

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 	12,00€
Almejas al ajillo   	22,00€
Navajas a la plancha 	19,00€
"Escupiñas" al natural 	19,00€
Zamburiñas a la plancha (6 ud.)   	19,00€
Gambas de Ciutadella (250gr)  	28,00€
Cigalas de Ciutadella (400gr)  	46,00€
Sepia troceada plancha 	14,00€
Pulpo a la gallega  	17,00€
Croquetas caseras         	11,00€
Calamares fritos a la andaluza  	16,00€
Ortigas de mar     	21,00€
Ensalada de tomate y ventresca  	16,00€
Ensalada de burrata, rúcula, tomate y pesto    	16,00€
Carpaccio de emperador 	14,00€
Carpaccio de atún     	18,00€
Carpaccio de rape 	17,00€
Carpaccio de ternera      	14,00€
Anchoas del Cantábrico (6 ud.)   	18,00€
Jamón ibérico de bellota	25,00€
Albóndigas con tomate    	10,00€
Pan con tomate                   	4,50€









PESCADOS RACIÓN

Gallo de San Pedro 	27,00€
Rape 	27,00€
Tataki de atún      	27,00€
Calamar relleno a la menorquina     	25,00€

PESCADOS A PESO

	PIEZA	CORTE
Gallo de San Pedro	70€/KG	90€/KG
Rape		90€/KG
Cabracho	70€/KG	90€/KG
Dentón	70€/KG	90€/KG
Pargo	70€/KG	90€/KG
Mollera	34€/KG	
Merluza		54€/KG
Mero	70€/KG	90€/KG
Dorada salvaje	70€/KG	
Salmonetes	70€/KG	
Lenguado salvaje	130€/KG	
Rodaballo	100€/KG	
Gambas de Ciutadella	110€/KG	
Cigalas	120€/KG	
Langosta	170€/KG	
Bogavante nacional	110€/KG	

CARNES

Entrecot de "Vermella" de Menorca 	21,00€
Solomillo de "Vermella" de Menorca 	26,00€
Entrecot de Angus de Nebraska 	34,00€
Lechona de Menorca a baja temperatura     	23,00€

CALDERAS, ARROCES, FRITADAS Y PARRILLADAS




















Caldereta de langosta (450gr)		77,00€/Pers.
Arroz caldoso de langosta (450gr)		77,00€/Pers.
Paella de langosta (mín. 2 pax)		77,00€/Pers.
Arroz caldoso de rape, cigalas, sepia y gambas (mín. 2 pax)		29,00€/Pers.
Paella ciega de marisco* (mín. 2 pax)		27,00€/Pers.
Arroz negro de gamba y sepia* (mín. 2 pax)		27,00€/Pers.
Fideuà "arrossejat" de sepia y cigalas* (mín. 2 pax)		27,00€/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

*Consultar disponibilidad

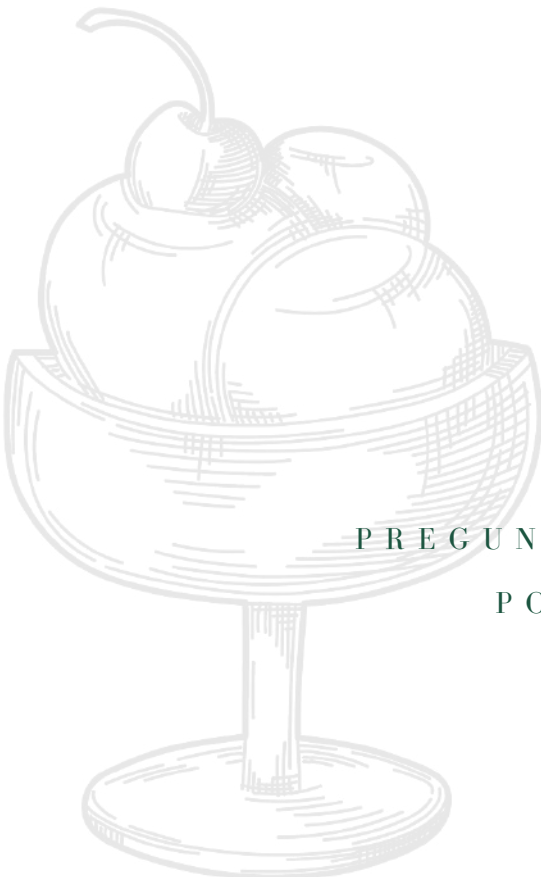
POSTRES

Coulant de chocolate	     	8,00€
Crujiente mousse 3chocos y nueces	     	7,00€
Hojaldre melón y cabello ángel	     	7,00€
Greixera de brossat	   	7,00€
Crujiente de higos con crema	     	8,00€
Nuestro tiramisú	   	7,00€
Tabla de quesos seleccionados (2 pax)		16,00€
Puding de manzana con calvados	    	7,00€
Tarta de queso	  	7,00€
Tarta de almendras	     	8,00€
Surtido de fruta del tiempo		8,00€

HELADOS

Helado de chocolate colonial	  	5,00€
Helado artesano de Menorca de leche	 	5,00€
Helado artesano de Menorca de coco	 	5,00€
Helado artesano de Menorca de avellana	  	5,00€
Helado artesano de Menorca de pistacho	   	6,00€
Sorbete de limón	    	7,00€
Sorbete de mojito		9,00€

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL
POR LAS SUGERENCIAS
DULCES DEL DÍA





VINOS DULCES

	COPA	BOTELLA
MISS TELA 15° 75cl. D.O. Valencia. Moscatell	4,00€	25€
NIEPOORT TAWNY 75cl. Vinho do Oporto. Touriga nacional y otros	5,00€	28€
BINIFADET MUSCAT DOLÇ 50cl. Vi de la terra de Menorca. Muscat	4,50€	26€
ENATE 50cl. D.O. Somontano. Gewürztraminer	4,50€	26€
VITTIOS 50cl. D.O. Penedés. Xarel·lo	5,00€	30€
GORKA IZAGUIRRE ARIMA 50cl. D.O. Txakolí de Bizkaia. Hondarrabi Zerratia	6,00€	36€
GRAMONA VI DE GLASS 37,5cl. D.O. Penedés. Gewürztraminer	7,50€	31€
GARNATXA DE L'EMPORDÀ 37,5cl. D.O. Empordà. Garnatxa Roja i Blanca	7,50€	31€
TOKAJ-CHATEAU DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS 50cl. Vino de Hungría. Furmint entre otros	9,50€	59€
XIMÉNEZ SPINOLA PX VINTAGE MUY VIEJO 75cl. D.O. Jerez. Pedro Ximénez	9,00€	86€



LA NOSTRA BARCA



La "Rosa Santa Primera" és la nostra embarcació que feineja des de fa temps en aigües menorquines. Gràcies a la generositat de la mar i a l'esforç dels nostres pescadors, podem oferir i garantir-los la qualitat i frescor dels nostres productes.

Per tant, en ser peix fresc, no sempre disposam de tota la varietat detallada.

Per això, vos recomanem que ens ho consulteu abans de decidir-vos, nosaltres vos aconsellarem sobre el peix fresc del dia

PER PICAR I COMPARTIR

Musclos al vapor		12,00€
Cloïsses a l'allet	  	22,00€
Navalles a la planxa		19,00€
Escupinyes al natural		19,00€
Zamburiñas a la planxa (6ud.)	  	19,00€
Gambes de Ciutadella (250gr)	 	28,00€
Escamarlans de Ciutadella (400gr)	 	46,00€
Sèpia trocejada planxa		14,00€
Pop a la gallega	 	17,00€
Nostres croquetes	         	11,00€
Calamars fregits	 	16,00€
Ortigues de mar	    	21,00€
Amanida de tomàtiga i ventresca	  	16,00€
Amanida de burrata, rúcula, tomàtiga i pesto	  	16,00€
Carpaccio d'emperador		14,00€
Carpaccio de tonyina	    	18,00€
Carpaccio de rap		17,00€
Carpaccio de vedella	     	14,00€
Anxoves del Cantàbric (6 ud.)	  	18,00€
Pernil ibèric d'aglà		25,00€
Pilotes amb tomàtigat	   	10,00€
Pa amb tomàtiga	            	4,50€









PEIXOS RACIÓ

Gall de Sant Pere 	27,00€
Rap 	27,00€
Tataki de tonyina       	27,00€
Calamar farcit a la menorquina     	25,00€

PEIXOS A PES

	PIEZA	CORTE
Gall de Sant Pere	70€/KG	90€/KG
Rap		90€/KG
Cap roig	70€/KG	90€/KG
Dèntol	70€/KG	90€/KG
Pagre	70€/KG	90€/KG
Mollera	34€/KG	
Lluç		54€/KG
Anfòs	70€/KG	90€/KG
Dorada salvatge	70€/KG	
Molls	70€/KG	
Llenguat	135€/KG	
Turbot	100€/KG	
Gambes	110€/KG	
Escamarlans	120€/KG	
Llagosta	170€/KG	
LLòmantol nacional	110€/KG	

CARNES

Entrecot de "Vermella" de Menorca 	21,00€
Filet de "Vermella" de Menorca 	26,00€
Entrecot d'Angus de Nebraska 	34,00€
Porcelleta de Menorca a baixa temperatura     	23,00€

CALDERES, ARROSSOS, FRITADES I PARRILLADES















Caldereta de llagosta 	77,00€/Pers.
Arròs caldòs de llagosta 	77,00€/Pers.
Paella de llagosta (mín. 2 pax) 	77,00€/Pers.
Arròs caldòs de rap, escamarlans, sèpia i gambes (mín. 2 pax) 	29,00€/Pers.
Paella cega de marisc* (mín. 2 pax) 	27,00€/Pers.
Arròs negre de gamba i sèpia* (mín. 2 pax) 	27,00€/Pers.
Fideuà "arrossejat" de sèpia i escamarlans* (mín. 2 pax) 	27,00€/Pers.
Llagosta amb ceba 	Preu s/ pes
Llagosta fregida amb ous i patates 	Preu/ pes
Fritada de llagosta amb rap 	Preu/ pes
Llagosta planxa 	Preu/ pes
Parrillada de peix i/o marisc al gust	Preu/ pes

*Consultar disponibilidad

POSTRES

Coulant de xocolata	     	8,00€
Cruixent mousse 3xocos amb nous	     	7,00€
Milfulles meló i cabell d'àngel	     	7,00€
Greixera de brossat	   	7,00€
Cruixent de figues amb crema	     	8,00€
El nostre tiramisú	     	7,00€
Taula de formatges seleccionats (2 pax)		16,00€
Puding de poma amb calvados	    	7,00€
Pastís de formatge	  	7,00€
Pastís d'ametlla	     	8,00€
Surtit de fruita del temps		8,00€

GELATS

Gelat de xocolata colonial	  	5,00€
Gelat artesà de Menorca de llet	 	5,00€
Gelat artesà de Menorca de coco	 	5,00€
Gelat artesà de Menorca d'avellana	  	5,00€
Gelat artesà de Menorca de festuc	   	6,00€
Sorbet de llimona	   	7,00€
Sorbet de mojito		9,00€

CONSULTI AL NOSTRE PERSONAL
PER LES SUGGERÈNCIES
DOLCES DEL DIA





VINS DOLÇOS

	COPA	AMPOLLA
MISS TELA 15° 75cl. D.O. Valencia. Moscatell	4,00€	25€
NIEPOORT TAWNY 75cl. Vinho do Oporto. Touriga nacional y otros	5,00€	28€
BINIFADET MUSCAT DOLÇ 50cl. Vi de la terra de Menorca. Muscat	4,50€	26€
ENATE 50cl. D.O. Somontano. Gewürztraminer	4,50€	26€
VITTIOS 50cl. D.O. Penedés. Xarel·lo	5,00€	30€
GORKA IZAGIRRE ARIMA 50cl. D.O. Txakolí de Bizkaia. Hondarrabi Zerratia	6,00€	36€
GRAMONA VI DE GLASS 37,5cl. D.O. Penedés. Gewürztraminer	7,50€	31€
GARNATXA DE L'EMPORDÀ 37,5cl. D.O. Empordà. Garnatxa Roja i Blanca	7,50€	31€
TOKAJ-CHATEAU DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS 50cl. Vino de Hungría. Furmint entre otros	9,50€	59€
XIMÉNEZ SPINOLA PX VINTAGE MUY VIEJO 75cl. D.O. Jerez. Pedro Ximénez	9,00€	86€



OUR BOAT



The “Rosa Santa Primera” is our boat and has been fishing for a long time in Menorcan waters. Thanks to the bounty of the sea and to the effort of our fishermen, we can offer and guarantee the quality and freshness of our product.

Therefore as it is fresh fish, we don't always have all the different varieties available.

For this reason we recommend that you consult us before making your choice and we can advise you about the fresh fish of the day. .

TO NIBLE AND SHARE

Steamed mussels 	12,00€
Fresh claims or with garlic   	22,00€
Grilled razor claims 	19,00€
Raw cockles 	19,00€
Grilled scalops (6pieces)   	19,00€
Grilled Ciutadella Prawns (250gr.)  	28,00€
Grilled Crayfish (400 gr.)  	46,00€
Grilled Cuttlefish 	14,00€
Octopus Galician style  	17,00€
Our croquettes          	11,00€
Fried squid  	16,00€
Sea Nettles     	21,00€
Tomato and tuna belly salad   	16,00€
Burrata, arugula, tomato & pesto salad   	16,00€
Menorcan swordfish carpaccio 	14,00€
Tuna carpaccio     	18,00€
Menorcan Monkfish Carpaccio 	17,00€
Menorcan Veal Carpaccio      	14,00€
Anxovies from the Cantabrian Sea(6pieces) 	18,00€
"Iberico" Ham	25,00€
Meatballs in tomato sauce    	10,00€
Bread with tomato               	4,50€







FISHES

John Dory fish 	27,00€
Monkfish 	27,00€
Tuna tataki       	27,00€
Stuffed squid Menorcan style     	25,00€






FISHES BY WEIGHT

	PIEZA	CORTE
John Dory fish	70€/KG	90€/KG
Monkfish		90€/KG
Red Scorpionfish	70€/KG	90€/KG
Dentón fish	70€/KG	90€/KG
Pargo fish	70€/KG	90€/KG
Mollera fish	34€/KG	
Hake		54€/KG
Grouper fish	70€/KG	90€/KG
Wild sea bream	70€/KG	
Red mullet fish	70€/KG	
Wild sole	135€/KG	
Turbot	100€/KG	
Prawns	110€/KG	
Crayfish	120€/KG	
Menorcan Lobster	170€/KG	
Nacional Lobster	110€/KG	

MEATS







































































Grilled Menorcan sirlon steak 	21,00€
Grilled Menorcan fillet steak 	26,00€
Nebraska Angus sirlon 	34,00€
Menorca'n Pig cooked at low temperature     	23,00€

**BOILERS,
RICE,
GRILLED
FISH AND
SEAFOOD**

Lobster stew (450 gr.)		77,00€/Pers.
Lobster rice stew (450 gr.)		77,00€/Pers.
Lobster paella (mín. 2 pax)		77,00€/Pers.
Rice stew with monkfish, king prawns, and prawns (mín. 2 pax)		29,00€/Pers.
Sellfish paella* (mín. 2 pax)		27,00€/Pers.
Squid ink paella* (mín. 2 pax)		27,00€/Pers.
Cuttlefish and king prawns fideua* (mín. 2 pax)		27,00€/Pers.
Lobster with onion		Price/weight
Fried lobster with eggs and potatoes		Price/weight
Fried lobster with monkfish		Price/weight
Grilled lobster		Price/weight
Grilled fish and/ or seafood to taste		Price/weight

*Check availability

DESSERTS

Chocolate coulant	     	8,00€
3chocolate & walnut mousse crisp	     	7,00€
Melon and pumkin jam pastry	     	7,00€
Curd cheese pudding	   	7,00€
Fig crisp & vanilla custard sauce	        	8,00€
Handmade tiramisu	    	7,00€
Cheese selected table		16,00€
Apple and calvados pudding	    	7,00€
Cheesecake with forest fruits	   	7,00€
Almond cake	                        	8,00€
Assortment of seasonal fruit		8,00€

ICE CREAMS



Chocolate ice cream	   	5,00€
Menorca'n artisan milk ice cream	   	5,00€
Menorca'n artisan coconut ice cream	   	5,00€
Menorca'n artisan hazelnut ice cream	    	5,00€
Menorca'n artisan pistachio ice cream	               	



SWEET WINES

	GLASS	BOTTLE
MISS TELA 15° 75cl. D.O. Valencia. Moscatell	4,00€	25€
NIEPOORT TAWNY 75cl. Vinho do Oporto. Touriga nacional y otros	5,00€	28€
BINIFADET MUSCAT DOLÇ 50cl. Vi de la terra de Menorca. Muscat	4,50€	26€
ENATE 50cl. D.O. Somontano. Gewürztraminer	4,50€	26€
VITTIOS 50cl. D.O. Penedés. Xarel·lo	5,00€	30€
GORKA IZAGUIRRE ARIMA 50cl. D.O. Txakolí de Bizkaia. Hondarrabi Zerratia	6,00€	36€
GRAMONA VI DE GLASS 37,5cl. D.O. Penedés. Gewürztraminer	7,50€	31€
GARNATXA DE L'EMPORDÀ 37,5cl. D.O. Empordà. Garnatxa Roja i Blanca	7,50€	31€
TOKAJ-CHATEAU DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS 50cl. Vino de Hungría. Furmint entre otros	9,50€	59€
XIMÉNEZ SPINOLA PX VINTAGE MUY VIEJO 75cl. D.O. Jerez. Pedro Ximénez	9,00€	86€



NOSTRE BATEAU


















































































Le "Rosa Santa Primera" est notre
bateau et pêche depuis longtemps dans
Eaux minorquines. Grâce à la
générosité de la mer et à l'effort de nos
pêcheurs, nous pouvons offrir et
garantir la qualité et la fraîcheur de
notre produit.

Donc comme il s'agit de poisson frais,
nous n'avons pas toujours toutes les
variétés disponibles.

Pour cette raison, nous vous
recommandons de nous consulter avant
de faire votre
choix et nous pourrions vous conseiller
sur le poisson frais du jour.

POUR
GRIGNOTER
ET PARTAGER

Moules à la vapeur		12,00€
Palourdes nature à l'ail	  	22,00€
Couteaux grillés		19,00€
Coques nature		19,00€
Pétoncles grillés (6pièces)	  	19,00€
Crevettes de Ciutadella grillées (250gr)	  	28,00€
Langoustines (400gr)	 	46,00€
Seiche grillée		14,00€
Poulpe à la Galicienne	 	17,00€
Nos croquettes	         	11,00€
Calamars frits	 	16,00€
Orties de mer	    	21,00€
Salade ventrale de tomates et de thon	  	16,00€
Salade burrata, roquette, tomates et pesto	  	16,00€
Carpaccio d'empereur		14,00€
Carpaccio the ton	     	18,00€
Carpaccio de lotte de Minorque		17,00€
Carpaccio de veau	     	14,00€
Anchois de la mer Cantabrie (6pièces)		18,00€
Jambon ibérique		25,00€
Boulettes à la sauce tomate	   	10,00€
Pain à la tomate	                   	50€

POISSONS

Saint Pierre		27,00€
Lotte		27,00€
Tataki de thon	       	27,00€
Calamars farcis à la minorquine	     	25,00€

POISSONS AU POIDS

	PIEZA	CORTE
Saint Pierre	70€/KG	90€/KG
Lotte		90€/KG
Scorpion	70€/KG	90€/KG
Denté	70€/KG	90€/KG
Vivaneau	70€/KG	90€/KG
Crâne	34€/KG	
Merlan		54€/KG
Simple	70€/KG	90€/KG
Dorada sauvage	70€/KG	
Rouget	70€/KG	
Sole sauvage	135€/KG	
Turbot	100€/KG	
Crevettes	110€/KG	
Langoustines	120€/KG	
Langouste de Minorque	170€/KG	
Homard nacional	110€/KG	

VIANDE

Entrecôte de veau de Minorque		21,00€
Filet de veau de Minorque		26,00€
Entrecôte Angus de Nebraska		34,00€
Cochon de lait cuit à basse température	     	23,00€

RAGOÛT, RIZ ET FRITURES

Cassolette de langouste (450gr)  77,00€/Pers.

Riz Juteux à la langouste (450gr)  77,00€/Pers.

Paëlla de langouste (mín. 2 pax)  77,00€/Pers.

Riz Juteux à la lotte, aux langoustines et crevettes (mín. 2 pax)  29,00€/Pers.

Paella aveugle aux fruits de mer (mín. 2 pax)  27,00€/Pers.

Riz aux crevettes noires et seiches (mín. 2 pax)  27,00€/Pers.

Fideuà de seiche et langoustine (mín. 2 pax)  27,00€/Pers.

Langouste à l'oignon  Prix s/ poids

Langouste frite avec des œufs et des frites  Prix s/ poids

Friture de langouste à la lotte  Prix s/ poids

Langouste grillée  Prix s/ poids






















Poisson grillé et/ou fruits de mer au goût Prix s/ poids



DESSERTS

Coulant au chocolat	     	8,00€
3Croustillant mousse chocolat & noix	     	7,00€
Pâtisserie à la confiture de melon et potiron	      	7,00€
Pouding au fromage blanc	    	7,00€
Croustillant figues et crème anglaise à vanille	      	8,00€
Nos tiramisu	          	7,00€
Table de fromages sélectionnés		16,00€
Pudding aux pommes et au calvados	    	7,00€
Cheesecake aux fruits des bois	   	7,00€
Gateau au amandese	      	8,00€
Assortiment de fruits de saison		8,00€

CRÈME GLACÉE

Crème glacée au chocolat	  	5,00€
Glace artisanale au lait de Minorque	 	5,00€
Glace artisanale à la noix de coco de Minorque	  	5,00€
Glace artisanale aux noisettes de Minorque	   	5,00€
Glace artisanale à la pistache de Minorque	    	6,00€
Sorbet au citron	   	7,00€
Sorbet mojito		9,00€

RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL
SUR SUGGESTIONS SUCRÉES
DU JOUR





VINS DOUX

	TASSE BOUTEILLE
MISS TELA 15° 75cl. D.O. Valencia. Moscatell	4,00€ 25€
NIEPOORT TAWNY 75cl. Vinho do Oporto. Touriga nacional y otros	5,00€ 28€
BINIFADET MUSCAT DOLÇ 50cl. Vi de la terra de Menorca. Muscat	4,50€ 26€
ENATE 50cl. D.O. Somontano. Gewürztraminer	4,50€ 26€
VITTIOS 50cl. D.O. Penedés. Xarel·lo	5,00€ 30€
GORKA IZAGUIRRE ARIMA 50cl. D.O. Txakolí de Bizkaia. Hondarrabi Zerratia	6,00€ 36€
GRAMONA VI DE GLASS 37,5cl. D.O. Penedés. Gewürztraminer	7,50€ 31€
GARNATXA DE L'EMPORDÀ 37,5cl. D.O. Empordà. Garnatxa Roja i Blanca	7,50€ 31€
TOKAJ-CHATEAU DERESZLA ASZÚ 5 PUTTONYOS 50cl. Vino de Hungría. Furmint entre otros	9,50€ 59€
XIMÉNEZ SPINOLA PX VINTAGE MUY VIEJO 75cl. D.O. Jerez. Pedro Ximénez	9,00€ 86€