera pàgina

Gràcies a les barques de Ciutadella "Sa Llagostera", "Los Ángeles", "Dorita", "Àngel y Andrés", "Ibis III" i "Vicenta", cada dia podem gaudir de peix, marisc i, naturalment, de la nostra principal especialitat: la llagosta de Menorca, que mantenim en els nostres viviers per oferir un producte realment fresc.

Si patiu algun tipus d'al·lèrgia o intolerància podeu comentar-ho al personal



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



CACAUETS



SOJA



LLET



FRUITS SECS



API



MOSTASSA



SÈSAM



SULFITS



TRAMUSSOS



MOL·LUSCS

Reglament (UE), núm. 1169 / 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor

## PARA PICAR Y COMPARTIR

---

Croquetitas de cabracho y gambas .....	11,00	Tataki de atún rojo macerado en soja* .....	20,00
Buñuelos de queso de Menorca con confitura de tomate .....	10,00	Anchoas del Cantábrico Extra Grandes .....	19,00
Calamares a la romana o a la andaluza .....	17,00	Foie <i>mi-cuit</i> con confitura de higos y piñones .....	19,00
Chipirones fritos .....	18,00	Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo .....	25,00
Sepia troceada a la plancha .....	16,00	Carpaccio de ternera con rúcula y queso de Menorca .....	16,00
Fritura variada .....	21,00	4 quesos de Menorca, membrillo y confitura de vino tinto .....	17,00
(calamares, pescadito, gambas, chipirones)		Pan de "coca" tostado con tomate y aceite virgen .....	4,00
Carpaccio de pulpo .....	17,00		
Carpaccios de pescado (consultar)* ....	17,00		
Ceviche del día* .....	18,00		

\* Los pescados de consumo en estado crudo se congelan previamente a su preparación como mínimo a -20° durante 24 horas.

## UN POCO DE VERDE

---

Tomate, cebolla dulce y ventresca de atún .....	16,00	Ensalada de burrata, tomate y rúcula .....	16,00
Timbal de boquerones, guacamole y confitura de tomate .....	16,00	Espárragos blancos de Navarra XL (5 u.) con ensalada .....	16,00
Ensalada de salmón marinado y aguacate .....	17,00	Verduritas del huerto salteadas al perfume de soja .....	14,00

— Tenemos versiones veganas de estas ensaladas —

## CARNES

---

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla, fileteado .....	24,00	Solomillo de vacuno mayor a la parrilla .....	26,00
Chuletón de vacuno mayor a la parrilla, fileteado (1 kg) .....	62,00	Tournedó de cordero de Mernorca al horno al romero .....	23,00

Las carnes a la parilla se pueden acompañar con salsa a la mostaza, queso o pimienta verde aparte (+2€)

## ESPECIALIDADES

### — LANGOSTA ROJA DE MENORCA —

Caldereta, arroz caldoso o paella**	(300gr. p.p.) ..... 54,00	(500gr. p.p.) ..... 89,00
Frita con huevos y patatas .....	SEGÚN PESO (+2€ por huevo)	
Guisada con cebolla caramelizada .....	SEGÚN PESO	
A la plancha con ensalada .....	SEGÚN PESO	
Paella marinera con marisco** .....	29,00	Calamar relleno a la menorquina ..... 25,00
Arroz negro de sepia y gambas** .....	29,00	Nuestra <i>Bullabesa</i> de 3 pescados y marisco .....
Rossejat de fideos a la marinera con marisco** .....	29,00	49,00
Arroz caldoso o 'caldereta' de pescado y marisco** .....	31,00	Pescado frito con huevos y patatas con ajos tiernos o cebolla caramelizada** .....
Arroz meloso de pescadores a la cazuela con marisco y langosta** .....	43,00	VER LISTADO (+3€ p.p.)
Arroz caldoso, paella o caldereta de bogavante del Cantábrico** .....	52,00	Parrillada de pescado y marisco ..... 52,00
Cazuela de rape con almeja fina de Menorca .....	35,00	Parrillada de langosta roja de Menorca y marisco** .....
		86,00
		Parrillada de bogavante del Cantábrico y marisco** .....
		72,00
		Espaguetis con almejas en salsa verde .....
		22,00

\*\* Mínimo 2 personas (precios por persona)

## PESCADO Y MARISCO DEL DÍA (según mercado)

Ve el listado de precios en la primera página

Gracias a las barcas de Ciutadella "Sa Ilagostera", "Los Ángeles", "Dorita", "Ángel y Andrés", "Ibis III" y "Vicenta", cada día podemos disfrutar de pescado, marisco y, por supuesto, de nuestra principal especialidad: la langosta de Menorca, que mantenemos en nuestros viveros para ofrecer un producto realmente fresco.

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia, pregunte al personal



Reglamento (UE), nº 1169 / 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

## TO START WITH AND TO SHARE

---

Red prawns and scorpion fish croquettes .....	11,00	Tataki of bluefin tuna macerated in soya* .....	20,00
Menorca cheese fritters and tomato jam .....	10,00	Special anchovies XL from the Cantabrian Sea .....	19,00
Squid in Batter (Andalusian or Romana style) .....	17,00	Foie mi-cuit with fig jam and pinions .....	19,00
Fried baby squid .....	18,00	Iberian ham cut by hand .....	25,00
Stir Fried Cuttlefish .....	16,00	Veal carpaccio with rocket and cheese from Menorca .....	16,00
Mixed fry .....	21,00	4 cheeses from Menorca, quince paste and red wine jam .....	17,00
(Squid, baby fish, prawns)		Grilled bread with tomato and «extra virgen» olive oil .....	4,00
Octopus carpaccio .....	17,00		
Fish carpaccios (to ask)* .....	17,00		
Ceviche of the day* .....	18,00		

\* The fish intended for raw consumption is frozen at -20°C or below for at least 24h, before it is prepared.

## SOMETHING GREEN

---

Tomato, sweet onion and tuna «ventresca» .....	16,00	Burrata salad with tomato and rocket .....	16,00
Anchovies timbale, guacamole and tomato jam .....	16,00	White asparagus from Navarra XL (5 u.) with salad .....	16,00
Salmon and avocado salad .....	17,00	Sautéed vegetables with soy flavour.....	14,00

— We have vegan versions of these salads —

## MEATS

---

Beef entrecôte, sliced .....	24,00	Beef steak fillet .....	26,00
Beef T-Bone steak, sliced (1 kg) .....	62,00	Baked lamb tournedos with rosemary sauce .....	23,00

Meats can be served with mustard, cheese or green pepper sauce (+2€)

## SPECIALITIES

### — RED LOBSTER FROM MENORCA —

'Caldereta', Casserole with rice or Paella** (300gr. p.p.) ...	54,00	(500gr. p.p.) ...	89,00
Fried with eggs and frites .....	ACCORDING TO WEIGHT (+2€ per egg)		
With onion confit .....	ACCORDING TO WEIGHT		
Grilled with salad .....	ACCORDING TO WEIGHT		
Rice paella with shellfish** .....	29,00	Menorcan style stuffed squid .....	25,00
Black rice with cuttlefish and red prawns** .....	29,00	Our <i>Bouillabaisse</i> soup with 3 fishes & shellfish .....	49,00
Noodle paella with fish and shellfish** .....	29,00	Fried fish with eggs and frites, with tender garlic or with onion confit** .....	LOOK AT THE LIST (+3€ p.p.)
Fish and shellfish casserole with rice or 'Caldereta'** .....	31,00	Mixed grilled fish and shellfish .....	52,00
Fishermen rice casserole with shellfish and Menorcan Lobster** .....	43,00	Mixed grilled Menorcan Lobster and shellfish** .....	86,00
Casserole with rice, Paella or 'Caldereta' with Atlantic Lobster** .....	52,00	Mixed grilled atlantic lobster and shellfish** .....	72,00
Monkfish and clams casserole .....	35,00	Spaghetti alle vongole .....	22,00 (Clams)

\*\* Minimum 2 persons (price per person)

### FISH OF THE DAY (According to market price)

Look at the list at the first page

Thanks to the Ciutadella boats "Sa Llagostera", "Los Ángeles", "Dorita", "Ángel y Andrés", "Ibis III" and "Vicenta", every day we can enjoy fish, seafood and of course our main speciality: Lobster from Menorca, we hold it in our fish tanks to provide a really cool product.

If you have a food allergy or intolerance, please ask to your waiter



GLUTEN



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



MILK



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHITES



LUPIN



MOLLUSCS

Regulation (UE), number 1169 / 2011, on food information to consumers

VAT included



## POUR PARTAGER

---

Croquettes de crevettes et rascasse (poisson) .....	11,00	Tataki de thon rouge macéré au soja* .....	20,00
Beignets de fromage minorquin avec confiture de tomate .....	10,00	Anchois du Cantabrique XL .....	19,00
Calmars panés ou de style andalou .....	17,00	Foie mi-cuit avec confiture de figues et pignons .....	19,00
Encornets frits .....	18,00	Jambon ibérique coupé à la main .....	25,00
Sépia en morceaux sur le grill .....	16,00	Carpaccio de veau, roquette et fromage de Minorque .....	16,00
Friture mixte .....	21,00	4 fromages de Minorque, pâte de coing et confiture de vin rouge .....	17,00
(calamars, petits poissons, crevettes, encornets)			
Carpaccio de poulpe .....	17,00	Pain grillé à la tomate et l'huile d'olive .....	4,00
Carpaccios de poisson (consulter)* .....	17,00		
Ceviche du jour* .....	18,00		

\* Le poisson destiné à être consommé cru est congelé à -20° ou moins pendant 24 heures avant d'être préparé.

## QUELQUE CHOSE DE VERT

---

Salade de tomate, d'oignon doux et ventre de thon .....	16,00	Salade de burrata, tomate et roquette .....	16,00
Anchois, guacamole et confiture de tomate .....	16,00	Asperges blanches de Navarra XL (5 u.) avec salade .....	16,00
Salade de saumon et avocat .....	17,00	Légumes sautés au arôme de soja .....	14,00

— Nous avons des versions végétaliennes de ces salades —

## DE LA VIANDE

---

Entrecôte de bœuf grillé .....	24,00	Filet de bœuf grillé .....	26,00
Grande côte de bœuf grillé (1 kg) .....	62,00	Tournedos d'agneau au romarin cuit au four .....	23,00

*Vous pouvez accompagner les viandes grillées avec de la sauce au fromage, au poivre vert ou à la moutarde en supplément et à part (+2€)*

## SPÉCIALITÉS

## — LANGOUSTE ROUGE DE MINORQUE —

'Caldereta', riz à la casserole ou paella**	(300gr. p.p.) ... 54,00	(500gr. p.p.) ... 89,00
Frite avec des oeufs et frites .....	SELON LE POIDS (+2€ par oeuf)	
À la casserole avec confit d'oignons .....	SELON LE POIDS	
Sur le grill avec salade .....	SELON LE POIDS	
Paella avec fruits de mer** .....	29,00	Calamar farci au style de Minorque .....
Riz noir avec sépia et crevettes** .....	29,00	Notre Bouillabaisse de 3 poissons et fruits de mer .....
«Fideuà» (paella de nouilles) aux fruits de mer** .....	29,00	Friture de poisson et des oeufs et frites à l'ail frais ou avec confit d'oignons ** ....REGARDEZ LA LIST (+3€ p.p.)
Riz aux poissons à la casserole ou 'Caldereta' avec fruits de mer** .....	31,00	Poissons et fruits de mer grillés .....
Riz du pêcheur à la casserole avec langouste et fruits de mer** .....	43,00	Langouste et fruits de mer grillés** .....
Riz au homard à la casserole, Paella ou "Caldereta" d'homard** ....	52,00	Homard et fruits de mer grillés** .....
Casserole de baudroie et clovisses .....	35,00	Spaghetti aux palourdes .....
		22,00

\*\* Minimum 2 personnes (prix par personne)

## POISSON DU JOUR (Suivant les arrivages)

Regardez la list sur la première page

Grâce aux bateaux de Ciutadella "Sa Ilagostera", "Los Ángeles", "Dorita", "Ángel y Andrés", "Ibis III" et "Vicenta", chaque jour nous pouvons profiter de poissons, fruits de mer et, bien sûr, notre principale spécialité: la langouste de Menorca, nous en avons dans nos viviers pour offrir un produit vraiment frais.

Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, demandez à notre personnel



GLUTEN



CRUSTACÉ



OEUFS



POISSON



CACAHUÈTES



SOJA



LAIT



FRUITS SECS



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPIN



MOLLUSQUES

Numéro de règlement (UE) 1169 / 2011, sur l'information alimentaire du consommateur

TVA comprise

## ANTIPASTI, PER ASSAGGIARE E CONDIVIDERE

---

Crocchette di scorfano e gamberi .....	11,00	Tataki di tonno rosso macerato in soia* .....	20,00
Bigné di formaggio minorchino con marmellata di pomodoro .....	10,00	Acciughe del Cantabrico XL .....	19,00
Calamari fritti alla romana o andalusa .....	17,00	Foie <i>mi-cuit</i> con marmellata di fichi e pinoli .....	19,00
Moscardini fritti .....	18,00	Prosciutto crudo «Ibérico» tagliato al coltello .....	25,00
Bocconcini di seppia alla griglia .....	16,00	Carpaccio di manzo, rucola e formaggio di Minorca .....	16,00
Frittura mista .....	21,00	4 formaggi di Minorca, cotognata e marmellata di vino rosso .....	17,00
(calamari, pesciolini, gamberi, moscardini)		Bruschetta, olio d'oliva e pomodoro .....	4,00
Carpaccio di polipo .....	17,00		
Carpacci di pesce (consultare)* .....	17,00		
Ceviche del giorno* .....	18,00		

*\* Il pesce fresco crudo viene congelato prima del suo utilizzo come minimo a -20° durante 24 ore.*

## UN PÓ DI VERDE

---

Insalata di pomodori, cipollino e ventresca di tonno .....	16,00	Insalata di burrata, pomodori e rucola .....	16,00
Alici, guacamole e marmellata di pomodoro .....	16,00	Asparagi bianchi di Navarra XL (5 u.) con insalata .....	16,00
Insalata di salmone e avocado .....	17,00	Verdure dell'orto saltate all'aroma di soia.....	14,00

— Abbiamo versioni vegane di queste insalate —

## CARNE

---

Entrecôte di bue alla griglia .....	24,00	Filetto di bue alla griglia .....	26,00
Bistecca di bue alla griglia (1 kg) .....	62,00	Involentino d'agnello al forno al rosmarino .....	23,00

*La carne grigliata può essere accompagnata con salsa di mostarda, di formaggio oppure di pepe verde (+2€)*

## SPECIALITÀ

## — ARAGOSTA ROSSA DI MINORCA —

'Caldereta', brodo con riso o paella**	(300gr. p.p.) ..... 54,00	(500gr. p.p.) ..... 89,00
Fritta con uova e patatine .....	IN BASE AL PESO (+2€ a uovo)	
Stufata con confit di cipolle .....	IN BASE AL PESO	
Alla griglia con insalata .....	IN BASE AL PESO	
Paella ai frutti di mare** .....	29,00	Calamaro ripieno alla minorchina ..... 25,00
Paella con riso al nero di seppia e gamberi** .....	29,00	La nostra zuppa <i>Bouillabaisse</i> di 3 pesce e frutti di mare ..... 49,00
«Fideuà» (paella di pasta) ai frutti di mare** .....	29,00	Frittura di pesce, uova e patatine all'aglio fresco o con confit di cipolle ** ..... VEDERE LA LISTA (+3€ p.p.)
Brodo di pesce con riso o 'Caldereta' ai frutti di mare** .....	31,00	Grigliata mista di pesce e frutti di mare ..... 52,00
Risotto del «pescatore» con aragosta e frutti di mare** .....	43,00	Grigliata mista con aragosta e frutti di mare** ..... 86,00
Brodo di astice con riso, Paella o "Caldereta" di astice** .....	52,00	Grigliata mista con astice e frutti di mare** ..... 72,00
Rana pescatrice con brodo di vongole .....	35,00	Spaghetti alle vongole ..... 22,00

\*\* Minimo 2 persone (prezzo per persona)

## PESCE DEL GIORNO (A seconda del mercato)

Vedere la lista nella prima pagina

Grazie alle barche di Ciutadella "Sa Llagostera", "Los Ángeles", "Dorita", "Ángel y Andrés", "Ibis III" e "Vicenta", ogni giorno possiamo godere di pesce, frutti di mare e, naturalmente, della nostra specialità principale: l'aragosta di Minorca, che teniamo nel nostro vivaio per offrire un prodotto davvero fresco.

Se soffri di allergie o intolleranze, chiedi al nostro staff



GLUTINE



CROSTACEO



UOVO



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTE



NOCCIOLINE



SEDANO



MOSTARDA



SESAMO



SOLFITI



LUPINO



MOLLUSCHI

Numero di regolamento (UE) 1169 / 2011, sull'informazione alimentare al consumatore

IVA inclusa

## VORSPEISEN ZUM TEILEN

---

Kroketten aus Drachenkopf fisch und Garnelen .....	11,00	Tataki Thunwürfeln mit Soja* .....	20,00
Käsewindbeutel und Tomatenmarmelade .....	10,00	Sardellen aus Kantabrien XL .....	19,00
Tintenfischringe (Romana oder Andalusischer Art).....	17,00	<i>Foie mi-cuit</i> mit Feigenmarmelade und Pinienkernen .....	19,00
Frittierte Babytintenfische.....	18,00	Iberischer Schinken, handgeschnitten .....	25,00
Gegrillte Tintenfischwürfel .....	16,00	Kalbscarpaccio mit Rauke und Käse aus Menorca .....	16,00
Gemischte fritte.....	21,00	4 Menorquinischer Käse, Quittenbrot und Rotweinemarmelade .....	17,00
(Tintenfisch, Baby Fisch, Garnelen)		Geröstetes Tomatenbrot mit Olivenöl .....	4,00
Tintenfischcarpaccio.....	17,00		
Fischcarpaccios (Fragen)* .....	17,00		
Heute Ceviche* .....	18,00		

*\*Verzehr von rohen Fischen. Die Vorbereitung:  
bei -20° C wird der Fisch 24 Std. eingefroren.*

## SALATE UND GEMÜSE

---

Tomaten, süsse Zwiebeln und Thunfisch «ventresca» .....	16,00	Burrata Salat mit Tomaten und Rauken .....	16,00
Sardellentimbale, Guacamole und Tomatenmarmelade .....	16,00	Weißer Spargel aus Navarra XL (5 u.) mit Salat .....	16,00
Lachs und Avocado Salat .....	17,00	Frisches zartes Junggemüse in Olivenöl u. Soja geschwenkt.....	14,00

— *Wir haben vegane Versionen dieser Salate* —

## FLEISCH

---

Filetiertes Rinder-Entrecôte .....	24,00	Rinderfilet .....	26,00
Filetiertes Rinderfilet Kotelett (1 kg) .....	62,00	Gebackener Lamm Tournedos mit Rosmarin .....	23,00

*Fleischgerichte können mit Senf-,  
Käse- oder grüner Pfeffersosse serviert werden (+2€)*

## SPEZIALITÄTEN

### – MENORQUINISCHER ROTER LANGUSTE –

'Caldereta', Reiseintopf, oder Paella**	(300gr. p.p.) ..... <b>54,00</b>	(500gr. p.p.) ..... <b>89,00</b>
Frittierte mit Eier und Pommes frites .....	<b>NACH GEWICHT (+2€ pro Ei)</b>	
Mit Zwiebel-Confit .....	<b>NACH GEWICHT</b>	
Gregillt mit Salat .....	<b>NACH GEWICHT</b>	
<b>Paella 'Marinera' mit Meeresfrüchten**</b> .....	<b>29,00</b>	<b>Gefüllter Tintenfisch nach menorquinischer Art</b> .....
<b>Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Garnelen**</b> .....	<b>29,00</b>	<b>Unsere Bouillabaisse Soup mit 3 Fisch u. Meeresfrüchten</b> .....
<b>Nudeleintopf nach Seemansart mit Meeresfrüchten**</b> .....	<b>29,00</b>	<b>Frittierte Fisch mit Eier u. Pommes Frites mit zartem Knoblauch oder mit Zwiebel-Confit**</b> .....
<b>Reiskasserolle oder 'Caldereta' mit Fisch u. Meeresfrüchten**</b> .....	<b>31,00</b>	<b>SEHEN SIE DIE LISTE (+3€ p.p.)</b>
<b>Reiskasserolle nach Fischermansart mit Meeresfrüchten und menorquinischer Languste**</b> .....	<b>43,00</b>	<b>Gemischte Fischplatte mit Meeresfrüchten</b> .....
<b>Reiskasserolle, Paella oder "Caldereta" mit Hummer aus Kantabrien**</b> .....	<b>52,00</b>	<b>52,00</b>
<b>Seeteufel und Teppichmuschel Kasserolle</b> .....	<b>35,00</b>	<b>Gemischte Platte aus menorquinischer Languste u. Meeresfrüchten**</b> .....
		<b>86,00</b>
		<b>Gemischte Platte aus Hummer aus Kantabrien u. Meeresfrüchten**</b> .....
		<b>72,00</b>
		<b>Spaghetti alle vongole</b> .....
		<b>22,00</b>
		<i>(Venusmuscheln)</i>

\*\* Mindestens Zwei Personen (Preis pro Person)

### HEUTE FISCHE (Nach Marktpreis)

Sehen Sie die Liste auf der ersten Seite

Dank Ciutadella Boote "Sa Ilagostera", "Los Angeles", "Dorita", "Ángel y Andrés", "Ibis III" und "Vicenta", wir jeden Tag Fisch, Meeresfrüchte und natürlich unsere Spezialität genießen können: Menorquinischer Languste, halten wir in unseren Salzwasserbecken ein wirklich cooles Produkt zur Verfügung zu stellen.

Wenn Sie an irgendeiner Art von Allergie oder Unverträglichkeit leiden, Fragen Sie unsere Mitarbeiter



GLUTEN



KREBSTIER



EI



FISCH



ERDNUSS



SOJA



MILCH



NÜSSE



SELLERIE



SENF



SESAM



SULFITE



LUPINE



WEICHTIERE

Verordnungsnummer (UE) 1169 / 2011, über Lebensmittelinformationen, die dem Verbraucher bereitgestellt werden

**S'AMARADOR**  
PORT DE CIUTADELLA

RESTAURANT  
MENORCA  
(+34) **971 38 35 24**  
**samarador.com**