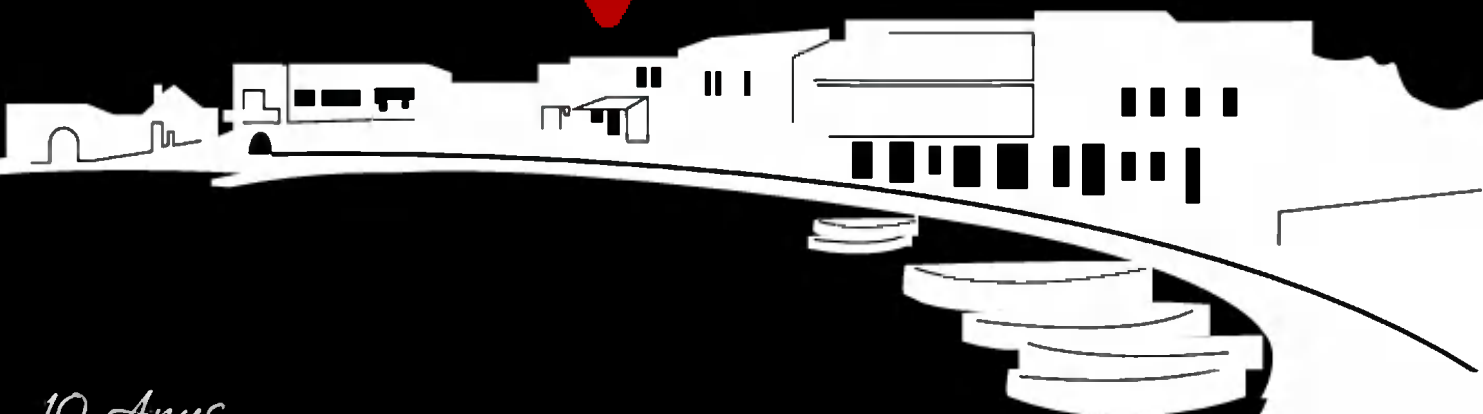


RESTAURANT

Sa Barqueta

cafes fonts



10 Anys

Sa Barqueta

cales fonts



TAPAS



EN TIERRA FIRME



Patatas bravioli (salsa brava casera y alioli)	8.80
Nachos con queso	10.00
Nachos Sa Barqueta (con sobrasada y queso)	11.50
Albóndigas caseras con salsa de tomate	10.50
Alitas de pollo lacadas, cocinadas a baja temperatura y mahonesa kimmchi	11.50
Magret de pato con manzana caramelizada	17.00
Hummus casero con sobrasada frita y huevo poché	12.00

LEVANTANDO EL ANCLA



Calamares a la andaluza	17.50
Taquitos de sepia a la plancha con ajo y perejil	15.50
Taquitos de sepia salteada con sobrasada de Can Garí	16.50
Sepia frita con mahonesa acevichada	16.50
Boquerones fritos	12.00
Taquitos de bacalao fritos con cebolla encurtida y salsa tártara	16.50
Gambas al ajillo con huevo poché i esencia de gambas	17.00
Gambas salteadas con semillas de mostaza i cúrcuma	16.50



NAVEGANDO POR EL PUERTO DE MAHÓN

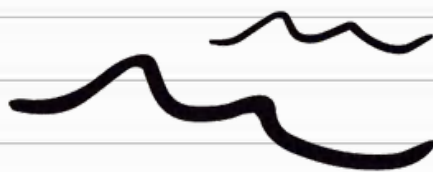
Mejillones al vapor con vino blanco	12.50
Mejillones al vapor con Gin Xoriguer, limón y menta fresca	16.50
Mejillones salteados con sobrasada de Can Garí	14.50
Mejillones a la plancha con ajo y perejil o pimienta negra	12.50
Almejas a la plancha con ajo y perejil o pimienta negra	19.00
Almejas con licor de Sake, cebolla y cayena	21.00

Sa Barqueta

cales fonts



TAPAS



VISITANDO LA HUERTA



Verduritas salteadas con salsa romescu	11.50
Ensalada César con pollo, panceta y mucho grana padano	12.00
Ensalada de queso de cabra flambeado con miel, nueces, tomate y fresas	12.50
Ensalada de alubias con toques marroquí y yogurt griego	10.50
Ensalada de tomates aliñados con vinagre cabernet sauvignon, cebolla y ventresca de atún	11.50
Burrata con tomates cherris confitados con ajo, romero y aceitunas Kalamata	17.00
Gazpacho de fresa casero con helado de tomate	10.50
Curry de berenjenas y tomates cherris con yogurt griego y pan naan	13.00



LAS BRASAS DE SA BARQUETA

Entrecot de ternera de MENORCA	25.00
Solomillo de ternera de MENORCA	28.00
Solomillo de cerdo	19.00
Contramuslo de pollo deshuesado	16.50
Salsa a elegir: Queso de Mahón	3.50
5 Pimientas	3.00
Romescu	3.00

COCAS



Coca de escalivada	12.00
Coca de sobrasada, Queso de Mahón y miel	11.00

- PAN 2.00
- PAN CON TOMATE 3.50

• PREGUNTE AL CAMARERO POR LA LISTA DE ALÉRGENOS

Sa Barqueta

cales fonts

VINOS

X VINOS

TINTO

		Copa	Botella
Hacienda López de Haro	Rioja (tempranillo Garnacha, tinta Granizo)	4.00	18.00
Marqués de Velilla	Ribera del Duero (Tinta del País)	4.50	19.00
Protos	Ribera del Duero (Tempranillo 100%)		26.00
Muga Crianza	Rioja (Tempranillo Garnacha, Graciano Mazuelo)		26.00
Luís Cañas	Rioja (Tempranillo Garnacha)		22.00
Malcriat	València (Garnacha, Merlot) éco		21.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		28.00

BLANCO

		Copa	Botella
Audentia	Valencia (Sauvignon Blanc)	4.00	17.00
Ijalba	Rioja (Viura 100%) éco	4.00	17.00
Descomunal	Rueda (Verdejo)	4.00	17.00
Cuarenta Vendímiás	Rueda (Verdejo)		20.00
José Pariente	Rueda (Sauvignon Blanc)		23.00
Paco & Lola	Ries Baixes (Albariño)		22.00
Binitord	Illa de Menorca (Chardonay, Macabeo, Merlot)		30.00
Favaritx	Illa de Menorca (Malvasía)		26.00
Lusco	Ries Baixes (Albariño 100%)		25.00
Alma	Monterrei (Godello 100%)		21.00

ROSADO

		Copa	Botella
Audentia	Valencia (Cabernet Sauvignon)	4.00	17.00
Lágrima Baccus	Penedés (Tempranillo Garnacha, Syrah)	4.00	17.00
Muga	Rioja (Tempranillo Garnacha, Viura)		22.00
Karman	Rioja (Garnacha, Viura)	4.50	20.00

ESPUMOSO

		Copa	Botella
Francesc Ricard Brut	Almansa (Macabeo, Xarel.lo, Perellada)	4.00	17.00
Reventós i Blanc l'Hereu	Penedés (Macabeo, Xarel.lo, Perellada)		23.00

SANGRÍA CASERA



	Vaso	1.25 L	Vaso	1.25 L
Sangría de vino tinto	4.50	15.00	Tinto de Verano	3.50 12.00
Sangría de cava	5.00	17.00		

La Barqueta

cales fonts

BEBIDAS

✗ AGUA Y REFRESCOS

Agua 0.33L	1.80	Sprite	2.80
Agua 1.5L	3.00	Aquarius Limón / Naranja	3.00
Vichy Catalán	3.00	Nestea Limón / Maracuyá	3.00
Tónica Schweppes	3.00	Bitter Kas	3.00
Coca Cola / Zero	2.80	Zumos	3.00
Fanta Limón / Naranja	2.80	Zumo de naranja natural	4.00

CERVEZAS ✗

Caña 0.3L	2.80	Voll Damm 1/3	3.50
Pinta 0.5L	5.00	Daura Damm SIN GLUTEN	3.50
Caña Graham Pearce 0.3L (Men)	3.50	Alhambra 1/3	3.50
Pinta Graham Pearce 0.6L (Men)	6.00	Estrella Galicia	3.00
Estrella Damm 1/3	3.00	Graham Pearce BROWN ALE (Men)	4.00
Free Damm 0.0%	3.00	El Águila SIN FILTRAR	3.50
Free Damm 0.0% TOSTADA	3.00	Ladrón de manzanas 1/3	3.50

✗ COPAS

Vermut	4.50	Carlos I	7.50
Magno / Soberano / 103	4.50	Larios 1866	8.50
Torres 5	5.00	Cardhú	7.50
Torres 10	5.50	Chupitos	3.00
Bailey's, Tía María, Hierbas, Anís, Amaretto, Pacharán, Cointreau, Licor43			4.50

CAFE, TE E INFUSIONES ✗

Solo	1.80	Bombón	2.50
Cortado	2.00	Carajillo	2.80
Con leche / Americano	2.30	Trifásico	3.00
Capuchino	2.50	Irlandés	6.50
Café Latte	2.50	Té e infusiones	2.80



Gràcias

