

PANES Vegetariano

| | |
|---|--------|
| Pan cristal con tomate | 4,00 € |
| Pan artesano de masa madre con harina de Xeixa de Menorca | 4,50 € |
| Pan de ajo (pita) | 4,00 € |
| Pan sin gluten | 3,50 € |

APERITIVOS

| | |
|--|-------------|
| Aceitunas marinadas en casa Vegano | 4,50 € |
| Verduras encurtidas de Binissaida des Barrancons Vegano | 3,50 € |
| Nuestras Gildas (opción vegana disponible) | 2,00 €/unid |
| Frutos secos con “Ras El Hanout” Vegano | 3,50 € |

PLATILLOS

| | |
|---|---------|
| Carpaccio de tomate, pesto de cilantro y cacahuete Vegano | 9,50 € |
| Ensalada Fatoush | 8,00 € |
| Caponata siciliana con straciatella Vegetariano, (Vegano sin el queso) | 9,00 € |
| Humus con remolacha asada, queso feta y piñones Vegetariano, (Vegano sin el queso) | 9,00 € |
| Nuestras patatas bravas con harissa y salsa de yogur (picantes) Vegetariano | 8,00 € |
| Ensaladilla de sepia y langostinos | 9,50 € |
| “Rillete” de sardina | 9,00 € |
| “Vitello tonato” | 11,00 € |
| “Shakshuka” con huevo eco de Binissaida Vegetariano, (Vegano sin huevo) | 9,50 € |
| Pulpo encebollado al curry, crema de coco y lima kaffir | 11,50 € |
| Butter chicken masala | 10,50 € |
| Brioche de cerdo Sichuan, ensalada de pepino y mahonesa hoisin | 11,00 € |

POSTRES Vegetariano

| | |
|---|--------|
| “Creme brulee” de pistacho y haba tonka | 6,50 € |
| Tarta chocolate y caramelo salado | 6,50 € |
| Queso de Mahón con membrillo y galletas saladas | 6,50 € |

· Disponemos de carta de alérgenos. Consulte con nuestro equipo ·

LA CARTA

BREADS Vegetarian

| | |
|--|--------|
| 'Crystal' bread with tomato | 4,00 € |
| Artisanal sourdough bread, Xeixa flour, (50% wholegrain) | 4,50 € |
| Garlic bread pita | 4,00 € |
| Gluten-free bread | 3,50 € |

TO NIBBLE

| | |
|--|-------------|
| Homemade Marinated olives Vegan | 4,50 € |
| Pickled vegetables from Binissaida des Barrancons Vegan | 3,50 € |
| Our 'Gildas' (olive, guindilla chili pepper, anchovy) (vegan option available) | 2,00 €/unid |
| Mixed nuts with "Ras El Hanout" Vegan | 3,50 € |

"PLATILLOS"

| | |
|--|---------|
| Tomato carpaccio, coriander and peanut pesto Vegan | 9,50 € |
| Fatoush Salad | 8,00 € |
| Caponata siciliana with straciatella Vegetarian , (Vegan without cheese) | 9,00 € |
| Hummus with beetroot, feta and pine nuts Vegetarian , (Vegan without cheese) | 9,00 € |
| Our 'patatas bravas' with harissa y yogurt sauce (spicy) Vegetarian | 8,00 € |
| Shrimp and squid potato salad | 9,50 € |
| Sardine rillete | 9,00 € |
| Vitello tonato | 11,00 € |
| Shakshuka with ecological egg from Binissaida des Barrancons Vegetarian , (Vegan without egg) | 9,50 € |
| Octopus curry, with cocnut cream and kaffir lime | 11,50 € |
| Butter chicken masala | 10,50 € |
| Pulled Sichuan pork on brioche, with cucumber salad and hoisin mayonnaise | 11,00 € |

DESSERTS Vegetarian

| | |
|--|--------|
| Pistacho "Creme brulee" y haba tonka | 6,50 € |
| Chocolate and salted caramel cake | 6,50 € |
| Mahon cheese with quince and salt biscuits | 6,50 € |

· We have menu with allergy detail. Please, consult our team ·

MENU

NOS PAINS *Végétarien*

| | |
|--|--------|
| Le pain « cristal » à la tomate | 4,00 € |
| Le pain artisanal au levain, à la farine de Xeixa de Menorca | 4,50 € |
| Le pain à l'ail (pita) | 4,00 € |
| Le pain sans gluten | 3,50 € |

NOS AMUSE-BOUCHES

| | |
|---|-------------|
| Les olives marinées maison <i>Vegan</i> | 4,50 € |
| Les légumes marinés de Binissaida des Barrancons <i>Vegan</i> | 3,50 € |
| Nos « Gildas » <i>Végétarien</i> , (option <i>Vegan</i>) | 2,00 €/unid |
| Les fruits secs au “Ras El Hanout” <i>Vegan</i> | 3,50 € |

LES «PLATILLOS »

| | |
|--|---------|
| Le Carpaccio de tomates, pesto de coriandre et cacahuètes <i>Vegan</i> | 9,50 € |
| La salade Fatoush | 8,00 € |
| La Caponata sicilienne avec stracciatella <i>Végétarien</i> , (<i>Vegan sans le fromage</i>) | 9,00 € |
| Houmous à la betterave grillée, feta et pignons <i>Végétarien</i> , (<i>Vegan sans le fromage</i>) | 9,00 € |
| Nos « patatas bravas ».avec harissa et sauce au yaourt (épicée) <i>Végétarien</i> | 8,00 € |
| La salade de seiches et de crevettes | 9,50 € |
| Les rillettes de sardines | 9,00 € |
| « Vitello tonato » | 11,00 € |
| « Shakshuka » avec les œufs biologiques de Binissaida des Barrancons <i>Végétarien</i> , (<i>Vegan sans le œuf</i>) | 9,50 € |
| Le poulpe avec oignons au curry, crème de coco et lime kaffir | 11,50 € |
| Le poulet masala | 10,50 € |
| La brioche au porc du Sichuan, salade de concombre et mayonnaise hoisin | 11,00 € |

LES DESSERTS *Végétarien*

| | |
|--|--------|
| La crème brûlée à la pistache et à la fève tonka | 6,50 € |
| La tarte au chocolat et au caramel salé | 6,50 € |
| Le fromage de Mahon, avec gelée de coing et crackers | 6,50 € |

· Nous avons un menu disponible avec les détails des allergies.
Veuillez consulter notre équipe ·

REFRESCOS

| | |
|---------------------|----|
| Coca-Cola, Fanta... | 3€ |
| Nestea, Aquarius | 3€ |

APERITIVOS

| | |
|-----------------|------|
| Vermut Binitord | 6€ |
| Vermut Blanco | 5€ |
| Vermut Rojo | 5€ |
| Campari | 6,5€ |
| Pimm's | 9€ |
| Pernod | 6€ |

GINEBRA

| | |
|-------|-------|
| iNNat | 11,5€ |
|-------|-------|

GLOP

| | |
|------------------|-------|
| Xoriguer | 8€ |
| Beefeater | 8€ |
| Tanqueray | 8€ |
| Seagrams | 8€ |
| Bombay Sapphire | 8€ |
| Hendrick's | 11,5€ |
| Gin Mare | 12,5€ |
| G'Vine Floraison | 12,5€ |
| Citadelle | 11,5€ |
| Martin Miller | 11,5€ |
| London no.I | 11,5€ |
| Monkey 47 | 15€ |

TEQUILA

| | |
|--------------------|------|
| Don Julio Blanco | 4€ |
| Don Julio Añejo | 6€ |
| Don Julio Reposado | 5,5€ |
| Mezcal Se Busca | 6€ |

CERVEZA

| | |
|------------------|---------|
| Graham Pearce | 4€ |
| El Águila Dorada | 3,5€ |
| Heineken | 2,5€/4€ |
| 18/70 La Rubia | 4€ |
| Lagunitas IPA | 4,5€ |
| Heineken 0,0 | 4€ |
| Amstel Oro 0,0 | 4€ |
| Corona | 4€ |
| Paulaner | 4,5€ |

VODKA

| | |
|------------|-------|
| Absolut | 8€ |
| Grey Goose | 11,5€ |
| Beluga | 13€ |

WHISKY

| | |
|----------------------|-------|
| Ballantine's | 7,5€ |
| Jamesons | 8,5€ |
| Jack Daniels | 9€ |
| Johnny Walker Black | 10€ |
| Glenmorangie 10 años | 10,5€ |
| Knockando 12 años | 11€ |
| Cardhu | 11€ |
| Lagavulin 16 años | 13€ |

RON

| | |
|-----------------------|-------|
| Bacardi | 8€ |
| Barceló Imperial | 10€ |
| Brugal Añejo | 8,5€ |
| Matusalem G.R 15 años | 10€ |
| Havana Club 3 años | 8€ |
| Havana Club 7 años | 9,5€ |
| Capitan Morgan spiced | 8,5€ |
| Zacapa 23 años | 12,5€ |

CÓCTELES TRADICIONALES

| | |
|------------------|--------|
| Pomada granizada | 7€ |
| Vermut Sa Punta | 7,5€ |
| Apperol Spritz | 9€ |
| Bloody Mary | 10€ |
| Dry Martini | 9€ |
| Mojito | 9€ |
| Caipirinha | 9€ |
| Margarita | 10€ |
| Moscow Mule | 9€ |
| Espresso Martini | 10€ |
| Tinto de verano | 4€ |
| Sangría | 6/ 15€ |

CÓCTELES SIN ALCOHOL

| | |
|---------------|----|
| Virgin Mojito | 7€ |
| Virgin Mary | 7€ |

CAFÉS/ INFUSIONES

| | |
|------------------------|------|
| Café solo | 1,8€ |
| Cortado | 2€ |
| Café con leche | 2,5€ |
| Americano | 2,5€ |
| Espresso doble | 3€ |
| Cappuccino | 3€ |
| Carajillo | 4€ |
| Café Irlandés | 8€ |
| English Breakfast Tea | 2,5€ |
| Té verde | 2,5€ |
| Té rojo | 2,5€ |
| Poleo Menta | 2,5€ |
| Rooibos | 2,5€ |
| Manzanilla eco Menorca | 2,5€ |

BRANDY/COGNAC

| | |
|------------------|-------|
| Carlos I | 8€ |
| 1866 | 10,5€ |
| Cardenal Mendoza | 8€ |
| Rémy Martin VSOP | 10€ |
| Armagnac | 8€ |

LICORES

| | |
|---------------------|------|
| Bailey's | 5,5€ |
| Frangelico | 5,5€ |
| Amaretto Disaronno | 5,5€ |
| Grand Marnier Rojo | 5,5€ |
| Kalhúa | 5,5€ |
| Sambuca | 5€ |
| Limoncello | 5€ |
| Grappa | 5€ |
| Orujo blanco | 5€ |
| Orujo hierbas | 5€ |
| Hierbas Biniarbolla | 5€ |
| Marie Brizard | 5€ |
| Pacharán | 5€ |
| Calvados | 5,5€ |

VINOS DE JEREZ

| | |
|----------------------|------|
| Manzanilla Papirusa | 3,8€ |
| Amontillado Príncipe | 6,6€ |
| Palo Cortado | |
| Obispo Gascón | 13€ |
| Oloroso Cuco | 6,8€ |

