



ENTRADAS DE LA COSTA

- 1* Ensalada payesa de Formentera con pescado seco,"bescuit , tomate, cebolla, pimiento asado y patata.
- 2* Frito de pulpo casero con patatitas, ajos y cebolla
- 3* Gambas rojas de Formentera a la plancha para picar (225 grs.)
- 4* Pescadito frito con huevo de corra/ estrellado
- 5* Ensalada marinera con salmón marinado, nueces y aguacate. .
- 6* Mixto de almejas y mejillones a la marinera .
- 7* Mini mariscada fresca(min. 2 pers.).

ENTRADAS DE NUESTRAS TIERRAS

- 8* Ensalada templada de queso fresco de oveja de Formentera con balsámico y membrillo
- 9* Pastel de patata con sobrasada y queso maliónés fundido
- 10* Salteado de setas, gambas y espárragos verdes (o en huevo revuelto)
- 11* Tabla de jamón ibérico de bellota cortado a mano con tostas de pan integral con tomate.
- 12* Parrillada de verduras frescas del huerto acompañadas de salsas romesco y tartare .

PLATOS DE CAMPESINOS

- 13* Frito de cordero con pimiento, setas, ajos y patatas
- 14* Sofrit payés, guiso local a base de cordero, pollo de corral, sobrasada, patata, etc
- 15* Conejo al estilo del cazador de podencos
- 16* Paletilla de cabrito lechal asada al horno con aroma de romero de Formentera
- 17* Crujiente de pollo en salsa de curry. acompahado de arroz basmati
- 18* Entrecotte de buey del país vasco a la piedra (min. 2 pers.) o a la plancha (1 pers.)
- 19* Solomillo de buey del país vasco a la piedra (min. 2 pers.) o a la plancha (1 pers.)

LA MEJOR COCINA DE NUESTROS PESCADORES

- 21* Calamares a la bruta (Salteados en su tinta, con sobrasada y patatas) . .
- 22* Caldereta de bogavante y rape (min. 2 personas)
- 23* "Bullit" de pescado de costa con allioli a la payesa seguido de arroz a banda.
- 24* Greixonera" (zarzuela) de pescado fresco y marisco al horno
- 25* Burrida (guiso) de raya con patatas de La Mola (min. 2 personas)
- 26* Cazuela especial de rape y marisco al horno
- 27* Langosta de nuestras costas a la plancha o frita al estilo de nuestra abuela
- 28* Bogavante nacional a la plancha o frito al estilo de nuestra abuela.
- 29.*- Pescado fresco de nuestros pescadores a la plancha o hervido en salsa verde.
- 30 *- Pescado fresco del mediterraneo al horno con patatitas en su propio jugo.
- 31* Gambas rojas de Formentera a la plancha con su guarnición (200 grs.)
- 32* Mariscada fresca (Mínimo para 2 personas)
- 33* Lubina o Dorada fresca a la plancha
- 34* Mixto de gambas de Formentera y calamares a la plancha
- 35* Sardinas frescas a la plancha

ARROCES DE NUESTROS MAYORES (Mínimo para 2 personas)

- 36* Arroz meloso con bacalao y coliflor
- 37* Arroz caldoso al estilo del marinero (con sepia, pescado fresco y marisco)
- 38* Arroz con bogavante (en paella o caldoso)
- 39* Paella de pescado fresco y marisco
- 40* Paella de almejas con sepia fresca
- 41* Paella de carne y marisco
- 42* Paella de arroz negro con sepia fresca y marisco
- 43* Paella de verduras de la huerta

ESPECIALIDADES POR ENCARGO: (Mínimo para 2 personas, 2 días de antelación)

- 44* Arroz caldoso con palomos de corral
- 45* Arroz de matanzas (caldoso, tradicional del día de la matanza del cerdo)
- 46* Guisado de ternera al estilo de tortuga en antaño
- 47* Marisco con cebolla.
- 48* Frito de palomos de corral con pimiento, setas, ajos y patatas
- 49* "Cuinat de curema" (Plato típico de la pascua a base de verduras)