



*Restaurant
Cala Mitjana*



TAPAS UND VORSPEISEN

Mediterraner Salat mit Kirschtomate, Mezclum, lila Zwiebel, Gurke, Zitronenvinaigrette und schwarzer Olive (v) 8,50

Gorgonzola-Käse-Salat, Apfel und Walnüssen (v) 9,40

„Montadito“ mit „camembert“ Kaese (v) 9,40
warmer „camembert“ Kaese mit Honig und Mandeln, angerichtet auf Spinatblaetter

Frisher Mahonkäse mit Tomaten und Basilicum (v) 8,30

Brot vom rost mit Escalivada und Kantabrischen 00 Anchovies 9,50

„Pa amb oli“ mit `jamón ibérico` oder Mahón käse 9,50
Knoblauchbrot mit tomaten und olivenöl

Seeigel oder Gemüsekroketten (8 ein.) 12,00

gefüllte Auberginen (Typisches Menorquinisches Gericht) (v) 9,00

Gegrillte oder marinierte Muscheln mit All-i-Oli 9,40

Venusmuscheln „al vino“ 11,90
schmackhafte Früchte des Meeres in milden Weißwein zubereitet

Venusmuscheln „a la marinera“ 11,90
Muscheln nach Seemannsart

wuerzige Pfeffersoße mit Koenigsgarnelen 11,90
Gelungene Mischung von Aromen

Knoblauchgarnelen 12,50
Garnelen gebraten in Olivenöl mit Knoblauch

Octopus „ a la gallega“ mit Cayennepfeffer 14,90

Gebäckene Tintenfische (andalusische Art) 12,50

gegrillte Herzmuscheln 9,40

gegrillte rot Menorca-garnelen (preis nach Markt)

Patatas bravas (Gewürzkartoffeln) (v) 6,50

Timbale von Gemüse (v) 9,50

Andalusischer Tintenfisch 12,50

Brot (portion) 0,50
(v) vegetarischer Teller

MwSt inclusive

FLEISCHGERICHTE

Entrecôte mit Pfeffersauce 19,50

Köstlicher steak mit MahonKäse sauce 21,90
mit einer typische Mahon Kaesesoße, um diesen koestlichen Steak zu wuerzen

Rindfleisch „a la cazadora“ 21,90
Steak mit Rotwein und Leberpastete mit Foie-Gras-Streifen

Gebackene Lammschulter mit Honig und Gemüse 19,50

gebackene Lammschulter mit leicht geroesteten Gemüse 18,50

Lammkoteletts säugen mit Knoblauch 15,90

Schweinefilet „a la Gratin“ mit Menorca-Käse 14,50

Alle Gerichte werden mit Gewürzen begleitet

FISCHGERICHTE

Wolfsbarsch mit Ziegenkäse 17,70
auf Kiwi, in Weißwein gebacken und mit Ziegenkaese angerichtet

Dorsch mit „botifarró blanc“ 17,70
Gebackener Dorsch mit einer milden Sauce von weißen menorkinischen Wuersten

Dorsch mit Haselnuß sauce 17,70
im Ofen gegart, wird der Dorsch mit einer Haselnußsoße serviert

ueberbackene Goldbrasse auf von Kartoffelbett und Zwiebeln
angerichtet 16,90

gegrillter Tintenfisch 17,20

PASTA'S

Spaghetti Bolognese 8,90

Spaghetti mit sautierten Gemüse Wok Stil und Sojasauce (v) 9,50

Hausgemachte Fleischlasagne 11,90

Hausgemachte Gemueselasagne (v) 11,90

*** glutenfreie Pasta: Wir haben glutenfreie Spaghetti und Fleischlasagne
oder Gemueselasagne (zusätzliche Kosten: 2 euros)

(v) vegetarisch

MwSt inclusive

PAELLAS UND CALDERETAS

Menorquinischer Hummer Eintopf (min. 2 Pers.) p.p.p. (62€/500 g)
Eine schmackhafte Suppe in traditionellen Styl

Menorquinischer Hummer gegrillt (min. 2 Pers.) p.p.p. (62€/500 g)

gebratener Menorca-Hummer mit Kartoffeln und Spiegeleiern p.p.p.
(62€/500 g)

Reis in Brühe mit Hummer (min. 2 Personen) p.p.p. 29,70
nach einem traditionellen Rezept

Hummer Paella (min. 2 Personen) p.p.p. 29,70
Paella-Stil Reis mit einem köstlichen und unverwechselbaren Geschmack des
Hummer

Meeresfrüchte „fideuá“ (min. 2 Personen) p.p.p. 17,40
Typisches Gericht aus Valencia mit Nudeln anstatt Reis

Gemischte Paella (min. 2 Personen) p.p.p. 16,90
Reis mit Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchten nach traditionalem Rezept

Gemüse - Paella (v) (min. 2 Personen) p.p.p. 16,90
Reis mit verschiedenen Gemüse und Pilzen

Fleisch - Paella (v) (min. 2 Personen) p.p.p. 16,90
Die typische Paella mit verschiedenem Fleisch und Gemüse

Paella mit Meeresfrüchten (min. 2 Personen) p.p.p. 17,40
Reis mit Meeresfrüchten angerichtet

schwarzer Reis (mind. 2 Personen) p.p.p. 17,40
mit Tintenfisch Tinte angerichteter Reisspeise

„p.p.p.“: Preis pro Person

(v) vegetarisch

MwSt inclusive



NACHTISCH

selbst gemachte Torte des Tages	5,50
Windbeutel mit heisser schokoladensauce	5,50
Soufflé des Hauses	5,50
Cala Mitjana: Eiscreme mit Orangesaft und Cointreau	5,50
Zitronen sorbet mit Smirnoff	5,50
Walnüsse mit Sahne und Honig	5,50
Erdbeeren mit Orangen saft	5,50
Erdbeeren mit sahne	5,50
Junger Mahon- käse mit Honig	5,50
Gemischtes Eis: Erbeeren, Schokoladen, Vanilleeis, Minzeis.	

KAFFEE

Capuccino: *Kaffee mit Sahne.*

Calipso coffee: *Kaffee, Tia Maria und Sahne.*

Irish coffee: *Kaffee, Whisky und Sahne.*

Scotch coffee: *Kaffee, Vanille-Eiscreme und Whisky...*



COMBINIERTE GETRÄNKE

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...*)

