



VINOS

Tintos

- Finca San Martín (Rioja Crianza) 3,50€
- Faustino Colección Art Crianza 3,50€
- Bitxarrako (Riviera 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€
- Raventos 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 2,70€
- Pinta de barril 4,20€
- Estrella (1/3) 2,80€
- Mahou (1/3) 2,80€
- Mixta (1/3) 2,80€
- Mahou 0,0 tostada 2,80€
- Estrella de Galicia (botella 1/3) 2,80€
- Alhambra verde/roja 3,20€
- Coronita 3,20€

Artesanas de Menorca

- Grahame Pearce Lager 3,70€
- Grahame Pearce Brown 3,70€
- Grahame Pearce Stout (negra) 3,70€

Refrescos

- Agua 0,5L 2,00€
- 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 16,50€
- Vino blanco 1L
- Cava 1L
- Tinto de verano (copa) / Sangria 3,80€
- Vermut negro/blanco 4,20€
- Aperol 6,00€

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 5,00€

Cafés

- Café solo 1,70€
- Café cortado 1,80€
- Café con leche 1,90€



BOARDS

	For 2 people	For 4 people
1. Acorn-fed Iberian ham (hand-carved) <i>Exquisite acorn-fed Iberian ham</i>	26€	52€
2. Iberian ham (hand-carved) <i>Premium free-range Iberian ham</i>	18€	36€
3. Iberian board <i>Iberian ham, chorizo, salchichón, cured beef (cecina) and Iberian loin</i>	18€	36€
4. Iberian & Cheese board <i>Iberian ham, Iberian loin, Spanish cheeses</i>	18€	36€
5. Menorcan cold cuts board <i>Sobrasada, carn i xua, cuixot and white butifarró</i>	18€	36€
6. Menorcan cold cuts & Menorca cheese board <i>Sobrasada, carn i xua, semi-cured cheese and fine herbs cheese</i>	18€	36€
7. Menorca Cheese Board <i>Semi-cured, aged cured, pepper and fine herbs cheeses</i>	18€	36€
8. National Cheese Board	18€	36€
9. Smoked Selection Board <i>Anchovies, sardines, white anchovies, tomato and crisps</i>	18€	36€
10. Reserva Ham (hand-carved)	14€	28€
11. Acorn-fed Ham & Cheese	25€	50€
12. Cecina Board (León origin)	15€	30€
Bread	2 €	
Bread with tomato	2,50€	



SALADS

14,50€	1. Burrata <i>Burrata with artichokes and tomato</i>
	2. Tuna Belly <i>Tomato with tuna belly and onion</i>
	3. Greek <i>Lamb's lettuce, cherry tomatoes, feta cheese and Kalamata olives</i>

SANDWICHES

- Classics
- Reserva ham
- Menorcan cheese
- Cooked ham
- Sobrasada
- Carn i xua
- Turkey
- Iberian “chorizo”
- Iberian “salchichón”
- Reserva ham & cheese
- Iberian
- Loin
- Ham
- Cecina
- Pata Negra – Acorn-fed Ham

- Specials
- 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€

TO TAKE TO THE TABLE

4€ 5€



TOASTS

- 14,50€
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. Angus beef ribs 23€
11. Chorizo cooked in wine 9€
12. Provolone with tomato jam 9€
13. Nachos with cheese and spicy sauce 13€
14. Galician-style octopus with potatoes 19€
16. Oven-baked patatas bravas 8,50€
17. White anchovies in vinegar (8 pcs.) 13€
18. Smoked sardines (6 pcs.) 13€
19. Cantabrian anchovies (8 pcs.) 13€
20. Cod with garlic and potatoes 18€
21. Pulled lamb, roasted peppers and potatoes 18€
22. Pork knuckle, potatoes and roasted peppers 16,50€
23. Oven-baked chicken wings 12€
24. Roasted pork ribs with barbecue sauce 16€
25. Oxtail in sauce 17€
26. Oven-baked artichokes with ham 11€
27. “Torreznos”
with guacamole 9€
28. Pig’s trotters 18€
29. Cheek in wine sauce 18€
30. Octopus gilda 2,50€
31. Anchovy gilda 2,00€





PLANCHES

	Pour 2 pers.	Pour 4 pers.
1. Jambon ibérique bellota (tranché à la main) <i>Exquis jambon ibérique nourri aux glands</i>	26€	52€
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>	18€	36€
4. Planche Ibériques & Fromages <i>Jambon, filet ibérique et fromages nationaux</i>	18€	36€
5. Planche de charcuterie minorquine <i>Sobrasada, carn i xua, cuixot et butifarró blanc</i>	18€	36€
6. Charcuterie minorquine & fromage de Minorque <i>Sobrasada, carn i xua, fromage demi-affiné et aux fines herbes</i>	18€	36€
7. Planche de fromages de Minorque <i>Demi-affiné, affiné, poivre et fines herbes</i>	18€	36€
8. Planche de fromages nationaux	18€	36€
9. Planche de produits fumés <i>Anchois, sardines, boquerones, tomate et chips</i>	18€	36€
10. Jambon réserve (tranché à la main)	14€	28€
11. Jambon bellota & fromages	25€	50€
12. Planche de cecina (origine León)	15€	30€
Pain	2 €	
Pain à la tomate	2,50 €	



SALADES

14,50€	1. Burrata <i>Burrata aux artichauts et tomate</i>
	2. Ventresca de thon <i>Tomate, ventresca de thon et oignon</i>
	3. Grecque <i>Mâche, tomates cerises, feta et olives Kalamata</i>

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

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



