



S'AMARADOR

PORT DE CIUTADELLA

PER PICAR I COMPARTIR

Croquetetes de cap-roig i gambes.....	9,5
Bunyols de formatge de Menorca amb confitura de tomàquet.....	9
Calamars a la romana o a l'andalusa.....	14
Xipirons fregits.....	15
Sèpia trossejada a la planxa.....	13
Fritada variada (calamars, peixet, gambes, xipirons).....	18
Carpaccio de pop.....	14
Carpaccio de rap i tonyina o carpaccio d'anfòs *.....	13
Tataki de tonyina vermella macerat en soja *.....	17
Timbal de seitons, guacamole i confitura de tomàquet.....	13
Anxoves del Cantàbric Extra grans	16
Foie mi-cuit amb figat i pinyons.....	16
Pernil ibèric d'aglà tallat a mà.....	22
Carpaccio de vedella amb ruca i parmesà	12
4 formatges de Menorca, codony i confitura de vi negre	14
Pa de coca torrat amb tomàquet i oli verge.....	3

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

ESPECIALITATS

PEIX I MARISC

** Mínim dues persones (preu per persona))

Caldereta de llagosta vermella de Menorca, arròs caldós o paella **

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

Paella marinera amb marisc** 24

Arròs negre de sèpia i gambes** 24

Rossejat de fideos a la marinera amb marisc** 24

Arròs caldós de peix i marisc** 26

Arròs melós de pescadors a la cassola amb marisc i llagosta** 36

Arròs caldós, paella o caldereta de llamàntol del Cantàbric** 40

Peix al forn a la menorquina** VEURE LLISTAT (+2€)

Peix fregit amb alls tendres, ous i patates** VEURE LLISTAT (+3€)

Parrillada de peix y marisc 43

Parrillada de llagosta vermella de Menorca i marisc** 72

Parrillada de llamàntol del Cantàbric i marisc** 62

Llagosta vermella de Menorca amb ous i patates.....SEGONS PES
confitada amb ceba - fregida amb alls o ceba - a la planxa amb amanida

Fritada de llagosta i rap amb ceba caramel·litzada.....SEGONS PES

Cassola de rap amb cloïsses de Menorca 29

Calamar farcit a la menorquina.....20

La nostra 'Bullabesa' de tres peixos i marisc.....42

Espaguetis a la marinera(cloïsses, gambes, calamars, musclos)18

PEIX I MARISC DEL DIA

SEGONS MERCAT

Musclos de roca de Maó a la planxa o al vapor.....	8,5
Escopinyes al natural.....	16
Ostres (6 u.)	18
Cloïsses blanques de Menorca a la planxa o amb alls.....	18
Navalles de Galícia a la planxa.....	16
Peixet frit	11
Gamba vermella de Menorca (250 gr.).....	24
Gamba vermella de Menorca XL	30 (250gr.)..... 120/kg
Escamarlans de Menorca (350 gr.).....	31
Escamarlans de Menorca XL	110/kg
Llagosta vermella de Menorca a la planxa o frita.....	136/kg
Llamàntol del Cantàbric a la planxa o frit.....	96/kg
Anfòs de Menorca.....	25
Gall de Sant Pere de Menorca	26
Cap-roig de Menorca.....	24
Dèntol o Pagre de Menorca.....	23
Turbot	24
Rap.....	23
Lluç	19

Gràcies a les barques de ciutadella 'Sa Ilagostera', 'Los Ángeles', 'Dorita', 'Ángel i Andrés', 'Ibis III' i 'V', 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.

UN POC DE VERD

Amanida verda de S'Amarador.....	12
Tomàquet, ceba dolça i ventresca de tonyina.....	13
Amanida freda de temporada.....	13
Espàrrecs blancs de Navarra extra grossos (5 u.) amb amanida	14
Verdures de l'hort saltejades al perfum de soja.....	11

CARNS

Entrecot de boví major a la graella, filetejat.....	20
Filet de boví major a la graella.....	23
Tournedo de bé de Menorca al forn al romaní.....	19

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