Es Port

SALATE

SALAT AUS TOMATE UND MARINIERTEM MAKRELENFILET 15
Tomate, marinierte Makrele, schwarze Olivensphären und Basilikumöl

SALAT MIT THUNFISCHBAUCH (VENTRESCA) 16
Salatmischung, Tomate, Zwiebel, Gurke, grüne Oliven und Thunfischbauch

GEGRILLTER LAUCHSALAT 16
Gegrillter Lauch mit Pesto, Lauch-Teriyaki, Burrata-Creme und Pistazie

EMPFEHLUNGEN

GARNELENKROKETTE (1 ST.)	3,8
KROKETTE MIT SOBRASADA UND MAHÓN-KÄSE (1 ST.)	3
JAKOBSMUSCHEL MIT SAUCE BÉARNAISE (1 ST.)	5
STOCKFISCH-KRAPFEN (4 ST.)	8
CRISTAL-BROT MIT TOMATE UND AIOLI	5

VORSPEISEN

	1/2	1
CALAMARI NACH ANDALUSISCHER ART		16
CALAMARI-TAGLIATELLE MIT GEBRATENER SOBRASADA		20
TATAR VOM ROTEN THUNFISCH MIT AJOBLANCO-CREME	13	23
GEGRILLTES TATAKI VOM ROTEN THUNFISCH MIT ZITRUS-ESCABECHE	13	23
TATAR VON DER ROTEN GARNELE IN "OLIAIGUA"-SUPPE		20
MARINIERTE SARDINEN MIT OLIVEN-VINAIGRETTE UND CHIPS	9	16
OKTOPUS NACH GALICISCHER ART MIT GEKOCHTER KARTOFFEL	12	24
FRITTIERTER OKTOPUS MIT WEDGE-KARTOFFELN UND KIMCHI-MAYONNAISE	14	26
FRITTIERTE BABYKALMARE		22
FRITTIERTE MENORCA-SEENESSELN MIT SAFRAN-AIOLI	10	18
IBERISCHER EICHELMAST-SCHINKEN DOP GUIJUELO 100% — 80 G		22
GEREIFTE PICAÑA AUS MENORCA, MAHÓN-KÄSE, EIGELB UND PINIENKERNE		15
GEGRILLTE ARTISCHOCKE MIT MAHÓN-KÄSE, EI UND IBERISCHEM BAUCHSPECK		13

MEERESFRÜCHTE

GEGRILLTE MIESMUSCHELN AUS MENORCA	15
MIESMUSCHELN AUS MENORCA NACH MARINIER-ART	17
GEGRILLTE GARNELEN AUS MENORCA	35
GEGRILLTE SCHWERTMUSCHELN	17
GEGRILLTE HERZMUSCHELN	18

FLEISCH

GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM MENORCA-RIND, 30 TAGE GEREIFT 29
BEILAGE: HAUSGEMACHTE POMMES FRITES UND PIQUILLO-PAPRIKA
SAUCEN: MAHÓN-KÄSE ODER PFEFFER (+2)

NIEDERTEMPERATUR-SPANFERKEL MIT DEMI-GLACE-SAUCE 24

LAMM MIT GERÄUCHERTER AUBERGINE UND ROSMARIN-HONIG-SAUCE 19

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

LANGUSTE AUS MENORCA NACH GEWICHT

MINDESTFANG 600 G — PREIS FÜR ZWEI PERSONEN	PREIS FÜR 500 GR.
LANGUSTEN-CALDERETA	96
GEGRILLTE LANGUSTE	96
SAUTIERTE LANGUSTE MIT EIERN UND POMMES FRITES	96
FRITTIERTE LANGUSTE MIT SAFRAN-AIOLI	96
LANGUSTE GRATINIERT MIT AIOLI	96

REISGERICHTE (mindestens 2 personen, preis pro person)

MEERESFRÜCHTE-REIS	28
SEÑORET-REIS (GESCHÄLTE MEERESFRÜCHTE)	30
SCHWARZER REIS (MIT TINTENFISCHTINTE)	28
REIS MIT ENTRECÔTE VOM RIND, 30 TAGE GEREIFT	35
LANGUSTEN-REIS (nach gewicht, preis pro 600 gr. languste)	96
HUMMER-REIS (nach gewicht, preis pro 600 gr. hummer)	96
BRÜH-REIS MIT MEERESFRÜCHTEN	28

PESCE

GEGRILLTER WOLFSBARSCH (0,5–0,6 KG)	34
WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE (1–1,2 KG) (preis für zwei personen)	69
GEGRILLTER TINTENFISCH	23
BEILAGE: CONFIT-KARTOFFELN UND SAUTIERTES GEMÜSE	
WOLFSBARSCH NACH MENORQUINISCHER ART	34
THUNFISCH-PARPATANA MIT THUNFISCH-DEMI-GLACE	31
GEGRILLTES ADLERFISCH-FILET MIT MARINIER-SAUCE	24

FISCH NACH GEWICHT

Die Verfügbarkeit der Fische hängt vom täglichen Fang unseres Bootes "ES PORT FORNELLS" ab.
Das Gewicht kann zwischen 0,3 kg und 1,5 kg pro Fisch variieren.

ZUBEREITUNGSARTEN ▶ **(G)** GEGRILLT **(F)** FRITTO

BEI GRILL: ZUR WAHL SAUCE „BILBAINA" (KNOBLAUCH, CHILI UND ESSIG) ODER PIL-PIL

	PREIS FÜR 500 GR.
PETERSFISCH **(G) (F)**	45
DRACHENKOPF (SKORPIONFISCH) **(G) (F)**	49
STEINBUTT **(G)**	38
HUMMER **(G)**	80

BEILAGE: CONFIT-KARTOFFELN UND SAUTIERTES GEMÜSE