

# ES BRUC BOU

&

MIQUEL CALENT

## ENSALADAS

Ensalada de tomate, manzana verde y pescado escabechado-----12.00€

Ensalada de mango, pollo de campo y maíz-----12.00€

## ENTRANTES PARA PICAR

Tartar de salmón con higos de Menorca-----17.00€

Rollitos de pollo, con gambas y verduras-----12.00€

Zamburiñas a la plancha con vinagreta de pimiento y limón---- 17.00€ / 6 unid

Mejillones a la marinera-----10.50€

Mejillones valientes-----10.50€

Sepia con “sobrasada”-----12.00€

Pulpo a la parrilla con alioli de patata-----16.50€

Calamar a la bruta-----16.50€

## FRITOS DE LA CASA

Calamar rebozado-----16.50€

Croquetas de carne-----8.50€

Croquetas de pescado y marisco-----8.50€

Croquetas de queso-----8.50€

## ARROCES Y FIDEOS (Mínimo dos personas)

Arroz seco negro de sepia con pulpo tostado-----16.00€

Arroz seco de verduras-----13.50€

Arroz seco de Entrecot de Vaca Menorquina -----19.00€

Arroz meloso de bacalao-----14.50€

Arroz meloso de mar y montaña a nuestra manera-----16.00€

Arroz meloso de morros de ternera-----14.00€

**\*\* Todos nuestros arroces se pueden hacer también con fideo**

### CARNES

Secreto de cerdo ibérico a la brasa-----17.90€

Entrecot madurado de Vaca Menorquina a la brasa-----19.00€

Chuletas de cordero menorquín a la brasa de sal-----16.50€

Carrillera de ternera a la brasa-----17.00€

**Puedes acompañar nuestras carnes con patatas fritas, patatas a la Menorquina o con ensalada fresca.**

### PESCADOS

Gallo de San Pedro al horno de brasa o a la sal de hierbas-----60.00€ / kg

Cabracho al horno de brasa o a la sal de hierbas -----51.00€ / kg

Dentón al horno de brasa o a la sal de hierbas -----45.00€ / kg

Bacalao con salsa verde-----17.00€

**Puedes acompañar nuestros pescados con patatas fritas, patatas a la Menorquina o con ensalada fresca.**

### PANES

Pan-----1.50€

### POSTRES

Tarta de almendra a nuestra manera --- 4.75€

Tarta de chocolate con nueces y crema de chocolate blanco --- 4.75€

ARROSSERIA I MARISQUERIA

# ES BRUC BOU

&

MIQUEL CALENT

## AMANIDES

Amanida de tomàtiga, poma verda i peix escabetxat -----12.00€

Amanida de mango, pollastre de camp i blat de les índies -----12.00€

## ENTRANTS PER PICAR

Tàrtar de salmó amb figues de Menorca-----17.00€

Rotllets de pollo, amb gambes i verdures-----12.00€

Escopinyes a la planxa amb vinagreta de pebre i llimona-----17.00€ / 6 unid.

Musclos a la marinera-----10.50€

Musclos valents -----10.50€

Sípia amb sobrassada-----12.00€

Pop a la graella amb all i oli de patata-----16.50€

Calamar a la bruta-----16.50€

## FRITS DE LA CASA

Calamar arrebossat-----16.50€

Croquetes de carn-----8.50€

Croquetes de peix i marisc-----8.50€

Croquetes de formatge-----8.50€

## ARROSSOS I FIDEUS (Mínim dues persones)

Arròs sec negre de sípia amb pop torrat-----16.00€

Arròs sec de verdures-----13.50€

Arròs sec d'Entrecot de Vaca menorquina-----19.00€

Arròs melós de bacallà -----14.50€

Arròs melós de mar i muntanya a la nostra manera-----16.00€

Arròs melós de morros de vedella-----14.00€

**\*\* Tots els nostres arrossos es poden fer també amb fideus**

## CARNS

Secret de porc ibèric a la graella -----17.90€

Entrecot madurat de Vaca Menorquina a la brasa-----19.00€

Costelles de xai menorquí a la graella de sal-----16.50€

Galta de vedella a la brasa-----17.00€

**Pots acompanyar les nostres carns amb patates fregides, patates a la Menorquina o amb amanida fresca.**

## PEIXOS

Gall de San Pere al forn de brasa o a la sal d'herbes-----60.00€ / kg

Cap Roig al forn de brasa o a la sal d'herbes-----51.00€ / kg

Déntol al forn de brasa o a la sal d'herbes-----45.00€ / kg

Bacallà amb salsa verda-----17.00€

**Pots acompanyar els nostres peixos amb patates fregides, patates a la Menorquina o amb amanida fresca.**

## PA

Pa-----1.50€

## POSTRES

Pastís d'ametlla a la nostra manera-----4.75€

Pastís de xocolata amb nous i crema de xocolata blanc-----4.75€

# ES BRUC BOU

&

MIQUEL CALENT

## SALADS

Tomato, green apple and pickled fish salad -----12.00€

Mango, farm chicken and corn salad -----12.00€

## STARTERS

Salmon tartare with figs from Menorca----17.00€

Chicken rolls with shrimp and vegetables-----12.00€

Grilled scallops with pepper and lemon vinaigrette-----17.00€ / 6 units

Mussels with marinara sauce -----10.50€

Brave mussels -----10.50€

Cuttlefish with "sobrasada"-----12.00€

Grilled octopus with potato aioli -----16.50€

Dirty squid -----16.50€

## FRIED DISHES OF THE HOUSE

Battered squid -----16.50€

Meat croquettes -----8.50€

Fish and seafood croquettes -----8.50€

Cheese croquettes -----8.50€

## RICE AND NOODLES (Minimum two people)

Cuttlefish black dry rice with toasted octopus -----16.00€

Dry vegetable rice -----13.50€

Menorcan beef entrecote dry rice-----19.00€

Creamy cod rice -----14.50€

Creamy rice from the sea and mountains at our way -----16.00€

Creamy rice with veal snouts -----14.00€

**\*\* All our rice dishes can also be made with noodles.**

### MEATS

Grilled Iberian pork secret -----17.90€

Grilled Menorcan beef entrecote -----19.00€

Menorcan lamb chops grilled with salt-----16.50€

Grilled beef cheek-----17.00€

**You can accompany our meats with fried potatoes, Menorquina potatoes or with fresh salad.**

### FISH

Baked John Dory on the grill or with herb salt -----60.00€ / kg

Scorpionfish baked on the grill or with herb salt -----51.00€ / kg

Baked denton or herb salt -----45.00€ / kg

Cod with green sauce -----17.00€

**You can accompany our fish with fried potatoes, Menorquina potatoes or with fresh salad.**

### BREADS

Bread-----1.50€

### DESSERTS

Almond cake at our way --- 4.75€

Chocolate cake with walnuts and white chocolate cream --- 4.75€

VAT INCLUDED