



*Restaurant
Cala Mitjana*



TAPAS Y ENTRANTES PARA PICAR Y COMPARTIR

Ensalada Mediterránea con tomate cherry, mézclum, cebolla morada, pepino, vinagreta de limón y aceituna negra (v) 8,50

Ensalada con queso gorgonzola, manzana y nueces (v) 9,40

Montadito tibio de queso Camembert con miel y almendras sobre hojas de espinacas (v) 9,40

Queso tierno de Menorca con tomate y albahaca (v) 8,30

Tostada de escalivada con anchoas 00 del Cantábrico 9,50

“Pa amb oli” con jamón ibérico o queso Mahón 9,50

Tostadas de pan con tomate y ajo regadas con aceite de oliva

Croquetas de erizo de mar o de verduras (v) (8 ud) 12,00

Berenjenas rellenas a la menorquina (v) 9,00

Excelente muestra de la cocina tradicional menorquina

Mejillones de roca a la marinera o a la plancha con all-i-oli 9,40

Cazuelita de almejas al vino 11,90

Cazuelita de almejas a la salsa marinera 11,90

Pimientos de piquillo salteados con langostinos 11,90

Gambas al ajillo en aceite de oliva virgen extra 12,50

Pulpo a la gallega 14,90

Chipirones fritos a la andaluza 12,50

Berberechos a la plancha 9,40

Gamba roja de Menorca a la plancha (precio s/mercado)

Patatas bravas (v) 6,50

Timbal de verduras (v) 9,50

Calamar a la andaluza 12,50

Ración de pan 0,50

(v) Plato vegetariano

IVA incluido

CARNES

Entrecot a la pimienta 19,50

Solomillo de ternera al queso Mahón 21,90

El solomillo a la plancha con una suave salsa a base del típico queso de Menorca

Tournedó a la cazadora con virutas de foie 21,90

Medallón de ternera con foie, champiñones y guarnición de verduras variadas

Paletilla de cordero al horno con miel y verduras 19,50

Paletilla de cordero al horno con verduras 18,50

Chuletillas de cordero lechal con ajos y patatas "a lo pobre"
15,90

Solomillo de cerdo al gratén con queso Mahón 14,50

Todos los platos van acompañados de guarnición del tiempo.

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina con queso de cabra de Menorca (finca de Alcaldusset)
sobre lecho de patata y con aroma de kiwi 17,70

Sobre un couli de kiwi, la lubina al horno con vino blanco y queso de cabra

Bacalao con "botifarró blanc" 17,70

Bacalao al horno con una suave salsa de "botifarró blanc", embutido de Menorca

Bacalao con costrada de avellanas 17,70

Con un acabado al horno se presenta el bacalao con gratinado de avellanas

Dorada al horno sobre fondo de patata y verduras 16,90

Calamar a la plancha 17,20

*** Pescado del día: pregunte por el pescado fresco del día.

Todos los platos van acompañados de guarnición del tiempo.

PASTAS

Espagueti con salsa boloñesa 8,90

Espagueti con verduras del tiempo al estilo wok (v) 9,50

Lasaña casera de carne con guarnición 11,90

Lasaña casera de verdura con guarnición (v) 11,90

*** Productos sin gluten: podemos ofrecerles espaguetis y lasaña de carne o de verdura sin gluten (coste adicional: 2 euros).

(v) Plato vegetariano

IVA incluido

PAELLAS Y CALDERETAS

Caldereta de langosta de Menorca (mín. 2 pers.) precio según peso (62 €/500 gr)

Tradicional receta menorquina con langosta fresca de Menorca.

La caldereta es uno de los platos más representativos de la cocina tradicional menorquina. Una tradición que empezó entre los propios pescadores, desde tiempos remotos, y que se ha ido transmitiendo de generación en generación hasta nuestros días. En el Restaurant Cala Mitjana elaboramos este plato sólo con langostas capturadas en Menorca, las que dan el auténtico sabor tradicional a este exquisito manjar.

Para dos personas se puede elaborar una sabrosa caldereta con unos 700 ó 800 gramos de langosta, por lo que el precio por persona puede estar entre 35 y 45 euros. Para más información consulte con el responsable del restaurante.

Langosta de Menorca a la plancha precio según peso (62 €/500 gr)

Langosta de Menorca frita con patatas y huevos fritos precio según peso (62 €/500 gr)

Arroz caldoso de bogavante (mín. 2 pers) p.p.p. (500 gr) 29'70
Una de nuestras especialidades. Según la tradicional receta menorquina

Paella de bogavante (mín. 2 personas) p.p.p. 29,70
Arroz al estilo paella con el delicioso y característico sabor del bogavante

Fideuà de marisco (mín. 2 personas) p.p.p. 17,40
Típico plato de pasta con marisco

Paella mixta (mín. 2 personas) p.p.p. 16,90
Arroz con carne, marisco y verduras según la tradicional receta

Paella de verduras (v) (mín. 2 personas) p.p.p. 16,90
Arroz paella con variedad de verduras y champiñones

Paella de carne (mín. 2 personas) p.p.p. 16,90
La típica paella a base de carnes y verduras variadas

Paella de marisco (mín. 2 personas) p.p.p. 17,40
Los frutos del mar proporcionan un agradable sabor a nuestros arroces

Arroz negro "ciego" (mín. 2 personas) p.p.p. 17,40
La tinta de la sepia da su color característico a este plato de arroz con marisco.

"p.p.p.": Precio por persona

IVA incluido

LOS POSTRES DE LA CASA

Tarta casera del día	5,50
Profiteroles con nata recubiertos con chocolate caliente	5,50
Soufflé menorquín de la casa flambeado con Cointreau Con bizcocho, helado, un toque de licor y merengue gratinado	5,50
Cala Mitjana: helado de vainilla con zumo de naranja Natural y un toque de Cointreau	5,50
Sorbete de limón bañado con Smirnoff	5,50
Nueces con nata y miel de flores de Menorca	5,50
Fresas con zumo de naranja recién exprimido	5,50
Fresas con nata	5,50
Queso Mahón fresco con miel de flores de Menorca	5,50
Variedad de helados: menta, chocolate, fresa, vainilla.	

NUESTROS CAFÉS VARIADOS

Capuccino: *café con nata montada.*

Café Calipso : *café Tía María y nata.*

Café Irlandés: *café con whisky y nata.*

Café Escocés: *café con helado de vainilla y whisky.*

...



NUESTROS COMBINADOS

Gin Tonic (*Xoriguer, Beefeater, Larios, Gordon's...*)

Gin Tonic premium (*Hendrick's, Seagram's, Voortrekker...*)

Cuba Libre (*Bacardi, Brugal...*)

Whisky on the rocks (*Cardhu, Ballantines, Jim Beam, Glenfiddich, JB, Jack Daniels, Jameson, Redlabel...*)



“PARA LOS MÁS JOVENCITOS”
“FOR THE YOUNGER ONES”

Tortilla francesa con patatas fritas y verdura Plain omelette with chips and vegetables	5.70
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas y verdura Grilled chicken breast with chips and vegetables	5.70
Espaguetis con salsa boloñesa Spaghetti bolognese	5.70
Espaguetis con salmón Spaghetti with salmon	5.70
Huevos fritos con patatas y verduras Eggs with chips and vegetables	5.70
Tacos de pollo rebozados, con patatas y verdura Chicken nuggets with chips and vegetables	5.70
Varitas de merluza con patatas y verdura Fish fingers with chips and vegetables	5.70
Hamburguesa con patatas Burger and chips	5.70
Sandwich de jamón y queso con patatas Toasted ham and cheese sandwich	5.70

IVA incluido / VAT included

