

# Nuestras selectas carnes a la brasa de Leña

*Our selected grilled meat wood*

Entrecot de buey. 23,50 €

*Ox sirloin.*

Solomillo de buey. 26,00 €

*Ox fillet steak.*

Churrasco de buey (black Angus argentino). 25,50 €

*Ox barbecued steak (black Angus argentino).*

Chuletón de buey. 54,00 €/kg

*Ox t-bone steak.*

Secreto de buey (black Angus argentino). 25,50 €

*Ox special cut fillet (black Angus argentino).*

Entrecot de buey (black Angus argentino). 29,50 €

*Ox sirloin (black Angus argentino).*

Entraña de ternera de Menorca. 21,50 €

*Barbecued steak beef from Menorca.*

Hamburguesita de ternera (Angus) con pasta de trufa y cebolla confitada. 16,50 €

*Beef mini burgers (black Angus) with truffle and confit onions.*

Mollejas de ternera de Menorca. 18,50 €

*Beef swett breads from Menorca.*

Pluma ibérica. 19,00 €

*Special cut iberic pork fillet.*

Manitas de cerdo de Menorca a la brasa. 18,00 €

*Trotters of pork.*

Pollo marinado con limón y especias, a la brasa. 18,00 €

*Chicken marinated in lemon and spices.*

# Pescado

## Fish

Lomo de atún rojo en salta teriyaki.

24,00 €

*Red tuna with teriyaki sauce.*

Solomillo de bacalao, gratinado con ali-olí, romesco y verduritas frescas.

19,50 €

*Cod grilled with garlic mayonnaise and romesco sauce.*

variado de fritura de pescado fresco de la isla.

19,00 €

*varied fry of fresh fish from the island.*

Pescado fresco de la isla, a la brasa, según captura.

P.S.M.

*Island fresh fish grilled wood.*