

CAFÈ BALEAR

NUESTRA CARTA

PARA PICAR I COMPARTIR

MEJILLONES AL VAPOR O PLANCHA	7,70
ALMEJAS AL AJILLO	15,50
NAVAJAS A LA PLANCHA	14,10
"ESCUPIÑAS" AL NATURAL	15,50
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA	15,50
GAMBAS DE CIUTADELLA	21,50
CIGALAS DE CIUTADELLA	29,50
SEPIA TROCEADA PLANCHA	9,90
PULPO A LA GALLEGA	12,50
CROQUETAS CASERAS	8,50
CALAMARES FRITOS REBOZADOS	11,50
ORTIGAS DE MAR	18,50
ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA	12,50
CARPACCIO DE EMPERADOR	10,20
CARPACCIO DE ATÚN	12,50
CARPACCIO DE RAPE	10,20
CARPACCIO DE TERNERA	10,20
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (6 UD.)	12,00
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	18,50
ALBONDIGAS CON TOMATE	7,50

PESCADOS RACIÓN

GALLO DE SAN PEDRO	21,50
RAPE	21,50
TATAKI DE ATÚN	21,50

PESCADOS DEL DÍA A PESO (SEGÚN CAPTURAS)

	PIEZA	CORTE
GALLO DE SAN PEDRO	45€/KG	60€/KG
CABRACHO	45€/KG	
DENTÓN	45€/KG	60€/KG
PARGO	45€/KG	60€/KG
MOLLERA	30€/KG	
MERLUZA		48€/KG
MERO	60€/KG	80€/KG
DORADA SALVAJE	60€/KG	
GAMBAS	85€/KG	
CIGALAS	72€/KG	
LANGOSTA	130€/KG	
BOGAVANTE NACIONAL	90€/KG	

ARROCES, CALDERAS, FRITADAS Y PARRILLADAS

CALDERETA DE LANGOSTA	62,00€/PERSONA
ARROZ CALDOSO DE LANGOSTA	62,00€/PERSONA
PAELLA DE LANGOSTA	62,00€/PERSONA
ARROZ CALDOSO DE RAPE, CIGALAS Y GAMBAS (MÍN. 2 PAX)	25,50€/PERSONA
PAELLA CIEGA DE MARISCO (MÍN 2 PAX)	26,50€/PERSONA
ARROZ NEGRO DE MARISCO (MÍN 2 PAX)	25,50€/PERSONA
FIDEUÀ ARROSEJAT DE SEPIA (MIN. 2 PAX)	24,50€/PERSONA
LANGOSTA CON CEBOLLA	PRECIO S/ PESO
LANGOSTA FRITA CON HUEVOS Y PATATAS	PRECIO S/ PESO
FRITADA DE LANGOSTA CON RAPE	PRECIO S/ PESO
LANGOSTA PLANCHA	PRECIO S/ PESO
PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO AL GUSTO	PRECIO S/ PESO

CARNES

ENTRECOT DE VERMELLA DE MENORCA	17,50
SOLOMILLO DE VERMELLA DE MENORCA	21,50
ENTRECOT DE ANGUS DE NEBRASKA	23,90
LECHONA DE MENORCA DESHUESADA	18,50



ACCEDA A
NUESTRA CARTA DE VINOS
Y NUESTROS MENÚS

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE	5,80
CRUJIENTE DE MOUSSE DE 3 CHOCOS CON NUECES	5,80
HOJALDRE DE MELÓN Y CABELLO DE ÁNGEL	5,80
GREIXERA DE BROSSAT	5,80
CRUJIENTE DE HIGOS CON CREMA	5,80
NUESTRO TIRAMISÚ	5,80
SOUFFLE DE VAINILLA	5,80
TABLA DE QUESOS SELECCIONADOS	11,20
PUDING DE MANZANA CON CALVADOS	4,80
TARTA INVERTIDA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS	4,80
TARTA DE ALMENDRAS	4,80
SURTIDO DE FRUTA DEL TIEMPO	5,50

HELADOS ARTESANOS Y SORBETES

HELADO 57 ARTESANO	4,80
HELADO DE CHOCOLATE COLONIAL	4,50
HELADO DE PIÑA TROPICAL	4,50
HELADO DE QUESO DE MAHÓN CON MERMELADA DE CAMOMILA	4,50
SORBETE DE LIMÓN	5,80
SORBETE DE MOJITO	5,80



**PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL
POR LAS SUGERENCIAS DULCES DEL DÍA**

VINOS DULCES

 			 		
MISS TELA 15° 75CL. D.O. Valencia. Moscatell	3,50	19	NECTARIA VENDIMIA TARDIA 37,5CL. Chile. Botrytis Riesling	6,50	27
NIEPOORT TAWNY 75CL. Vinho do Oporto. Touriga nacional y otros	3,90	23	GRAMONA VI DE GLASS 37,5CL. D.O. Penedés. Gewürztraminer	6,50	27
BINIFADET MUSCAT DOLÇ 50CL. Vi de la terra de Menorca. Muscat	3,90	23	GARNATXA DE L'EMPORDÀ 37,5CL. D.O. Empordà. Garnatxa Roja i Blanca	6,50	27
ENATE 50CL. D.O. Somontano. Gewürztraminer	3,90	23	TOKAJ-CHATEAU DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS 50CL. Vino de Hungría. Furmint entre otros	6,50	37
VITTIOS 50CL. D.O. Penedés. Xarel·lo	3,90	23	XIMÉNEZ SPINOLA PX VINTAGE MUY VIEJO 75CL. D.O. Jerez. Pedro Ximénez	6,50	61
JOSÉ LUIS FERRER MANTO DOLÇ 50CL. D.O. Binissalem. Manto Negro	4,50	26			



ACCEDA A
**NUESTRA CARTA DE VINOS
Y NUESTROS MENÚS**