



S'AMARADOR

PORT DE CIUTADELLA

POUR PARTAGER

Croquettes de crevettes et rascasse	9,5
Beignets de fromage minorquin avec confiture de tomate.....	9
Calmars panés ou de style andalou.....	14
Encornets frits.....	15
Sépia en morceaux sur le grill.....	13
Friture mixte (calamars, petits poissons, crevettes, encornets).....	18
Carpaccio de poulpe.....	14
Carpaccio de lotte et de thon ou de mérrou*	12
Anchois, guacamole et confiture de tomate.....	13
Tataki de thon rouge macéré au soja.....	17
Anchois du Cantabrique XL	16
Foie mi-cuit avec confiture de figues et pignons.....	16
Jambon ibérique coupé à la main.....	22
Carpaccio de veau, roquette et parmesan	12
4 fromages de Minorque, pâte de coing et confiture de vin rouge.....	14
Pain grillé à la tomate et l'huile d'olive	3

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

SPÉCIALITÉS

LE POISSON ET LES FRUITS DE MER

** Minimum 2 personnes (prix par personne).

'Caldereta' de langouste de Minorque, riz à la casserole ou paella**

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

Paella avec fruits de mer** 24

Riz noir avec sépia et crevettes** 24

'Fideuà' (Paella de nouilles) aux fruits de mer** 24

Riz aux poissons à la casserole avec fruits de mer** 26

Riz du pêcheur à la casserole avec langouste et fruits de mer** 36

Riz au homard à la casserole, paella ou 'Caldereta' d' homard** 40

Poisson cuit au four au style de Minorque** REGARDEZ LA LIST (+2€)

Friture de poisson à l'ail frais et des oeufs et frites** REGARDEZ LA LIST (+3€)

Poissons et fruits de mer grillés..... 43

Langouste et fruits de mer grillés** 72

Homard et fruits de mer grillés** 62

Langouste de Minorque avec des oeufs et frites.....SELON LE POIDS
avec confit d'oignons / frite/ à l'ail ou à l'oignon / sur le grill avec salade

Friture de langouste et baudroie avec confit d'oignons.....SELON LE POIDS

Casserole de baudroie et clovisses 29

Calamar farci au style de Minorque..... 20

Notre 'Bouillabaisse' de 3 poissons et fruits de mer..... 42

Spaghetti avec fruits de mer..... 18

POISSON DU JOUR

SUIVANT LES ARRIVAGES

Moules	8,5
Praires de Minorque crues.....	16
Huîtres (6 u.)	18
Clovisses.....	18
Couteau.....	16
Friture de petit poissons.....	11
Crevettes (250 gr.).....	24
Crevettes XL.....	30 (250gr.)..... 120/kg
Langoustines (350 gr.).....	31
Langoustines XL	110/kg
Langouste	136/kg
Homard.....	96/kg
Mérou.....	25
Saint-Pierre	26
Rascasse.....	24
Denté	23
Turbot.....	24
Baudroie.....	23
Merlu.....	19

Grâce Aux Bateaux De Ciutadella 'sa Llagostera', '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.

QUELQUE CHOSE DE VERT

Salade verte S'Amarador.....	12
Salade de tomate, d'oignons doux et ventre de thon	13
Salade fraîche de saison.....	13
Asperges blanches de Navarra XL (5 u.) avec salade.....	14
Légumes sautés au arôme de soja.....	11

DE LA VIANDE

Entrecôte de boeuf grillé.....	20
Filet de boeuf grillé.....	23
Tournedos d'agneau au romarin cuit au four.....	19

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 €)