

## PARA COMPARTIR

<b>Ensalada MAICA</b> .....	<b>12,50€</b>
Mezclum, queso de cabra, tomates cherry, frutos secos y vinagreta de frutos rojos	
<b>Ensalada JORDI</b> .....	<b>13,50€</b>
Baby leaf, langostinos en panko, edamame, zanahoria, queso parmesano rallado, tomates cherrys, pepino, anacardos y salsa de la casa)	
<b>Ensalada JANA</b> .....	<b>12,50€</b>
Burrata fresca con tomates secos y pesto verde	
<b>Queso de Menorca semicurado al horno</b> .....	<b>10,00€</b>
<b>Tequeños</b> (6 unidades) .....	<b>11,90€</b>
seis palitos de queso, envueltos en masa de trigo, acompañados de salsa de frutos rojos y salsa tártara	
<b>Mini arepas</b> (4 unidades) .....	<b>13,50€</b>
dos rellenas "reina pepiada" (Pollo y aguacate) y dos "rumbera" (carne mechada de cerdo y queso)	
<b>Nachos IVORI</b> .....	<b>14,50€</b>
Nachos con chili carne, queso mozzarella, queso crema, pico de gallo, jalapeños y guacamole	
<b>Tiras de pollo crujientes TXELL</b> .....	<b>9,90€</b>
con salsa casera de queso de Mahón-Menorca	
<b>Huevos NITO</b> .....	<b>10,50€</b>
Huevos rotos con patatas caseras y jamón ibérico	
<b>Huevos JULIA</b> .....	<b>10,50€</b>
Huevos rotos con patatas caseras y aceite de trufa	
<b>Huevos XAVI</b> .....	<b>10,50€</b>
Huevos rotos con patatas caseras, sobrasada y miel	
<b>Croquetas de queso y sobrasada</b> (6 unidades) ..	<b>9,50€</b>
<b>Croquetas de puchero en panko</b> (4 unidades) ..	<b>9,50€</b>
<b>Guarnición patatas de boniato</b> .....	<b>5,50€</b>
<b>Guarnición patatas fritas caseras</b> .....	<b>5,50€</b>

## DEL MAR

<b>Ceviche de langostinos</b> .....	<b>13,50€</b>
-------------------------------------	---------------

## CARNES

<b>Entraña con chimichurri y patatas caseras</b> .....	<b>14,50€</b>
<b>Entrecote Black Angus 300gr</b> .....	<b>24,90€</b>
acompañado con patatas caseras	
<b>Solomillo de ternera a la brasa con patatas caseras</b> .	<b>23,90€</b>
<b>Solomillo de ternera a la brasa con salsa de queso de Mahón</b>	<b>24,90€</b>
<b>Magret de pato con coulis de frutos rojos</b> .....	<b>23,90€</b>

# ROSARIO

## HAMBURGUESAS ESPECIALES

### SEBAS

Hamburguesa "Pulled pork"

Pan brioche, pulled pork, queso cheddar y salsa BBQ  
**13,50€**

### ROSER

Hamburguesa vegetariana

Pan brioche, hamburguesa vegana, queso parmesano, guacamole, lechuga y cebolla morada  
**14,90€**

### XISCA

hamburguesa vegetariana

Pan brioche, rúcula y pesto de nueces  
**14,90€**

### MARIA

hamburguesa vegetariana

Pan brioche, queso semicurado de Mahón - Menorca, guacamole, tomate y cebolla morada  
**14,90€**

### ROGER

hamburguesa vegana

Pan brioche, queso vegano, tomate seco y rúcula  
**14,90€**

### NAN

hamburguesa de pollo crispy

Pan brioche, bacon, queso cheddar, lechuga y salsa Jack Daniels BBQ  
**13,50€**

### ANNITA

SMASH BURGER /

Pan brioche, dos hamburguesas, bacon, doble de queso cheddar  
**16,50€**

## NUESTRAS HAMBURGUESAS

Puede elegir nuestras hamburguesas 100% de carne de ternera roja Menorca de 150gr, 200gr, hamburguesa de 180gr de carne de Angus o 175gr de vaca Premium

### ROSARIO

Pan brioche, hamburguesa, rúcula, queso de mahón, sobrasada y miel.

150gr ternera **13,50€** / 200 gr ternera **14,90€**

180 gr Angus **15,50€** / 175gr de vaca Premium **15,50€**

### SEBASTIÀ

Pan brioche, hamburguesa, cebolla pochada y salsa de foie

150gr ternera **13,50€** / 200 gr ternera **14,90€**

180 gr Angus **15,50€** / 175gr de vaca Premium **15,50€**

### ENRICANA

Pan brioche, hamburguesa, bacon, queso cheddar, pico de gallo y aros de cebolla

150gr ternera **13,50€** / 200 gr ternera **14,90€**

180 gr Angus **15,50€** / 175gr de vaca Premium **15,50€**

### IVETTE

Pan brioche, hamburguesa, queso de cabra, bacon y cebolla caramelizada

150gr ternera **13,50€** / 200 gr ternera **14,90€**

180 gr Angus **15,50€** / 175gr de vaca Premium **15,50€**

### FRANCESCA

Pan brioche, hamburguesa, chili carne y jalapeños

150gr ternera **13,50€** / 200 gr ternera **14,90€**

180 gr Angus **15,50€** / 175gr de vaca Premium **15,50€**

### ISABELLA

Pan brioche, hamburguesa, queso de mahón, bacon, lacón y huevo frito

150gr ternera **13,50€** / 200 gr ternera **14,90€**

180 gr Angus **15,50€** / 175gr de vaca Premium **15,50€**

## Salsas extras:

<b>Salsa de queso de Mahón- Menorca</b> .....	<b>1€</b>
<b>Salsa de foie</b> .....	<b>1€</b>
<b>Barbacoa</b> .....	<b>1€</b>
<b>Guacamole</b> .....	<b>1€</b>
<b>Mostaza y miel</b> .....	<b>1€</b>
<b>Salsa de pesto de nueces</b> .....	<b>1€</b>

## VINOS BLANCOS

<b>CLAMOR DE RAIMAT</b> ..... 18€ Do Costers del Segre / Chardonnay, albariño, sauvignon blanc	
<b>PAMPANO</b> ..... 18€ DO Rueda (Verdejo)	
<b>BINIFADET</b> ..... 25€ DO Vi Illa de Menorca (Chardonnay)	
<b>HABLA DE TI</b> ..... 24€ DO Igp Extremadura (Sauvignon blanc)	
<b>JOSE PARIENTE</b> ..... 24€ DO Rueda (Verdejo)	
<b>LUIS CAÑAS</b> ..... 21€ DO Rioja (Malvasia, Viura)	
<b>ALMA DE BLANCO</b> ..... 21€ DO Monterrei (Godello)	
<b>CORAL DO MAR</b> ..... 22€ DO Rías Baixas (Albariño)	
<b>DR LOOSEN</b> ..... 26€ DO Mosel-Alemania (Riesling)	

## VINOS ROSADOS

<b>KARMAN</b> ..... 20€ DO Mosel-Alemania (Riesling)	
<b>BINIFADET</b> ..... 24€ DO Vi Illa de Menorca (Chardonnay)	
<b>PINKGALL</b> ..... 22€ DO Navarra (Garnacha)	
<b>ANIMA DE RAIMAT</b> ..... 22€ DO Costers del segre (Merlot, Syrah)	
<b>VILLA MONCIGALE</b> ..... 28€ DO Coteaux d'Aix Provence (Cinsault, Garnache, Syrah, cabernet)	

## VINOS TINTOS

<b>GLARIMA DE SOMMOS</b> ..... 19€ DO Somontano (Merlot, tempranillo)	
<b>BINIFADET</b> ..... 25€ DO Vt Illa de Menorca (Syrah, Merlot)	
<b>VIÑA POMAL CRIANZA</b> ..... 20€ DO Rioja (Tempranillo)	
<b>RAMÓN BILBAO RESERVA</b> ..... 32€ DO Rioja (Tempranillo, mazuelo, Graciano)	
<b>HITO CEPA 21 ROBLE</b> ..... 24€ DO Ribera del Duero (Tinto fino)	
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA</b> ..... 38€ DO Ribera del Duero (Tempranillo)	
<b>HABLA DEL SILENCIO</b> ..... 24€ DO Extremadura (cabernet, Syrah, tempranillo)	
<b>TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA</b> ..... 32€ DO Argentina (Malbec)	

## ESPUMOSOS

<b>OH! Brut Nature</b> ..... 20€ DO Cava (Macabeo, Xarel-lo )	
<b>BERTHA Lounge brut Rose</b> ..... 25€ DO Cava (Garnacha, Pinot Noir)	
<b>MÖET &amp; CHANDON BRUT Imperial</b> ..... 70€ DO Champagne	
<b>MÖET &amp; CHANDON "ICE" Blanco imperial</b> ..... 90€ DO Champagne	

## SANGRIAS

<b>Sangria vino tinto LOLEA</b> ..... 19€	
<b>Sangria vino blanco LOLEA</b> ..... 19€	

## POR COPAS

<b>Copa de vino blanco seco</b> ..... 3,50€	
<b>Copa de vino blanco verdejo</b> ..... 3,50€	
<b>Copa de vino rosado</b> ..... 3,50€	
<b>Copa de vino tinto</b> ..... 3,50€	
<b>Copa de cava</b> ..... 4,00€	
<b>Tinto de verano</b> ..... 5,00€	

## Aperitivo APPEROL

<b>Chandon Garden Spritz</b> ..... 39€	
--	--

## CERVEZAS

<b>Estrella Galicia 33cl</b> ..... 3,00€	
<b>Estrella Galicia 1906</b> ..... 3,00€	
<b>Estrella Galicia SIN GLUTEN</b> ..... 3,00€	
<b>Copa de Estrella Galicia 33cl</b> ..... 3,00€	
<b>Jarra de Estrella Galicia 40cl</b> ..... 4,00€	
<b>Copa de Estrella Galicia SHANDY 33cl</b> ..... 3,00€	
<b>Jarra de Estrella Galicia SHANDY 40cl</b> ..... 4,00€	
<b>Estrella Galicia SIN Alcohol</b> ..... 3,00€	
<b>Coronita</b> ..... 4,00€	

## REFRESCOS

<b>Coca-Cola</b> ..... 2,50€	
<b>Coca-Cola Zero</b> ..... 2,50€	
<b>Fanta naranja</b> ..... 2,50€	
<b>Fanta limón</b> ..... 2,50€	
<b>Aquarius de naranja</b> ..... 3,00€	
<b>Aquarius de limón</b> ..... 3,00€	
<b>Nestea Maracuya</b> ..... 3,00€	
<b>Tónica Royal Bliss</b> ..... 2,50€	
<b>Agua 50cl</b> ..... 2,50€	