



T A B L A S

	Para 2p.	Para 4p.
1. Jamón de bellota (cortado a mano) <i>Exquisito jamón de bellota</i>	25€	50€
2. Jamón Ibérico (cortado a mano) <i>Exquisito jamón ibérico criado en campo</i>	18€	36€
3. Tabla Ibéricos <i>Jamón, chorizo, salchichón, cecina y lomo ibérico</i>	17€	34€
4. Tabla Ibéricos y queso <i>Jamón, lomo ibérico, quesos nacionales</i>	17€	34€
5. Tabla embutido menorquín <i>Sobrasada, carn i xua, cuixot y butifarró blanc</i>	17€	34€
6. Tabla embutido menorquín y queso menorquín <i>Sobrasada, carn i xua, queso semicurado y finas hierbas</i>	17€	34€
7. Tabla queso Menorca <i>Queso semi, curado añejo pimienta y finas hierbas</i>	17€	34€
8. Tabla quesos nacionales	17€	34€
9. Tabla de Ahumados <i>Anchoas, sardinas, boquerones, tomate y chips</i>	17€	34€
10. Jamón reserva (cortado a mano)	14€	28€
11. Jamón de Bellota y quesos	23€	46€
12. Tabla de Cecina (Origen León)	12€	24€
Pan	2€	
Pan con tomate	2,50€	



E N S A L A D A S

13,50€

1. **Burrata**
Burrata con alcachofas y tomate
2. **Ventresca**
Tomate con ventresca de atún y cebolla
3. **Griega**
Canónigos, tomate cherry, queso feta y aceitunas Kalamata

B O C A T A S

PARA LLEVAR EN MESA

Clásicos	4€	5€
Jamón reserva		
Queso menorquín		
Jamón dulce		
Sobrasada		
Carn i Xua		
Pavo		
Chorizo ibérico		
Salchichón ibérico		
Jamón Reserva y Queso	5€	6€
Ibéricos	6€	6,50€
Lomo		
Jamón		
Cecina		
Pata Negra – Jamón de Bellota	12€	13€



Especiales	6€	6,50€
Cala Pilar – Atún con pimientos		
Son Saura – Brie con tomate seco		
Macarelleta – Salmón, guacamole y tomate		
Especial Monkey – Tomate seco, brie y jamón reserva		
Especial Vegetal Monkey – Pollo, mayonesa, tomate y lechuga		

Ingrediente Extra / Queso: 1,20€

T O S T A D A S

13,50€

1. **Sobrasada, queso y miel**
2. **Escalibada**
3. **Jamón Ibérico con aceite y tomate**
4. **Brie con cebolla caramelizada, salsa de mostaza y miel**
5. **Mozzarella, tomate en rodaja, albahaca y jamón ibérico**
6. **Tomate en rodaja, ventresca de atún y cebolla**
7. **Salmón, guacamole y tomate**



T A P A S

10. Calamar en su tinta	8,50€
11. Chorizo al vino	8€
12. Provolone con mermelada de tomate	9€
13. Nachos con queso y salsa picante	12,50€
14. Pulpo a la gallega con patatas	18,50€
16. Patatas bravas al horno	8,50€
17. Boquerones en vinagre (8 uds.)	11€
18. Sardinas ahumadas (6 uds.)	13€
19. Anchoas del Cantábrico (8 uds.)	13€
20. Bacalao, ajos y patatas	17€
21. Cordero desmigado, pimiento asado y patata	17€
22. Codillo de cerdo, patatas y pimiento asado	15,50€
23. Alitas de pollo al horno	11€
24. Costillas de cerdo asadas con salsa barbacoa	14€
25. Rabo de toro en salsa	17€
26. Alcachofas al horno con jamón	10,50€
27. Torreznos con guacamole	8,50€
28. Manitas de cerdo	17€
29. Carrillera al vino	17€
30. Gilda de pulpo	2,50€
31. Gilda de anchoas	2€



VINOS

Tintos

Finca San Martín (Rioja Crianza)	3,50€
Faustino Colección Art Crianza	3,50€
Bitxarrako (Rivera del Duero)	3,50€
600 Metros (Menorca)	4,50€

Blancos

Marqués Vizoja (Albariño)	3,50€
2 Aromas (Verdejo Rueda)	3,50€
Benito Escudero (Rioja)	3,50€
600 Metros (Menorca)	4,50€

Rosados

Mas Doris (Montsant)	3,50€
Faustino Colección Art Rose	3,50€
Binifadet (Menorca)	4,50€

Botella 16,50€

Tinto / San Martín (Rioja Crianza)
Blanco / 2 Aromas (Verdejo)

Tinto Premium de Autor

Clunya (Syrah)	5€
Barón de Ley (Rioja Reserva)	5€

Blanco Premium de Autor

El Gordo del Circo (Verdejo)	5€
Fillaboa (Albariño)	5€

Cavas

Raventós Brut Nature Ecologique	20€
Raventós Ros	22€
Raventós Heretat Brut	24,50€
Cava Pequeño	5€

Escoje tu vino de la vinoteca,
y te lo puedes beber aquí (descorche). 4€



CERVEZAS

Caña de barril 1/3	2,60€
Pinta de barril	3,90€
Estrella (1/3)	2,60€
Mahou (1/3)	2,60€
Mixta (1/3)	2,60€
Mahou 0,0 tostada	2,60€
Estrella de Galicia (botella 1/3)	2,60€
Alhambra verde/roja	3€
Coronita	3€



Artesanas de Menorca

Grahame Pearce Lager	3,50€
Grahame Pearce Brown	3,50€
Grahame Pearce Stout (negra)	3,50€

Refrescos

Agua 0,5L	1,50€
Agua 1,5L	2,80€
Zumos	2,60€
Agua con gas	2,60€
Aquarius, Coca Cola, Fanta, Nestea	2,60€
Sprite	2,60€

Sangría

Vino tinto 1L	14,50€
Vino blanco 1L	
Cava 1L	
Tinto de verano (copa)	3,30€
Vermut negro/blanco	4€
Aperol	5,50€

Combinados

Cacique	8,50€
Seagrams	8,50€
J.B.	8,50€

Combinados Especiales

GVine, Matusalem, Cardhu	10,50€
Mojito	7,50€
Sorbet Gin con limón	4,50€

Copas

Crema de orujo, orujo de hierbas, hierbas dulces	4,50€
---	-------

Cafés

Café solo	1,50€
Café cortado	1,60€
Café con leche	1,70€





BOARDS



SALADS

13,50€

1. Burrata

Burrata with artichokes and tomato

2. Tuna Belly

Tomato with tuna belly and onion

3. Greek

Lamb's lettuce, cherry tomatoes, feta cheese and Kalamata olives

SANDWICHES

TO TAKE TO THE TABLE

4€ 5€

Classics

Reserva ham

Menorcan cheese

Cooked ham

Sobrasada

Carn i xua

Turkey

Iberian "chorizo"

Iberian "salchichón"

Reserva ham & cheese

5€ 6€

Iberian

Loin

Ham

Cecina

Pata Negra – Acorn-fed Ham 12€ 13€

Specials

6€ 6,50€

Cala Pilar – Tuna with peppers

Son Saura – Brie with sun-dried tomato

Macarelleta – Salmon, guacamole and tomato

Especial Monkey – Sun-dried tomato, brie and reserva ham

Especial Vegetal Monkey – Chicken, mayonnaise, tomato and lettuce

Extra ingredient / Cheese: 1,20€



13,50€

TOASTS

1. Sobrasada, cheese and honey

2. Escalivada (roasted vegetables)

3. Iberian ham with olive oil and tomato

4. Brie with caramelised onion, mustard and honey sauce

5. Mozzarella, sliced tomato, basil and Iberian ham

6. Sliced tomato, tuna belly and onion

7. Salmon, guacamole and tomato



TAPAS

10. Squid in its ink 8,50€

11. Chorizo cooked in wine 8€

12. Provolone with tomato jam 9€

13. Nachos with cheese and spicy sauce 12,50€

14. Galician-style octopus with potatoes 18,50€

16. Oven-baked patatas bravas 8,50€

17. White anchovies in vinegar (8 pcs.) 11€

18. Smoked sardines (6 pcs.) 13€

19. Cantabrian anchovies (8 pcs.) 13€

20. Cod with garlic and potatoes 17€

21. Pulled lamb, roasted peppers and potatoes 17€

22. Pork knuckle, potatoes and roasted peppers 15,50€

23. Oven-baked chicken wings 11€

24. Roasted pork ribs with barbecue sauce 14€

25. Oxtail in sauce 17€

26. Oven-baked artichokes with ham 10,50€

27. "Torreznos" with guacamole 8,50€

28. Pig's trotters 17€

29. Cheek in wine sauce 17€

30. Octopus gilda 2,50€

31. Anchovy gilda 2,00€



WINE S

Red

Finca San Martín <i>(Rioja Crianza)</i>	3,50€
Faustino Colección Art Crianza	3,50€
Bitxarrako <i>(Rivera del Duero)</i>	3,50€
600 Metros <i>(Menorca)</i>	4,50€

White

Marqués Vizoja <i>(Albariño)</i>	3,50€
2 Aromas <i>(Verdejo Rueda)</i>	3,50€
Benito Escudero <i>(Rioja)</i>	3,50€
600 Metros <i>(Menorca)</i>	4,50€

Rosé

Mas Doris <i>(Montsant)</i>	3,50€
Faustino Colección Art Rose	3,50€
Binifadet <i>(Menorca)</i>	4,50€

Bottle 16,50€

Red / San Martín *(Rioja Crianza)*
 White / 2 Aromas *(Verdejo)*

Premium Red Selection

Clunya <i>(Syrah)</i>	5€
Barón de Ley <i>(Rioja Reserva)</i>	5€

Premium White Selection

El Gordo del Circo <i>(Verdejo)</i>	5€
Fillaboa <i>(Albariño)</i>	5€

Cavas

Raventós Brut Nature <i>Ecologique</i>	20€
Raventós Ros	22€
Raventos Heretat Brut	24,50€
Small Cava	5€

Choose your wine from the wine cellar,
 and you can drink it here (uncorked). 4€



B E E R S

Draft beer 1/3	2,60€
Pint	3,90€
Estrella (1/3)	2,60€
Mahou (1/3)	2,60€
Shandy (1/3)	2,60€
Mahou 0.0 Toasted	2,60€
Estrella Galicia (bottle 1/3)	2,60€
Alhambra green/red	3€
Coronita	3€



Craft Beers from Menorca

Grahame Pearce Lager	3,50€
Grahame Pearce Brown	3,50€
Grahame Pearce Stout	3,50€

Soft drinks

Water 0,5L	1,50€
Water 1,5L	2,80€
Juices	2,60€
Sparkling water	2,60€
Aquarius, Coca Cola, Fanta, Nestea	2,60€
Sprite	2,60€

Sangría

Red wine 1L	14,50€
White wine 1L	
Cava 1L	
Tinto de verano (glass)	3,30€
Red/White Vermouth	4€
Aperol	5,50€

Mixed Drinks

Cacique	8,50€
Seagrams	8,50€
J.B.	8,50€

Special mixed drinks

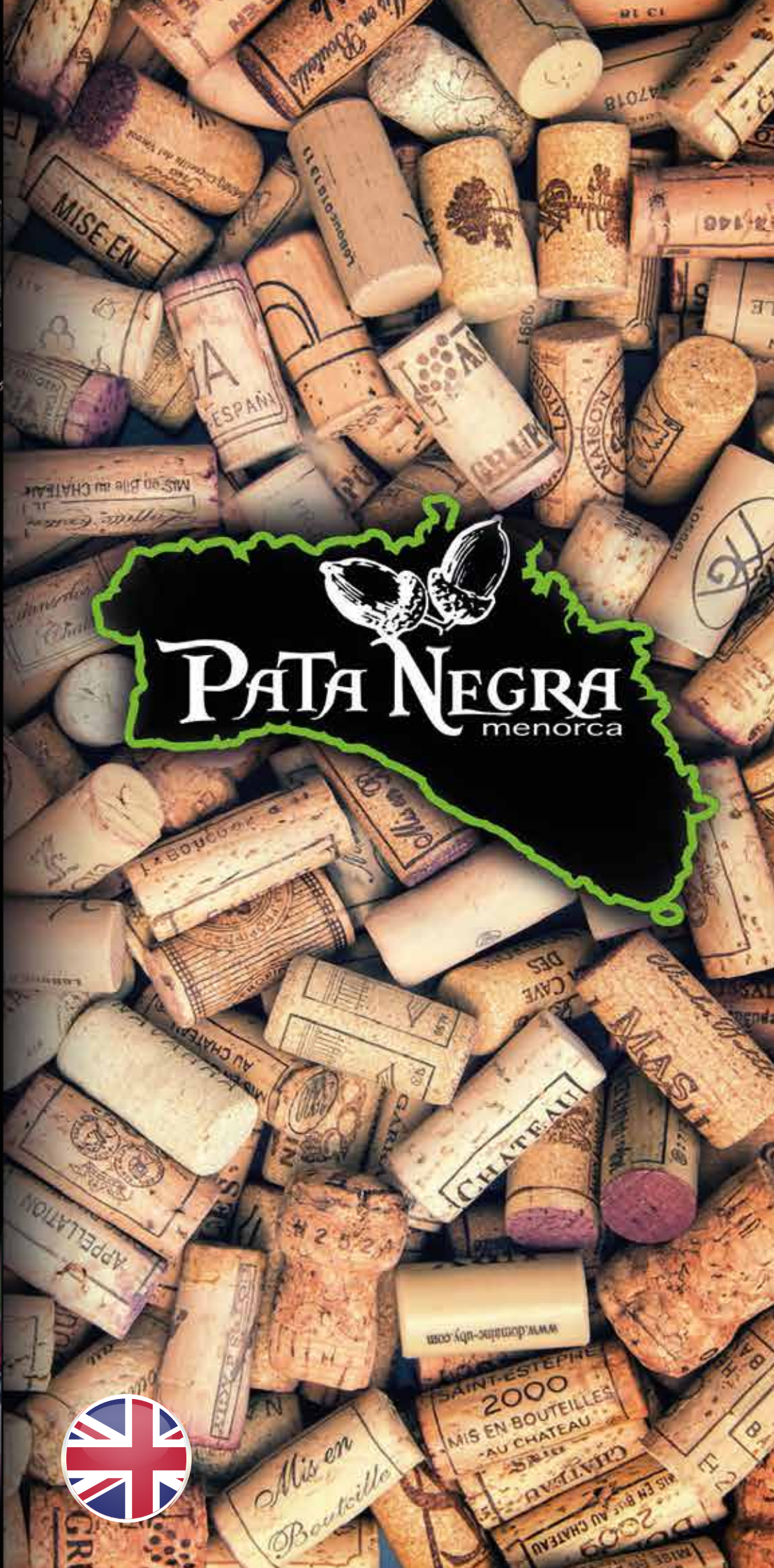
GVine, Matusalem, Cardhu	10,50€
Mojito	7,50€
Gin & Lemon Sorbet	4,50€

Liqueurs

Orujo cream, herbal orujo, sweet herbs	4,50€
---	-------

Coffes

Espresso	1,50€
Espresso macchiato	1,60€
Coffee with milk	1,70€





PLANCHES

Pour 2 pers. Pour 4 pers.

1. Jambon ibérique bellota (tranché à la main) <i>Exquis jambon ibérique nourri aux glands</i>	25€	50€
2. Jambon ibérique (tranché à la main) <i>Jambon ibérique élevé en plein air</i>	18€	36€
3. Planche Ibérique <i>Jambon, chorizo, salchichón, cecina et filet ibérique</i>	17€	34€
4. Planche Ibériques & Fromages <i>Jambon, filet ibérique et fromages nationaux</i>	17€	34€
5. Planche de charcuterie minorquine <i>Sobrasada, carn i xua, cuixot et butifarró blanc</i>	17€	34€
6. Charcuterie minorquine & fromage de Minorque <i>Sobrasada, carn i xua, fromage demi-affiné et aux fines herbes</i>	17€	34€
7. Planche de fromages de Minorque <i>Demi-affiné, affiné, poivre et fines herbes</i>	17€	34€
8. Planche de fromages nationaux	17€	34€
9. Planche de produits fumés <i>Anchois, sardines, boquerones, tomate et chips</i>	17€	34€
10. Jambon réserve (tranché à la main)	14€	28€
11. Jambon bellota & fromages	23€	46€
12. Planche de cecina (origine León)	12€	24€
Pain	2 €	
Pain à la tomate	2,50 €	



SALADES

13,50€

1. **Burrata**
Burrata aux artichauts et tomate
2. **Ventresca de thon**
Tomate, ventresca de thon et oignon
3. **Grecque**
Mâche, tomates cerises, feta et olives Kalamata

SANDWICHES

PARA LLEVAR EN MESA

Classiques	4€	5€
Jambon réserve		
Fromage de Minorque		
Jambon cuit		
Sobrasada		
Carn i xua		
Dinde		
Chorizo ibérique		
Salchichón ibérique		
Jambon réserve & fromage	6€	6,5€
Ibériques	5€	6€
Filet		
Jambon		
Cecina		
Pata Negra – Jambon bellota	12€	13€
Spéciaux	6€	6,50€
Cala Pilar – Thon aux poivrons		
Son Saura – Brie et tomate séchée		
Macarelleta – Saumon, guacamole et tomate		
Especial Monkey – Tomate séchée, brie et jambon réserve		
Especial Vegetal Monkey – Poulet, mayonnaise, tomate et laitue		
Supplément ingrédient / fromage:	1,20€	



TOASTS

13,50€

1. **Sobrasada, fromage et miel**
2. **Escalivada**
3. **Jambon ibérique, huile d'olive et tomate**
4. **Brie, oignon caramélisé et sauce moutarde-miel**
5. **Mozzarella, tomate en rondelles, basilic et jambon ibérique**
6. **Tomate en rodaja, ventresca de atún y cebolla**
7. **Saumon, guacamole et tomate**



TAPAS

10. Calamar dans son encre	8,50€
11. Chorizo au vin	8€
12. Provolone avec confiture de tomate	9€
13. Nachos au fromage et sauce piquante	12,50€
14. Poulpe à la galicienne avec pommes de terre	18,50€
16. Patatas bravas au four	8,50€
17. Boquerones au vinaigre (8 pièces)	11€
18. Sardines fumées (6 pièces)	13€
19. Anchois de Cantabrie (8 pièces)	13€
20. Morue, ail et pommes de terre	17€
21. Agneau effiloché, poivron rôti et pomme de terre	17€
22. Jarret de porc, pommes de terre et poivron rôti	15,50€
23. Ailes de poulet au four	11€
24. Travers de porc rôtis sauce barbecue	14€
25. Queue de bœuf en sauce	17€
26. Artichauts au four au jambon	10,50€
27. Torreznos	
au guacamole	8,50€
28. Pieds de porc	17€
29. Joue de bœuf au vin	17€
30. Gilda de poulpe	2,50€
31. Gilda d'anchois	2,00€



VINS

Rouges

Finca San Martín (Rioja Crianza)	3,50€
Faustino Colección Art Crianza	3,50€
Bitxarrako (Rivera del Duero)	3,50€
600 Metros (Menorca)	4,50€

Blancs

Marqués Vizoja (Albariño)	3,50€
2 Aromas (Verdejo Rueda)	3,50€
Benito Escudero (Rioja)	3,50€
600 Metros (Menorca)	4,50€

Rosés

Mas Doris (Montsant)	3,50€
Faustino Colección Art Rose	3,50€
Binifadet (Minorque)	4,50€

Bouteille 16,50€

Rouge / San Martín (Rioja Crianza)
Blanc / 2 Aromas (Verdejo)

Rouges Premium de Vigneron

Clunya (Syrah)	5€
Barón de Ley (Rioja Reserva)	5€

Blancs Premium de Vigneron

El Gordo del Cirro (Verdejo)	5€
Fillaboa (Albariño)	5€

Cavas

Raventós Brut Nature Ecologique	20€
Raventós Ros	22€
Raventós Heretat Brut	24,50€
Petit Cava	5€

Choisissez votre vin dans la cave à vin,
et vous pouvez le boire ici (décapsulage). 4€

BIÈRES

Bière pression 1/3	2,60€
Pinte pression	3,90€
Estrella (1/3)	2,60€
Mahou (1/3)	2,60€
Mixta (1/3)	2,60€
Mahou 0,0 grillée	2,60€
Estrella de Galicia (bouteille 33 cl)	2,60€
Alhambra verte / rouge	3€
Coronita	3€

Bières Artisanales de Minorque

Grahame Pearce Lager	3,50€
Grahame Pearce Brown	3,50€
Grahame Pearce Stout (brune)	3,50€

Boissons

Eau 0,5L	1,50€
Eau 1,5L	2,80€
Jus	2,60€
Eau gazeuse	2,60€
Aquarius, Coca Cola, Fanta, Nestea	2,60€
Sprite	2,60€

Sangría

Vin rouge 1L	14,50€
Vin blanc 1L	
Cava 1L	
Tinto de verano (verre)	3,30€
Vermouth rouge / blanc	4€
Aperol	5,50€

Cocktails

Cacique	8,50€
Seagrams	8,50€
J.B.	8,50€

Cocktails Premium

GVine, Matusalem, Cardhu	10,50€
Mojito	7,50€
Sorbet Gin con limón	4,50€

Liqueurs

Crème d'orujo, orujo aux herbes, liqueur d'herbes douce	4,50€
--	-------

Cafés

Café espresso	1,50€
Café noisette	1,60€
Café au lait	1,70€

