



*Restaurant
Cala Mitjana*



HORS-D'OEUVRE

Salade Méditerranéenne avec tomate cerise, mezclum, oignon rouge, concombre, vinaigrette au citron et olive noire (v) 8,50

Salade au fromage gorgonzola, pommes et noix (v) 9,40

"Montadito" tiède au fromage Camembert au miel et aux amandes sur un lit de feuilles d'épinards frais (v) 9,40

Fromage Mahon tendre avec des tomates et du basilic (v) 8,30

Tranche de pain grillée à l'escalivada (légumes rôtis) aux anchois OO du Cantabrique 9,50

"Pa amb oli" (sandwich de baguette) au jambon `ibérico` ou au fromage de Mahon 9,50

Croquettes d'oursins ou de légumes (8 unités) 12,00

Aubergines farcies à la menorquina (v) 9,00

Moules à la sauce marinière ou grillés à l'ailloli 9,40

Palourdes au vin 11,90

Palourdes à la sauce marinière 11,90

Poivrons del piquillo sautés aux crevettes (petits poivrons rouges légèrement piquants) 11,90

Crevettes roses à l'aillade 12,50

Poulpe à la galicienne 14,90

Petits calmars à l'andalouse 12,50

Coques grillées 9,40

Crevettes rouges de Minorque grillées (prix selon marché)

Patatas bravas (pommes de terre frites épicées) 6,50

Timbale de légumes 9,50

Calmar à l'andalouse 12,50

Ration de pain 0,50
(v) végétarien

TVA incluse

LES VIANDES

Entrecôte avec sauce au poivre 19,50

Filet de veau au fromage de Mahon 21,90

Filet mignon grillé avec une sauce légère au fromage de Minorque

Tournedos chasseur (médallions de filet de veau) aux copeaux de foie gras 21,90

Épaule d'agneau au four au miel 19,50

Epaule d'agneau au four avec des légumes variées 18,50

Côtelettes d'agneau de lait à l'ail 15,90

Filet de porc gratiné au fromage de Mahon 14,50

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture

LES POISSONS

Bar au four au fromage de chèvre 17,70

Morue au "botifarró blanc" (charcuterie de Menorca) 17,70

Morue à la crôte de noisettes 17,70

Dorade au four sur un lit de pommes de terre et légumes 16,90

Calmars grillés 17,20

*** Poisson frais: demander le poisson frais du jour

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture

PÂTES

Spaghettis à la bolognaise 8,90

Spaghetti aux légumes du temps sautés style wok (v) 9,50

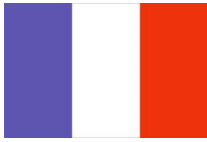
Lasagne à la viande maison 11,90

Lasagne aux légumes maison (v) 11,90

*** Produits sans gluten: Nous pouvons vous offrir des spaghettis et des lasagnes à la viande ou aux légumes sans gluten. (Coût supplémentaire: 2 euro).

(v) végétarien

TVA incluse



PAELLA ET CALDERETES

Caldereta de langouste (mín. 2 pers.) prix suivant le poids (62€/500g)

La « caldereta » est l'un des plats les plus représentatifs de la cuisine traditionnelle de Minorque. Une tradition qui a commencé parmi les pêcheurs, depuis les temps anciens, et a été transmise de génération en génération jusqu'à aujourd'hui. Dans le Restaurant Cala Mitjana on prépare ce plat avec des langoustes capturées à Minorque, celles qui donnent le goût traditionnel et authentique à cette délicatesse.

Une « caldereta » pour deux personnes peut être cuisinée avec 700 ou 800 gr de langouste. D'alors, le prix pour personne peut varier entre 35 ou 45 euros. Nous vous prions de consulter le maître pour avoir plus d'information.

Langouste de Minorque grillée prix suivant le poids (62€/500g)

Langouste de Minorque frite avec pommes de terre et œufs au plat prix suivant le poids (62€/500g)

Riz au homard au bouillon (mín. 2 personnes) p.p.p.(500 gr) 29'70
L'une de nos spécialités. Selon la recette traditionnelle minorquine.

Paella au homard (mín. 2 personnes) p.p.p.(500 gr) 29'70
Riz style Paella avec un goût délicieux et distinctif du homard

Fideuà (paella de vermicelles) aux fruits de mer
(mín. 2 personnes) p.p.p. 17,40

Paella mixte (mín. 2 personnes) p.p.p. 16,90

Paella de légumes (v) (mín. 2 personnes) p.p.p. 16,90

Paella aux viandes (mín. 2 personnes) p.p.p. 16,90

Paella aux fruits de mer (mín. 2 personnes) p.p.p. 17,40

Riz noir (à l'encre de calmar) (mín. 2 personnes) p.p.p. 17,40

« p.p.p. » : prix par personne

(v) végétarien

TVA incluse

DESSERT MAISON

Gâteau du jour fait maison	5,50
Profiteroles à la crème Chantilly et au chocolat chaud	5,50
Soufflé maison flambé au Cointreau	5,50
Cala Mitjana: glace à la vanille au jus d'orange et au Cointreau	5,50
Sorbet au citron et à la vodka Smirnoff	5,50
Noix à la crème Chantilly et au miel de fleurs de Menorca	5,50
Fraises au jus d'orange naturel	5,50
Fraises à la crème Chantilly	5,50
Fromage tendre de Mahon au miel de fleurs de Menorca	5,50
Choix de glaces: menthe, chocolat, fraise, vanille...	

NOS CAFÉS VARIÉS

Capuccino: *café à la crème fouettée.*

Café Calipso : *café avec Tía María et crème.*

Café Irlandés: *café avec whisky et crème.*

Café Escocés: *café avec glace vanille et whisky.*

...



BOISSONS COMBINÉES

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...*)

