

Nuestras selectas carnes a la brasa de leña

Our selected grilled meat wood

Entrecot de buey. 28,00 €

Ox sirloin.

Solomillo de buey. 31,00 €

Ox fillet steak.

Churrasco de black Angus argentino. 32,50 €

Barbecued steak of black Angus argentino.

Chuletón de buey. 74,00 €/kg

Ox t-bone steak.

Secreto de black Angus argentino. 31,00 €

Special cut fillet of black Angus argentino.

Entrecot de black Angus argentino. 30,50 €

Sirloin of black Angus argentino.

Entraña de ternera de Menorca. 24,50 €

Barbecued steak beef from Menorca.

Hamburguesita de ternera (Angus) con pasta de trufa y cebolla confitada. 19,50 €

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

Mollejas de ternera de Menorca. 21,00 €

Beef swett breads from Menorca.

Pluma ibérica. 26,00 €

Special cut iberic pork fillet.

Manitas de cerdo de Menorca a la brasa. 19,50 €

Trotters of pork.

Pollo marinado con limón y especias, a la brasa. 19,50 €

Chicken marinated in lemon and spices.

Pescado

Fish

Lomo de atún rojo en salta teriyaki.

30,50 €

Red tuna with teriyaki sauce.

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

24,50 €

Cod grilled with garlic mayonnaise and romesco sauce.

Variado de fritura de pescado fresco de la isla.

22,50 €

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.