



FLAMANTE

MENORCA

Passeig des Moll, 74 • Port de Ciutadella

Tel. 971 40 73 91

PARA COMENZAR

(Todos los precios están en €, IVA incluido)

- Paleta de jamón ibérico de producción propia de la "dehesa de hornachos" / 25
- Pizza de jamón ibérico, trufa y queso Mahón / 26
- Tartar de atún rojo con tomate concasse y algas wakame / 19
- Pan de cristal con tomate (4 piezas) / 5
- Pan de cristal con all i oli (4 piezas) / 5
- Surtido de quesos nacionales con mermelada y grisines / 19
- Mejillones de Menorca a la brasa con mahonesa de carbón / 16
- Ensalada de burrata con cherrys, pesto y vinagreta de ceps / 19
- Torreznos crujientes con mayonesa de fruta de la pasión / 18
- Tabla de embutidos ibéricos de elaboración propia / 19
- Ensalada de sandía, con queso feta, pistachos y brotes de menta / 15
- Carpaccio de vaca madurada / 19
- Croquetas de vaca madurada (6 piezas) / 15
- Croquetas jamón ibérico (6 piezas) / 15
- Ensalada de higos, queso Mahón, avellanas y mermelada de tomate / 16
- Ensalada de tomate de Ciutadella con cebolla tierna y ventresca de atún / 16
- Calamares a la andaluza / 19
- Patatas fritas caseras / 8
- Patatas fritas con All i oli, pimienta recién molida y salsa sriracha / 9
- Patatas fritas con con Salsa kimchi / 9

(Servicio de repetición de pan, sal y aceite oliva extra por persona / 2)

ARROCES DE ESPECIALIDAD

- Paella de verduras / 26
- Paella de montaña / 29
- Paella de pescado y marisco / 32
- Paella negro con gambas / 32
- Arroz caldoso de langosta / 59

(Todos los arroces son mínimo para 2 y el precio especificado es por persona)

ESPECIALIDADES DE LA CASA

Pescado salvaje a la brasa Precio de cada 100 grs: / 9 (consultar peso)
Lubina, Lengado, Rodaballo, Cabracho.

Chuletón vaca premium madurado Precio de cada 100 grs: / 9,9
(consultar peso)

EL MAR A LA PARRILLA DE ENCINA

- Caldereta de langosta (mínimo para 2 / Precio por persona) / 75
- Parrillada de Marisco Especial (mínimo para 2 / Precio por persona) / 65
(500 gr de Langosta nacional, 4 gambas rojas xl, mejillón de mahón, cigala tronco.)
- Cigala tronco "0000" (piezas de 350 gr.) a la parrilla / 35
- Pulpo a la parrilla con crema de patata y pimentón / 32
- Atún a la parrilla con salsa de soja, aceite de jengibre y tomate fresco / 32
- Gamba roja de Menorca a la parrilla S/M
- Selección de pescado frito y marisco / 33
(Gallineta, calamares, mejillones de Mahón, langostinos)
- Merluza con salsa de vino blanco, trufa y berberechos / 29
- Txangurro relleno y gratinado al estilo tradicional / 29

CARNES DE PRODUCCIÓN PROPIA O DIRECTA DE GANADEROS

- Entrecot de vaca madurada / 32
- Presa ibérica a la brasa / 29
- Cordero deshuesado al vermut / 33
- Meloso de ternera con parmentier de patata y chips de plátano macho / 28
- Hamburguesa de wagyu con cebolla confitada, huevo y trufa / 19

DULCES

- Soufflé de chocolate artesano / 10
- Torrija de pan brioche caramelizada con helado de ensaimada / 10
- Ensaïmada caramelizada rellena de queso Mahón e higos / 9
- Tatín de manzana / 9
- Tarta de queso con galleta / 9
- Tiramisú con toffee / 9
- Sorbete de Gin & limonada / 7

PARA NIÑOS

- Merluza frita con patatas / 15
- Pizza de jamón, queso mozzarella y piña confitada / 15
- Tiras de pollo rebozado con patatas / 12
- Pizza de jamón y queso mozzarella y orégano / 14
- Macarrones boloñesa / 12

PER COMENÇAR

(Tots els preus estan en €, IVA inclòs)

- Paleta de pernil ibèric de producció pròpia de la "dehesa de hornachos" / 25
- Pizza de pernil ibèric, tòfona i formatge Maó / 26
- Tàrtar de tonyina roja amb tomàtiga concassé i algues wakame / 19
- Pa de vidre amb tomàtiga (4 peces) / 5
- Pa de vidre amb allioli (4 peces) / 5
- Assortiment de formatges nacionals amb melmelada i grisins / 19
- Musclos de Menorca a la brasa amb maionesa de carbó / 16
- Amanida de burrata amb tomàtigues cherry, pesto i vinagreta de ceps / 19
- Torreznos cruixents amb maionesa de fruita de la passió / 18
- Taula d'embotits ibèrics d'elaboració pròpia / 19
- Amanida de síndria amb formatge feta, festucs i brots de menta / 15
- Carpaccio de vaca madurada / 19
- Croquetes de vaca madurada (6 peces) / 15
- Croquetes de pernil ibèric (6 peces) / 15
- Amanida de figues, formatge Maó, avellanes i melmelada de tomàtiga / 16
- Amanida de tomàtiga de Ciutadella amb ceba tendra i ventresca de tonyina / 16
- Calamars a l'andalusa / 19
- Patates fregides casolanes / 8
- Patates fregides amb allioli, pebre acabat de moldre i salsa sriracha / 9
- Patates fregides amb salsa kimchi / 9

(Servei de repetició de pa, sal i oli d'oliva extra per persona / 2)

ARROSSOS D'ESPECIALITAT

- Paella de verdures / 26
 - Paella de muntanya / 29
 - Paella de peix i marisc / 32
 - Paella negra amb gambes / 32
 - Arròs caldós de llagosta / 59
- (Tots els arrossos són mínim per a 2 persones i el preu especificat és per persona)

ESPECIALITATS DE LA CASA

- Peix salvatge a la brasa Preu per cada 100g: / 9 (consultar pes)
Llobarro, llenguado, rèmol, cap-roig.
- Mitjana de vaca premium madurada Preu per cada 100 g: / 9,9
(consultar pes)

DE LA MAR A LA GRAELLA D'ALZINA

Caldereta de llagosta (mínim per a 2 / Preu per persona) / 75

Graellada especial de marisc (mínim per a 2 / Preu per persona) / 65
(500 g de llagosta nacional, 4 gambes vermelles XL, musclos de Maó, escamarlà tronc.)

Escamarlà tronco "0000" (peces de 350 g) a la graella / 35

Pop a la graella amb crema de patata i pebre vermell / 32

Tonyina a la graella amb salsa de soja, oli de gingebre i tomàtiga fresca / 32

Gamba vermella de Menorca a la graella S/M

Selecció de peix fregit i marisc / 33
(Gallineta, calamars, musclos de Maó, llagostins)

Lluç amb salsa de vi blanc, tòfona i escopinyes / 29

Txangurro farcit i gratinat a l'estil tradicional / 29

CARNS DE PRODUCCIÓ PRÒPIA O DIRECTA DE RAMADERS

Entrecot de vaca madurada / 32

Presa ibèrica a la brasa / 29

Xot desossat al vermut / 33

Melós de vedella amb parmentier de patata i xips de plàtan mascle / 28

Hamburguesa de wagyu amb ceba confitada, ou i tòfona / 19

DOLÇOS

Soufflé de xocolata artesà / 10

Llesca dolça de pa brioix caramel·litzada amb gelat d'ensaimada / 10

Ensaimada caramel·litzada farcida de formatge Maó i figues / 9

Tatín de poma / 9

Pastís de formatge amb galeta / 9

Tiramisú amb toffee / 9

Sorbet de Gin & llimonada / 7

PER A NENS

Lluç fregit amb patates / 15

Pizza de pernil, formatge mozzarella i pinya confitada / 15

Tires de pollastre arrebossat amb patates / 12

Pizza de pernil, formatge mozzarella i orenga / 14

Macarrons bolonyesa / 12

STARTERS

(All prices are in €, VAT included)

Home-produced Iberian ham shoulder
from the “Dehesa de Hornachos” / 25

Iberian ham, truffle and Mahón cheese pizza / 26

Bluefin tuna tartare with tomato concassé and wakame seaweed / 19

Crystal bread with tomato (4 pieces) / 5

Crystal bread with allioli (4 pieces) / 5

Selection of Spanish cheeses with jam and breadsticks / 19

Menorcan grilled mussels with charcoal mayonnaise / 16

Burrata salad with cherry tomatoes, pesto
and cep mushroom vinaigrette / 19

Crispy pork cracklings with passion fruit mayonnaise / 18

Selection of homemade Iberian cured meats / 19

Watermelon salad with feta cheese, pistachios
and mint sprouts / 15

Aged beef carpaccio / 19

Aged beef croquettes (6 pieces) / 15

Iberian ham croquettes (6 pieces) / 15

Fig salad with Mahón cheese, hazelnuts and tomato jam / 16

Ciudadella tomato salad with spring onion and tuna belly / 16

Andalusian-style fried squid / 19

Homemade French fries / 8

French fries with allioli, freshly ground pepper
and sriracha sauce / 9

French fries with kimchi sauce / 9

(Extra bread, salt and extra virgin olive oil service per person / 2)

SPECIALITY RICE DISHES

Vegetable paella / 26

Mountain-style paella / 29

Fish and seafood paella / 32

Black paella with prawns / 32

Lobster broth rice / 59

(All rice dishes require a minimum of 2 people and the specified price is per person)

HOUSE SPECIALITIES

Wild grilled fish Price per 100g: / 9 (ask for weight)
Sea bass, sole, turbot, scorpionfish.

Premium aged beef T-bone steak Price per 100g: / 9,9 (ask for weight)

THE SEA ON THE HOLM OAK GRILL

Lobster stew (minimum 2 people / Price per person) / 75

Special seafood grill (minimum 2 people / Price per person) / 65
(500 g national lobster, 4 XL red prawns, Mahón mussels, large langoustine.)

“0000” large langoustine (350 g pieces) grilled / 35

Grilled octopus with potato cream and paprika / 32

Grilled tuna with soy sauce, ginger oil and fresh tomato / 32

Grilled Menorcan red prawns S/M

Selection of fried fish and seafood / 33
(Red mullet, squid, Mahón mussels, king prawns)

Hake with white wine sauce, truffle and cockles / 29

Traditional-style stuffed and gratinated spider crab / 29

MEATS FROM OUR OWN PRODUCTION OR DIRECTLY FROM FARMERS

Aged beef entrecôte / 32

Grilled Iberian pork shoulder / 29

Boneless lamb with vermouth / 33

Slow-cooked beef with potato parmentier and plantain chips / 28

Wagyu burger with caramelized onion, egg and truffle / 19

DESSERTS

Homemade chocolate soufflé / 10

Caramelized brioche French toast with ensaimada ice cream / 10

Caramelized ensaimada filled with Mahón cheese and figs / 9

Apple tarte tatin / 9

Cheesecake with biscuit base / 9

Tiramisu with toffee / 9

Gin & lemonade sorbet / 7

FOR CHILDREN

Fried hake with fries / 15

Ham, mozzarella and candied pineapple pizza / 15

Breaded chicken strips with fries / 12

Ham, mozzarella and oregano pizza / 14

Bolognese macaroni / 12

POUR COMMENCER

(Tous les prix sont en €, TVA incluse)

- Palette de jambon ibérique de production propre de la "Dehesa de Hornachos" / 25
- Pizza au jambon ibérique, truffe et fromage Mahón / 26
- Tartare de thon rouge avec tomate concassée et algues wakamé / 19
- Pain de cristal à la tomate (4 pièces) / 5
- Pain de cristal avec aïoli (4 pièces) / 5
- Assortiment de fromages nationaux avec confiture et gressins / 19
- Moules de Minorque grillées avec mayonnaise au charbon / 16
- Salade de burrata avec tomates cerises, pesto et vinaigrette aux cèpes / 19
- Torreznos croustillants avec mayonnaise aux fruits de la passion / 18
- Planche de charcuteries ibériques de fabrication maison / 19
- Salade de pastèque avec fromage feta, pistaches et pousses de menthe / 15
- Carpaccio de bœuf maturé / 19
- Croquettes de bœuf maturé (6 pièces) / 15
- Croquettes de jambon ibérique (6 pièces) / 15
- Salade de figues, fromage Mahón, noisettes et confiture de tomate / 16
- Salade de tomates de Ciutadella avec oignon nouveau et ventrèche de thon / 16
- Calamars à l'andalouse / 19
- Frites maison / 8
- Frites avec aïoli, poivre fraîchement moulu et sauce sriracha / 9
- Frites avec sauce kimchi / 9

(Service supplémentaire de pain, sel et huile d'olive extra vierge par personne / 2)

RIZ DE SPÉCIALITÉ

- Paella de légumes / 26
- Paella montagnarde / 29
- Paella de poisson et fruits de mer / 32
- Paella noire aux crevettes / 32
- Riz au bouillon de langouste / 59

(Tous les riz sont minimum pour 2 personnes et le prix indiqué est par personne)

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Poisson sauvage grillé Prix par 100 g : / 9 (consulter le poids)
Bar, sole, turbot, rascasse.

Côte de bœuf premium maturée Prix par 100 g / 9,9 (consulter le poids)

LA MER AU GRILL DE CHÊNE VERT

- Caldereta de langouste (minimum pour 2 / Prix par personne) / 75
- Grillade spéciale de fruits de mer (minimum pour 2 / Prix par personne) / 65
(500 g de langouste nationale, 4 crevettes rouges XL, moules de Mahón, grosse langoustine.)
- Grosse langoustine "0000" (pièces de 350 g) grillée / 35
- Poulpe grillé avec crème de pomme de terre et paprika / 32
- Thon grillé avec sauce soja, huile de gingembre et tomate fraîche / 32
- Crevette rouge de Minorque grillée S/M
- Sélection de poissons frits et fruits de mer / 33
(Galinettes, calamars, moules de Mahón, gambas)
- Merlu avec sauce au vin blanc, truffe et coques / 29
- Txangurro farci et gratiné à la manière traditionnelle / 29

VIANDES DE PRODUCTION PROPRE OU DIRECTEMENT DES ELEVEURS

- Entrecôte de bœuf maturé / 32
- Presa ibérique grillée / 29
- Agneau désossé au vermouth / 33
- Bœuf fondant avec parmentier de pommes de terre
et chips de banane plantain / 28
- Burger de wagyu avec oignon confit, œuf et truffe / 19

DESSERTS

- Soufflé artisanal au chocolat / 10
- Pain perdu brioché caramélisé avec glace à l'ensaïmada / 10
- Ensaïmada caramélisée farcie au fromage Mahón et figues / 9
- Tarte Tatin aux pommes / 9
- Cheesecake avec biscuit / 9
- Tiramisu au caramel toffee / 9
- Sorbet Gin & limonade / 7

POUR LES ENFANTS

- Merlu frit avec frites / 15
- Pizza au jambon, mozzarella et ananas confit / 15
- Filets de poulet panés avec frites / 12
- Pizza au jambon, mozzarella et origan / 14
- Macaronis bolognaise / 12



FLAMANTE
MENORCA