



S'AMARADOR

PORT DE CIUTADELLA

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Kroketten aus Drachenkopf fisch u. Garnelen.....	9,5
Käsewindbeutel u. Tomatenmarmelade.....	9
Tintenfischringe à la Romana oder nach Andalusischer Art.....	14
Frittierte Babytintenfische.....	15
Gegrillte Tintenfischwürfel.....	13
Gemischte fritte (Tintenfisch, Baby Fisch, Garnelen).....	18
Tintenfischcarpaccio.....	14
Fischcarpaccio: Seeteufel u. Thunfisch oder Zackenbarsch*.....	12
Tataki Thunwürfelm mit soja.....	17
Sardellentimbale, Guacamole u. Tomatenmarmelade	13
Sardellen aus Kantabrien XL	16
Foie mi-cuit mit Feigenmarmelade und Pinienkernen.....	16
Iberischer Schinken, handgeschnitten.....	22
Kalbscarpaccio mit Rauke u. parmiggiano Käse	12
4 Menorchinischer Käse, Quittenbrot u. Rotweinmarmelade.....	14
Geröstetes Tomatenbrot mit Olivenöl	3

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

SPECIALTIES

FISCH UND SCHALENTIERE

** Minimum two persons (price per person)

'Caldereta', Reiseintopf, oder Paella mit menorquinischer Languste

(300 gr. p.p.) 42
(500 gr. p.p.) 68

Paella 'Marinera' mit Meeresfrüchten** 24

Schwarzer Reis mit Tintenfisch u. Garnelen** 24

Nudeleintopf nach Seemansart mit Meeresfrüchten** 24

Reiskasserolle mit Fisch u. Meeresfrüchten ** 26

Reiskasserolle nach Fischermansart mit Meeresfrüchten
u. menorquinischer Languste* 36

Reiskasserolle, Paella oder 'Caldereta' mit Hummer aus Kantabrie** 40

Gebackener Fisch nach menorquinischer Art ** SEHEN SIE DIE LISTE (+2€)

Frittierter Fisch mit zartem Knoblauch,
Eier u. Pommes frites** SEHEN SIE DIE LISTE (+3€)

Gemischte Fischplatte mit Meeresfrüchten 43

Gemischte Platte aus menorquinischer Languste u. Meeresfrüchten 72

Gemischte Platte aus Hummer aus Kantabrien u. Meeresfrüchten 62

Menorquinischer Languste mit Eier und Pommes frites NACH GEWICHT
Knoblauch oder Zwiebeln / gregillt mit Salat

Frittierte languste u. seeteufel mit zwiebel-confit NACH GEWICHT

Seeteufel u. galicischen Teppichmuschel Kasserolle 29

Gefüllter Tintenfisch nach menorquinischer Art 20

Unsere 'Bouillabaisse' soup mit 3 fisch u. Meeresfrüchten 42

Spaghetti ai frutti di mare (Meeresfrüchten) 18

HEUTE FISCHE

Muscheln.....	8,5
Herzmuscheln.....	16
Austern (6 u.).....	18
Teppichmuscheln.....	18
Schwertmuscheln.....	16
Frittierte Babyfisch.....	11
Garnelen (250 gr.).....	24
Garnelen XL.....	30 (250gr.)..... 120/kg
Kaisergranat (350 gr.).....	31
Kaisergranat XL	110/kg
Languste.....	136/kg
Hummer.....	96/kg
Zackenbarsch	25
St.Petersfisch.....	26
Drachenkopf.....	24
Zahnbrasse	23
Steinbutt	24
Seeteufel.....	23
Seehecht.....	19

Dank Ciutadella Boote 'SA LLAGOSTERA', 'LOS ÁNGELES', 'DORITA', 'ÁNGEL Y ANDRÉS', 'IBIS III' und 'VICENTA' wir jeden Tag Fisch, Meeresfrüchte und natürlich unsere Spezialität genießen können: Menorquiner Languste, halten wir in unseren Salzwasserbecken ein wirklich cooles Produkt zur Verfügung zu stellen.

SALATE U. GEMÜSE

Grüner Salat nach S'Amarador.....	12
Tomaten, süsse Zwiebeln u. Thunfisch 'ventresca'.....	13
Frischer Salat der Saison.....	13
Weißer Spargel aus Navarra XL (5 u.) mit Salat	14
Frisches zartes Junggemüse in Olivenöl u. Soja geschwenkt.....	11

MEATS

Filetiertes Rinder- Entrecôte.....	20
Rinderfilet	23
Gebackener Lamm Tournedo mit Rosmarin.....	19

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