



# S'AMARADOR

PORT DE CIUTADELLA

# ANTIPASTI, PER ASSAGGIARE E CONDIVIDERE

Crocchette di scorfano e gamberi .....	9,5
Bigné di formaggio minorchino con marmellata di pomodoro.....	9
Calamari fritti alla romana o andalusa.....	14
Moscardini fritti.....	15
Bocconcini di seppia alla griglia.....	13
Frittura mista (calamari, pesciolini, gamberi, moscardini).....	18
Carpaccio di polipo.....	14
Carpaccio di rana pescatrice e tonno o di cernia*.....	12
Tataki di tonno macerato in soia*.....	17
Alici, guacamole e marmellata di pomodoro .....	13
Acciughe del Cantabrico XL .....	16
Foie mi-cuit con marmellata di fichi e pinoli.....	16
Prosciutto crudo 'Ibérico' tagliato al coltello.....	22
Carpaccio di manzo, rucola e parmigiano .....	12
4 formaggi di Minorca, cotognata e marmellata di vino rosso.....	14
Bruschetta, olio d'oliva e pomodoro .....	3

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

# SPECIALIT

## PESCE E FRUTTI DI MARE

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

'Caldereta' di aragosta di Minorca, brodo con riso o paella \*\*

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

Paella ai frutti di mare\*\* ..... 24

Paella con riso al nero di seppia e gamberi\*\* ..... 24

'Fideuà' (Paella di pasta) ai frutti di mare\*\* ..... 24

Brodo di pesce con riso e frutti di mare\*\* ..... 26

Risotto del 'pescatore' con aragosta e frutti di mare\*\* ..... 36

Brodo di astice con riso, paella o 'Caldereta' di astice\*\* ..... 40

Pesce al forno alla minorchina \*\* .....VEDERE LA LISTA (+2€)

Frittura di pesce all'aglio fresco,uova e patatine\*\* .....VEDERE LA LISTA (+3€)

Grigliata mista di pesce e frutti di mare.....43

Grigliata mista con aragosta e frutti di mare\*\* ..... 72

Grigliata mista con astice e frutti di mare\*\* ..... 62

Aragosta di Minorca con uova e patatine.....IN BASE AL PESO  
con confit di cipolle- fritta con aglio o cipolla- alla griglia con insalata

Frittura d'aragosta e rana pescatrice con confit de cipolle.....IN BASE AL PESO

Rana pescatrice con brodo di vongole ..... 29

Calamaro ripieno alla minorchina.....20

La nostra zuppa 'Bouillabaisse' di 3 pesce e frutti di mare.....42

Spaghetti ai frutti di mare .....18

# PESCE DEL GIORNO

Cozze di Minorca al vapore o alla piastra .....	8,5
Tartufo di mare di Minorca al naturale .....	16
Ostriche (6 u.) .....	18
Vongole di Minorca con aglio o alla piastra.....	18
Cannolicchi alla piastra.....	16
Pesciolini fritti.....	11
Gamberi di Minorca (250 gr.).....	24
Gamberoni di Minorca.....30 (250gr.).....	120/kg
Scampi di Minorca (350 gr.).....	31
Scampi di Minorca XL .....	110/kg
Aragosta di Minorca alla piastra o frita .....	136/kg
Astice del Cantabrico alla piastra o fritto.....	96/kg
Cernia di Minorca.....	25
San Pietro di Minorca .....	26
Scorfano di Minorca.....	24
Dentice di Minorca .....	23
Rombo.....	24
Rana pescatrice.....	23
Merluzzo.....	19

*Grazie Alle Barche Di Ciutadella 'sa Llagostera', 'los Ángeles', 'dorita', 'ángel Y Andrés', 'ibis lii' 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.*

## UN PÓ DI VERDE

Insalata verde S'Amarador.....	12
Insalata di pomodori, cipollino e ventresca di tonno.....	13
Insalata fresca di stagione.....	13
Asparagui bianchi di Navarra XL (5 u.) con insalata.....	14
Verdure dell'orto saltate all'aroma di soia.....	11

## CARNE

Entrecôte di bue alla griglia .....	20
Filetto di bue alla griglia.....	23
Involtini d'agnello al forno al rosmarino.....	19

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