

# CASA LÁDICO

HOTEL BOUTIQUE

## PARA PICAR / NIBBLES

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO OO (4 FILETES) ALIÑADAS EN UN ACEITE DE OLIVA SUAVE, CEBOLLINO Y VINAGRE FORUM 10,00€

*CANTABRIAN ANCHOVIES OO (4 PIECES) SEASONED IN A LIGHT OLIVE OIL, CHIVES AND VINAIGER*

JAMÓN IBÉRICO JOSELITO ACOMPAÑADO DE PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 25,00€

*IBERIAN HAM "JOSELITO" SERVED WITH TOMATO AND OLIVE OIL ON CRISPY BREAD*

HUMMUS CON MEJILLONES ESCABECHADOS 10,00€

*HUMMUS WITH MUSSELS IN BRINE*

PAN DE CRISTAL 2,70€

*CRISPY BREAD*

## ENTRANTES / STARTERS

SALMOREJO TRADICIONAL ACOMPAÑADO DE GAMBA ROJA DE MENORCA, HUEVO POCHÉ 15,00€

DE CODORNIZ Y HUEVAS DE SALMÓN

*TRADITIONAL SALMOREJO ACCOMPANIED WITH MENORCAN PRAWN, QUAIL POACHED EGG AND SALMON ROE*

ENSALADA DE TOMATES 11,00€

TOMATES DE TEMPORADA, CEBOLLA TIERNA, BOQUERONES Y VENTRESCA DE ATÚN

*TOMATO SALAD SEASONAL TOMATOES, SPRING ONION, ANCHOVIES AND TUNA*

LA BURRATINA SOBRE UN PESTO DE ALBAHACA TRADICIONAL, PIÑONES, TOMATE SECO ITALIANO Y RÚCULA 15,00€

*THE BURRATINA SALAD ON A TRADITIONAL PESTO DRESSING, PINIONS, ITALIAN DRY TOMATO AND RUCULA*

EL HUEVO 12,00€

POCHÉ SOBRE UNA PARMENTIER TRADICIONAL DE QUESO DE MAHÓN, JUGO ROSTIDO DE POLLO, LASCAS DE PATATA Y SOBASADA DE MENORCA RALLADA

*POACHED EGG ON A TRADITIONAL PARMENTIER OF LOCAL MAHON CHEESE, CHICKEN STEW, POTATO FLAKES AND LOCAL SAUSAGE*

NUESTRO STEAK TARTAR 18,00€

ACOMPAÑADO DE UN ALIÑO TRADICIONAL CON CHALOTA, PEPINILLO, ALCAPARRA, MANTECADO CON YEMA DE HUEVO, MAYONESA DE MOSTAZA CASERA, SOJA Y CEBOLLINO

*TARTAR STEAK WITH A TRADITIONAL DRESSING WITH SHALLOT, PICKLE, CAPER BUTTERED WITH YOLK, HOME-MADE MUSTARD, SOJA AND CHIVE*

CEBICHE 15,00€

DE CORVINA ACOMPAÑADO DE CEBOLLA, MAIZ DULCE, CANCHA, BONIATO Y CALAMAR FRITO

*TRADITIONAL SEABASS CEBICHE WITH ONION, SWEET CORN, FRIED CORN, SWEET POTATO AND FRIED SQUID*

ARROZ CREMOSO DE GAMBA DE MENORCA 20,00€

*CREAMY RISSOTO WITH MENORCAN PRAWN*

# CASA LÁDICO

HOTEL BOUTIQUE

## PRINCIPALES / MAIN COURSES

CORVINA ASADA A LA DONOSTIARRA CON LASCAS DE PATATA CONFITADAS Y VERDURITAS DE TEMPORADA <i>SEABASS ROASTED WITH GARLIC AND TOMATO WITH CONFIT POTATO FLAKES AND SEASONAL VEGETABLES</i>	21,00 €
TATAKI DE ATÚN ACOMPAÑADO DE UN TARTAR DE REMOLACHA, CÍTRICOS, Y QUESO CREMA <i>TUNA TATAKI WITH BEETROOT TARTAR, CITRUS AND CREAMY CHEESE</i>	21,00€
SALMÓN ASADO EN UNA MANTEQUILLA DE ESPECIAS, QUINOA Y VERDURITAS <i>ROASTED SALMON IN SPICED BUTTER, QUINOA AND VEGETABLES</i>	18,00€
CURRY DE POLLO ACOMPAÑADO DE MICRO VERDURAS, ARROZ BASMATI Y UN JUGO DE POLLO RUSTIDO <i>CHICKEN CURRY WITH MICRO VEGETABLES, BASMATI RICE AND CHICKEN STEW</i>	16,00€
TERRINA DE LECHONA DE MENORCA "SON PUTXET" SOBRE UN TRINCHAT TRADICIONAL DE CAMOT Y COL, JUGO DE LECHONA Y PURÉ DE BONIATO, NARANJA Y OREJONES <i>CONFIT OF SUCKLING PIG OF MENORCA «SON PUTXET» ON A TRADITIONAL "TRINCHAT" OF CAMOT AND CABAGE, SUCKLING PIG STEW, SWEET POTATO PURE, ORANGE DRY APRICOTS</i>	20,00€
LOMO ALTO DE VACA VIEJA CON PIQUILLOS CONFITADOS , PATATAS Y PIMIENTOS DE GUERNICA FRITOS <i>OLD COW LOIN WITH CANDIED LITTLE RED PEPPERS, POTATOES AND FRIED LITTLE GREEN PEPPERS</i>	24,00€
<b>POSTRES / DESSERTS</b>	
TARTA DE QUESO <i>CHEESE CAKE</i>	8,00€
TORRIJA CLÁSICA DE UN BRIOCHE DE CHOCOLATE <i>CLASSIC TORRIJA OF A CHOCOLATE BRIOCHE</i>	8,00€
"GATÓ" CON HELADO DE ALMENDRA <i>"GATÓ " WITH ALMOND ICE-CREAM</i>	8,00€
HELADOS A SU GUSTO - DOS BOLAS <i>ICE-CREAM OF YOUR CHOICE – TWO SCOOPS</i>	6,00€
FRUTAS DE TEMPORADA CORTADAS Y LAMINADAS <i>SEASONAL FRUITS - SLICED</i>	5,00€

EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS CONSULTAR AL CAMARERO / PLEASE ASK YOUR WAITER IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES