Es Port

ITALIANO

INSALATE

INSALATA DI POMODORO E SGOMBRO MARINATO 15
Pomodoro, sgombro marinato, sfere di olive nere e olio al basilico

INSALATA DI VENTRESCA DI TONNO 16
Misto di lattuga, pomodoro, cipolla, cetriolo, olive verdi e ventresca di tonno

INSALATA DI PORRI ALLA BRACE 16
Porri alla brace con pesto, teriyaki di porro, crema di burrata e pistacchio

SUGGERIMENTI

CROCCHETTE DI GAMBERO (1 U.)	3,8
CROCCHETTE DI SOBRASADA E FORMAGGIO MAHÓN (1 U.)	3
CAPASANTA CON SALSA BEARNESE (1 U.)	5
FRITTELLE DI BACCALÀ (4 U.)	8
PANE DI CRISTALLO CON POMODORO E AIOLI	5

ANTIPASTI

	1/2	1
CALAMARI ALL'ANDALUSA		16
TAGLIATELLE DI CALAMARO CON SOBRASADA FRITTA		20
TARTARE DI TONNO ROSSO CON CREMA DI AJOBLANCO	13	23
TATAKI DI TONNO ROSSO ALLA BRACE CON SCAPECE DI AGRUMI	13	23
TARTARE DI GAMBERO ROSSO IN ZUPPA DI "OLIAIGUA"		20
SARDINE MARINATE CON VINAIGRETTE D'OLIVA E CHIPS	9	16
POLPO ALLA GALIZIANA CON PATATA LESSA	12	24
POLPO FRITTO CON PATATE A SPICCHI E MAIONESE AL KIMCHI	14	26
CALAMARETTI FRITTI		22
ORTICHE DI MENORCA FRITTE CON AIOLI ALLO ZAFFERANO	10	18
PROSCIUTTO IBERICO DI GHIANDA DOP GUIJUELO 100% — 80 G		22
PICAÑA DI MENORCA STAGIONATA, FORMAGGIO MAHÓN, TUORLO E PINOLI		15
CARCIOFO ALLA BRACE CON FORMAGGIO MAHÓN, UOVO E PANCETTA IBERICA		13

FRUTTI DI MARE

COZZE DI MENORCA ALLA BRACE	15
COZZE DI MENORCA ALLA MARINARA	17
GAMBERI DI MENORCA ALLA BRACE	35
CANNOLICCHI ALLA BRACE	17
VONGOLE ALLA BRACE	18

CARNE

ENTRECÔTE DI VACCA DI MENORCA FROLLATA 30 GIORNI ALLA BRACE 29
CONTORNO: PATATINE FRITTE NATURALI E PEPERONI DEL PIQUILLO
SALSE: FORMAGGIO MAHÓN O PEPE (+2)

LINGOTTO DI MAIALINO DA LATTE A BASSA TEMPERATURA, SALSA DEMI-GLACE 24

AGNELLO CON MELANZANA AFFUMICATA E SALSA AL ROSMARINO E MIELE 19

SPECIALITÀ DELLA CASA

ARAGOSTA DI MENORCA A PESO

CATTURA MINIMA 600 G — PREZZO PER DUE PERSONE — PREZZO PER 600 GR.

CALDERETA DI ARAGOSTA	96
ARAGOSTA ALLA BRACE	96
ARAGOSTA SALTATA CON UOVA E PATATINE FRITTE	96
ARAGOSTA FRITTA CON AIOLI ALLO ZAFFERANO	96
ARAGOSTA GRATINATA CON AIOLI	96

RISI (minimo 2 persone, prezzo per persona)

RISO AI FRUTTI DI MARE	28
RISO DEL SEÑORET (FRUTTI DI MARE SGUSCIATI)	30
RISO NERO	28
RISO ALL'ENTRECÔTE DI VACCA FROLLATA 30 GIORNI	35
RISO ALL'ARAGOSTA (a peso, prezzo per 600 gr. di aragosta)	96
RISO ALL'ASTICE (a peso, prezzo per 600 gr. di astice)	96
RISO BRODOSO AI FRUTTI DI MARE	28

PESCE

BRANZINO ALLA BRACE (0,5–0,6 KG)	34
BRANZINO AL SALE (1–1,2 KG) (prezzo per due persone)	69
CALAMARO ALLA BRACE	23
CONTORNO: PATATE CONFIT E VERDURE SALTATE	
BRANZINO ALLA MENORQUINA (AL FORNO, PATATE E POMODORI)	34
PARPATANA DI TONNO CON DEMI-GLACE DI TONNO	31
FILETTO DI CORVINA ALLA BRACE CON SALSA MARINARA	24

PESCI A PESO

La disponibilità del pesce dipende dalle catture giornaliere della nostra imbarcazione "ES PORT FORNELLS".
I pesi possono variare tra 0,3 kg e 1,5 kg per pesce.

MODALITÀ DI COTTURA ▶ **(B)** ALLA BRACE **(F)** FRITTO
SE ALLA BRACE, A SCELTA TRA SALSA BISCAGLINA (AGLIO, PEPERONCINO E ACETO) O PIL-PIL

	PREZZO PER 500 GR.
PESCE SAN PIETRO **(B) (F)**	45
SCORFANO ROSSO **(B) (F)**	49
ROMBO **(B)**	38
ASTICE **(B)**	80

CONTORNO: PATATE CONFIT E VERDURE SALTATE