

# CAFÉ BALEAR

PORT DE CIUTADELLA





## NUESTRA BARCA

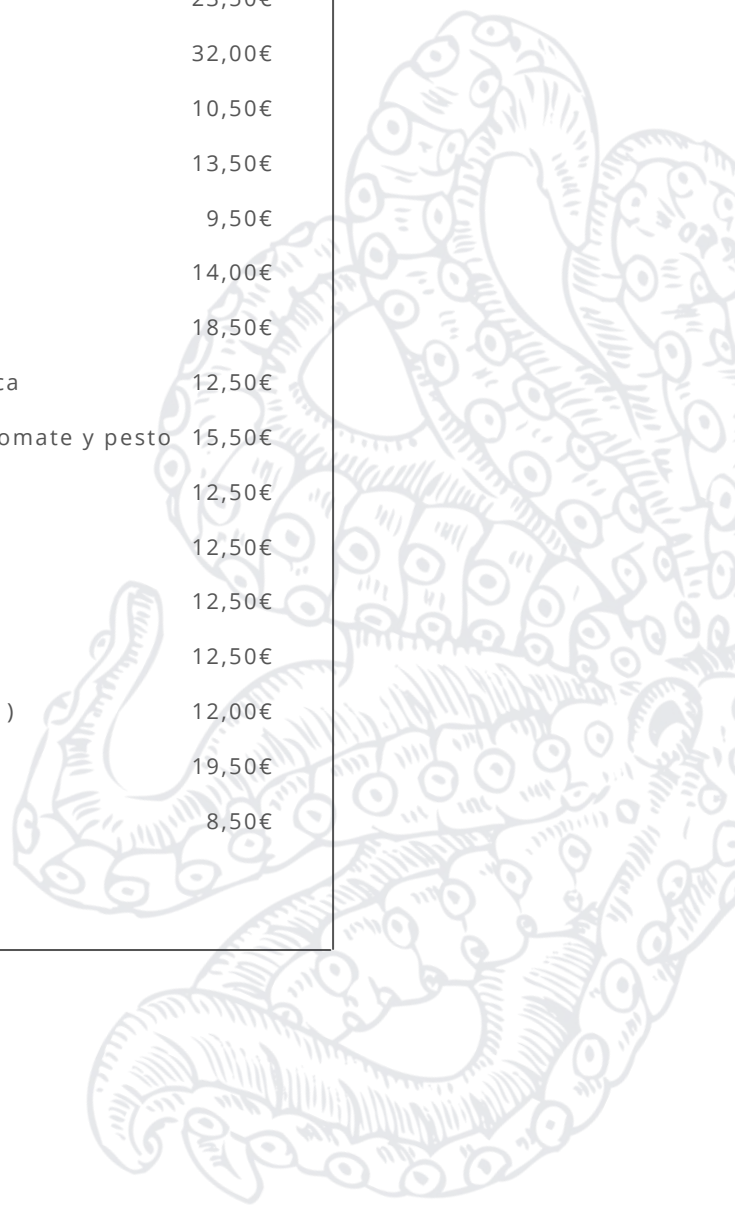


La “Rosa Santa Primera” es nuestra embarcación que faena desde hace tiempo en aguas menorquinas. Gracias a la generosidad del mar y al esfuerzo de nuestros pescadores, podemos ofrecerle y garantizarle la calidad y frescura de nuestros productos. Por tanto, al ser pescado fresco, no siempre disponemos de toda la variedad detallada. Por eso, les recomendamos que nos consulten antes de decidirse y nosotros les aconsejamos sobre el pescado fresco del día.



## PARA PICAR Y COMPARTIR

Mejillones al vapor o plancha	9,50€
Almejas al ajillo	16,50€
Navajas a la plancha	16,50€
"Escupiñas" al natural	15,50€
Zamburiñas a la plancha (6 ud.)	15,50€
Gambas de Ciutadella	23,50€
Cigalas de Ciutadella	32,00€
Sepia troceada plancha	10,50€
Pulpo a la gallega	13,50€
Croquetas caseras	9,50€
Xipirones fritos a la andaluza	14,00€
Ortigas de mar	18,50€
Ensalada de tomate y ventresca	12,50€
Ensalada de burrata, rúcula, tomate y pesto	15,50€
Carpaccio de emperador	12,50€
Carpaccio de atún	12,50€
Carpaccio de rape	12,50€
Carpaccio de ternera	12,50€
Anchoas del Cantábrico (6 ud. )	12,00€
Jamón ibérico de bellota	19,50€
Albóndigas con tomate	8,50€





## PESCADOS RACIÓN

Gallo de San Pedro	24,00€
Rape	24,00€
Tataki de atún	24,00€

## PESCADOS A PESO

	PIEZA	CORTE
Gallo de San Pedro	60€/KG	80€/KG
Rape		80€/KG
Cabracho	45€/KG	60€/KG
Dentón	45€/KG	60€/KG
Pargo	45€/KG	
Mollera	30€/KG	
Merluza		48€/KG
Mero	60€/KG	80€/KG
Dorada salvaje	60€/KG	
Salmonetes	50€/KG	
Gambas	95€/KG	
Cigalas	80€/KG	
Langosta	130€/KG	
Bogavante nacional	90€/KG	

## CARNES

Entrecot de "Vermella" de Menorca	18,50€
Solomillo de "Vermella" de Menorca	22,50€
Entrecot de Angus de Nebraska	25,50€



## CALDERAS, ARROCES, FRITADAS Y PARRILLADAS

Caldereta de langosta	62,00€/Pers.
Arroz caldoso de langosta	62,00€/Pers.
Paella de langosta (mín. 2 pax)	62,00€/Pers.
Arroz caldoso de rape, cigalas, sepia y gambas (mín. 2 pax)	25,50€/Pers.
Paella ciega de marisco (mín. 2 pax)	26,50€/Pers.
Arroz negro de gamba y sepia (mín. 2 pax)	25,50€/Pers.
Fideuà "arrossejat" de sepia y cigalas (mín. 2 pax)	24,50€/Pers.
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/o marisco al gusto	Precio s/ peso



## POSTRES

Coulant de chocolate	6,50€
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	6,20€
Nuestro tiramisú	5,80€
Tabla de quesos seleccionados	11,20€
Puding de manzana con calvados	4,80€
Tarta de queso	5,20€
Tarta de almendras	5,20€
Surtido de fruta del tiempo	5,50€

## HELADOS

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	6,50€

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL  
POR LAS SUGERENCIAS  
DULCES DEL DÍA





## VINOS DULCES

	COPA	BOTELLA
<b>MISS TELA 15°</b> 75cl. D.O. Valencia. Moscatell	3,50€	19€
<b>NIEPOORT TAWNY</b> 75cl. Vinho do Oporto. Touriga nacional y otros	3,90€	23€
<b>BINIFADET MUSCAT DOLÇ</b> 50cl. Vi de la terra de Menorca. Muscat	3,90€	23€
<b>ENATE</b> 50cl. D.O. Somontano. Gewürztraminer	3,90€	23€
<b>VITTIOS</b> 50cl. D.O. Penedés. Xarel·lo	3,90€	23€
<b>GORKA IZAGUIRRE ARIMA</b> 50cl. D.O. Txakolí de Bizkaia. Hondarrabi Zerratia	5,50€	31€
<b>GRAMONA VI DE GLASS</b> 37,5cl. D.O. Penedés. Gewürztraminer	6,50€	27€
<b>GARNATXA DE L'EMPORDÀ</b> 37,5cl. D.O. Empordà. Garnatxa Roja i Blanca	6,50€	27€
<b>TOKAJ-CHATEAU DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS</b> 50cl. Vino de Hungría. Furmint entre otros	6,50€	37€
<b>XIMÉNEZ SPINOLA PX VINTAGE MUY VIEJO</b> 75cl. D.O. Jerez. Pedro Ximénez	6,50€	61€