



S'AMARADOR

PORT DE CIUTADELLA

PARA PICAR Y COMPARTIR

Croquetitas de cabracho y gambas.....	9,5
Buñuelos de queso de Menorca con confitura de tomate.....	9
Calamares a la romana o a la andaluza.....	14
Chipirones fritos.....	15
Sepia troceada a la plancha.....	13
Fritura variada (calamares, pescadito, gambas, chipirones).....	18
Carpaccio de pulpo.....	14
Carpaccio de rape y atún o carpaccio de mero*.....	12
Tataki de atún rojo macerado en soja *	17
Timbal de boquerones, guacamole y confitura de tomate.....	13
Anchoas del Cantábrico Extra grandes	16
Foie mi-cuit con confitura de higos y piñones.....	16
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.....	22
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano.....	12
4 quesos de Menorca, membrillo y confitura de vino tinto.....	14
Pan de 'coca' tostado con tomate y aceite virgen.....	3

** Los pescados de consumo en estado crudo se congelan previamente a su preparación como mínimo a -20º durante 24 h*

ESPECIALIDADES

PESCADO Y MARISCO

** Mínimo dos personas (precio por persona)

Caldereta de langosta roja de Menorca, arroz caldoso o paella **

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

Paella marinera con marisco** 24

Arroz negro de sepia y gambas** 24

Rossejat de fideos a la marinera con marisco** 24

Arroz caldoso de pescado y marisco** 26

Arroz meloso de pescadores a la cazuela con marisco y langosta** 36

Arroz caldoso, paella o caldereta de bogavante del Cantábrico** 40

Pescado al horno a la menorquina** VER LISTA (+2€)

Pescado frito con ajos tiernos, huevos y patatas** VER LISTA (+3€)

Parrillada de pescado y marisco 43

Parrillada de langosta roja de Menorca y marisco** 72

Parrillada de bogavante del Cantábrico y marisco** 62

Langosta roja de Menorca con huevos y patatas SEGÚN PESO
confitada con cebolla - frita con ajos o cebolla- a la plancha con ensalada

Fritura de langosta y rape con cebolla caramelizada SEGÚN PESO

Cazuela de rape con almejas de Menorca 29

Calamar relleno a la menorquina 20

Nuestra 'Bullabesa' de tres pescados y marisco 42

Espaguetis a la marinera (Almejas, gambas, calamares, mejillones) 18

PESCADO Y MARISCO DEL DÍA

SEGÚN MERCADO

Mejillones de Menorca a la plancha o al vapor.....	8,5
Escupiñas al natural.....	16
Ostras (6 u.)	18
Almeja fina de Menorca salteada con ajos.....	18
Navajas de galicia a la plancha.....	16
Pescadito frito (boquerón).....	11
Gamba roja de Menorca (250 gr.).....	24
Gamba roja de Menorca XL	30 (250gr.)..... 120/kg
Cigalas de Menorca (350 gr.).....	31
Cigalas de Menorca XL	110/kg
Langosta roja de Menorca a la plancha o frita.....	136/kg
Bogavante a la plancha o frita.....	96/kg
Mero de Menorca.....	25
Gallo de San Pedro de Menorca	26
Cabracho de Menorca.....	24
Dentón o Pagrio de Menorca.....	23
Rodaballo.....	24
Rape.....	23
Merluza.....	19

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

UN POCO DE VERDE

Ensalada verde de S'Amarador.....	12
Tomate, cebolla dulce y ventresca de atún.....	13
Ensalada fría de temporada.....	13
Espárragos blancos de Navarra extra grueso (5 u.) con ensalada.....	14
Verduritas del huerto salteadas al perfume de soja.....	11

CARNES

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla, fileteado.....	20
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla.....	23
Tournedo de cordero de Menorca al horno al romero.....	19

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