



*Restaurant
Cala Mitjana*



ENTRANTS

Amanida Mediterrània, amb tomàtics cherry, mesclum, ceba morada, cogombre, vinagreta de llimona i olives negres 8,50

Amanida amb formatge gorgonzola, poma i nous 9,40

"Montadito" tebi de formatge Camembert amb mel i ametlles sobre fulles d'espínacs (v) 9,40

Formatge tendre de Menorca amb tomàtic i alfàbega (v) 8,30

Torrades amb escalivada i anxoves 00 del Cantàbric 9,50

"Pa amb oli" amb pernil ibèric o formatge de Maó 9,50

Torrades de pa fregat amb tomàtic i all i regades amb oli d'oliva verge extra

Croquetes de vogamarí (eriçó marí) o de verdures (8 ud) 12,00

Albergínies farcides a la menorquina (v) 9,00

Excel·lent mostra de la cuina tradicional menorquina

Musclos de roca a la marinera o a la planxa amb all-i-oli 9,40

Cassoleta de cloïsses al vi 11,90

Cassoleta de cloïsses a la marinera 11,90

Pebres del piquillo saltejats amb llagostins 11,90

Gambes a l'all amb oli d'oliva verge extra 12,50

Pop a la gallega 14,90

Calamarsets a l'andalusa 12,50

Escopinyes a la planxa 9,40

Gamba vermella de Menorca a la planxa (preu segons mercat)

Patates braves (v) 6,50

Timbal de verdures (v) 9,50

Calamar a l'andalusa 12,50

Ració de pa 0,50

(v) plat vegetarià

IVA inclòs

CARNS

Entrecot al pebre 19,50

Llomillo de vedella al formatge de Maó 21,90

Una suau salsa amb el típic formatge de Menorca per a la saborosa carn

Tournedó a la caçadora amb encenalls de foie 21,90

Medalló de vedella amb foie, xampinyons i verdures variades.

Be (xai) al forn, amb mel 19,50

Be (xai) al forn amb verdures 18,50

Costelletes de be (xai) de llet amb alls i patates 15,90

Llomillo de porc al gratèn 14,50

Tots els plats se serveixen amb guarnició del temps.

PEIXOS

Llop (llobarro) amb formatge de cabra de Menorca (lloc d'Alcaidusset) 17,70

Sobre un couli de kiwi, el llobarro al forn amb vi blanc i formatge de cabra

Bacallà amb botifarró blanc 17,70

Bacallà al forn amb una salsa suau de botifarró blanc, embotit de Menorca.

Bacallà amb crosta d'avellanes 17,70

Amb un acabat al forn es presenta el bacallà amb un gratinat d'avellanes.

Orada al forn sobre un fons de patata i verdura 16,90

Calamar a la planxa 17,20

*** Peix del dia: demani pel peix frec del dia.

Tots els plats se serveixen amb guarnició del temps.

PASTES

Espaguetis bolonyesa 8,90

Espaguetis amb verdures del temps saltejades (v) 9,50

Lasagne casolana de carn 11,90

Lasagne casolana de verdura (v) 11,90

*** Productes sense gluten: Podem oferir-los espaguetis i lasagne de carn o de verdures sense gluten (cost addicional: 2 euro).

(v) Plat vegetarià

IVA inclòs

PAELLES I CALDERETES

Caldereta de Llagosta de Menorca (mín. 2 pers.) preu segons el pes (62€/500 gr) La típica recepta menorquina per cuinar la llagosta.

La caldereta és un dels plats més representatius de la cuina tradicional menorquina. Una tradició que començà entre els mateixos pescadors, des de temps immemorials, i ha anat transmetent-se de generació en generació fins arribar als nostres dies. En el Restaurant Cala Mitjana elaborem aquest plat únicament amb llagostes capturades a Menorca, les que donen l'autèntic sabor tradicional a aquest menjar exquisit.

Per a dues persones es pot elaborar una saborosa caldereta amb uns 600 ó 700 grams de llagosta, per la qual cosa el preu per persona pot variar entre 35 y 45 euros. Per a més informació consulti amb el responsable del restaurant.

Llagosta de Menorca a la planxa preu segons el pes (62€/500 gr)

Llagosta de Menorca fregida amb patates i ous estrellats preu segons el pes (62€/500 gr)

Arròs caldós de gromàntil (mín. 2 persones) p.p.p.(500 gr) 29'70
Una de les nostres especialitats. L'arròs segons la típica recepta menorquina.

Paella de gromàntil (mín. 2 persones) p.p.p.(500 gr) 29'70
Arròs estil paella amb el deliciós i característic sabor del llamàntol

Fideuà de marisc (mín. 2 persones) p.p.p. 17,40
Típic plat de pasta amb marisc

Paella mixta (mín. 2 persones) p.p.p. 16,90
Arròs amb carn, marisc i verdures seguint la tradicional recepta.

Paella de verdures (v) (mín. 2 persones) p.p.p. 16,90
L'arròs amb varietat de verdures i xampinyons

Paella de carn (mín. 2 persones) p.p.p. 16,90
La típica paella a base de carns i verdures variades

Paella de marisc (mín. 2 persones) p.p.p. 17,40
Els fruits de la mar proporcionen un agradable sabor als nostres arrossos

Arròs negre "cec" (mín. 2 persones) p.p.p. 17,40
La tinta de la sèpia dóna el seu color a aquest plat d'arròs amb marisc

"p.p.p.": Preu per persona

IVA inclòs



LES POSTRES DE LA CASA

Pastís del dia	5,50
Profiterols amb nata regats amb xocolata calenta	5,50
Soufflé de la casa flamejat amb Cointreau	5,50
Cala Mitjana: gelat de vainilla amb suc de taronja natural i un toc de Cointreau	5,50
Sorbet de llimona amb un toc de vodka Smirnoff	5,50
Nous amb nata i mel de flors de Menorca	5,50
Maduixes amb suc de taronja natural	5,50
Maduixes amb nata	5,50
Formatge tendre, de Maó, amb mel de flors de Menorca	5,50
Varietat de gelats: menta, xocolata, maduixa i vainilla.	

ELS NOSTRES CAFÈS

- Capuccino: *café amb nata muntada.*
- Cafè Calipso : *café, Tía María i nata.*
- Cafè Irlandès: *café amb whisky i nata.*
- Cafè Escocès: *café amb gelat de vainilla i whisky.*
- ...



ELS COMBINATS

- 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...*)

