



*AQUEST ESTABLIMENT DISPOSA D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES SOBRE ELS PLATS QUE OFEREIXEN

*ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE INFORMACIÓN EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS SOBRE LOS PLATOS QUE SE OFRECEN

*SOLS ES FARÀ UN COMPTE PERT TAULA
*SÓLO SE HARÁ UNA CUENTA POR MESA

I.V.A. INCLÒS
I.V.A. INCLUIDO



TAPAS

UNA SELECCIÓ DE TAPES PENSADA PER COMPARTIR, ON CADA SABOR CONVIDA A GAUDIR DEL MOMENT PLEGATS. ES RECOMANEN ENTRE 6 I 8 TAPES PER A DUES PERSONES.

UNA CUIDADA SELECCIÓN DE TAPAS PENSADA PARA COMPARTIR, DONDE CADA SABOR INVITA A DISFRUTAR DEL MOMENTO EN COMPAÑÍA. SE RECOMIENDA ENTRE 6 Y 8 TAPAS PARA DOS PERSONAS.



PA, ALLIOLI I OLIVES	7,00€
PA TORRAT AMB TOMÀTIGA DE RAMELLET, SAL DE COCÓ I OLI D’OLIVA VERJO	6,00€
COCA TOVA DE PA AMB OLI D’ALL, ROMANÍ I SAL DE COCÓ	6,00€
GILDA XXL AMB LA SEVA VINAGRETA	12,50€
LES NOSTRES PATATES BRAVES	8,00€
CROQUETES DE POLLASTRE (6 U)	8,00€
ELS NOSTRES NUGGETS DE POLLASTRE AMB “KETCHUP” DE FIGUES	12,50€
GUACAMOLE AMB SUQUET DE SOBRASSADA, “TOTOPOS” DE BLAT DE MORO BLAU I TRIFÀSIC D’HERBES	12,50€

“PICAÑA” D’ANGUS MARINADA I CURADA COM A PERNIL	12,50€
FORMATGE SEMICURAT DE MENORCA AMB OLI VERJO D’HERBES AROMÀTIQUES	8,00€
ANXOVES OO GOURMET (10 U)	20,00€
“MOJAMA” DE BARBATE (TONYINA CURADA) AMB AMETLLES TORRADES	10,00€
MALLORQUINES	

BUNYOLS DE BACALLÀ AMB ALLIOLI MARINER (6 U)	10,00€
SARDINES MARINADES AMB PICADILLO D’ALL I JULIVERT	10,00€
CARPACCIO DE BACALLÀ FUMAT AMB PEBRES TORRATS, PANSES I PINYONS	14,00€
TARTAKI DE TONYINA AMB SALSÀ PONZU D’AGRUMES I ALGUES	16,00€

TRUITA DE PATATA, CEBÀ I SOFREGIT DE TOMÀTIGA DE RAMELLET	8,00€
AMANIDA DE TOMÀTIGA ROSA, CEBÀ TENDRA I OLIVES PANSIDES	10,00€
AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA AMB MEL, NOUS CARAMEL·LITZADES I FRUITA DE TEMPORADA	10,00€
BURRATINA AMB PESTO DE FESTUCS I FORMATGE CURAT DE MENORCA	12,50€
TREMPÓ THAI AMB LLAGOSTINS I MANGO VERD	10,50€
ENSALADILLA AMB VENTRESCA DE TONYINA	12,50€

HAMBURGUESA DE VACA PREMIUM AMB MAGRANETA, FORMATGE I LA NOSTRA SALSÀ	14,50€
---	--------

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS	7,00€
PAN TOSTADO CON TOMATE DE RAMELLET, SAL MARINA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	6,00€
COCA BLANDA DE PAN CON ACEITE DE AJO, ROMERO Y SAL MARINA	6,00€
GILDA XXL CON SU VINAGRETA	12,50€
NUESTRAS PATATAS BRAVAS	8,00€
CROQUETAS DE POLLO (6 U)	8,00€
NUESTROS NUGGETS DE POLLO CON “KETCHUP” DE HIGOS	12,50€
GUACAMOLE CON CALDITO DE SOBRASADA, TOTOPOS DE MAÍZ AZUL Y MEZCLA DE HIERBAS	12,50€

“PICAÑA” DE ANGUS MARINADA Y CURADA COMO JAMÓN	12,50€
QUESO SEMICURADO DE MENORCA CON ACEITE DE HIERBAS AROMÁTICAS	8,00€
ANCHOAS OO GOURMET (10 U)	20,00€
MOJAMA DE BARBATE (ATÚN CURADO) CON ALMENDRAS MALLORQUINAS TOSTADAS	10,00€

BUÑUELOS DE BACALAO CON ALIOLI MARINO (6 U)	10,00€
SARDINAS MARINADAS CON PICADILLO DE AJO Y PEREJIL	10,00€
CARPACCIO DE BACALAO AHUMADO CON PIMIENTOS ASADOS, PASAS Y PIÑONES	14,00€
TATAKI DE ATÚN CON SALSÀ PONZU DE CÍTRICOS Y ALGAS	16,00€

TORTILLA DE PATATA, CEBOLLA Y SOFRITO DE TOMATE DE RAMELLET	8,00€
ENSALADA DE TOMATE ROSA, CEBOLLETA Y ACEITUNAS NEGRAS	10,00€
ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON MIEL, NUECES CARAMELIZADAS Y FRUTA DE TEMPORADA	10,00€
BURRATINA CON PESTO DE PISTACHOS Y QUESO CURADO DE MENORCA	12,50€
TREMPÓ TAILANDÉS CON LANGOSTINOS Y MANGO VERDE	10,50€
ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN	12,50€

HAMBURGUESA DE VACA PREMIUM CON PAN BRIOCHE, QUESO Y NUESTRA SALSÀ	14,50€
--	--------

