SesVoltes
Espai Gastronòmic

PASTAS

ESPAGUETTI POMODORI 9,75
Pasta larga salteada con selección de tomates, oregano, albahaca y parmesano rallado

RAVIOLI WANTON 13.90
Pasta wanton rellena de cigalas ,sofrito de col china y cebolla con salsa de caldereta y bulets

PASTA FRESCA 12,50
Raviolis elaborados por nosotros según temporada

RAVIOLI DE TERNERA ROJA 12.95
Pasta fresca elaborada por nosotros rellena de carne de ternera roja menorquina, mascarpone y salteada con mantequilla de trufa

SALTAO DE LA ISLA 12,50
Wok peruano de ternera roja menorquina, cebolla morada, tomate fresco y patatas fritas con toques de comino, cilantro y gengibre

WOK VEGANO 12,50
Wok de verduras y heura con pasta integral y aguacate fresco

WOK DE POLLO 11,50
Pasta bucatini en wok japonés de verduras naturales, pollo, caldo de carne y salsa teriyaki

WOK DE ATÚN 12.50
Pasta de trigo en wok japonés de verduras naturales con taquitos de lomo de atún, gambas, salsa de soja y katsoubushi

PAELLAS

PAELLA MAR Y MONTAÑA 15.95
Precio por persona, mínimo 2 personas
Combinación de paella de pollo y gambas con verduritas frescas

ARROZ NEGRO 16.50
Precio por persona, mínimo 2 personas
Arroz de sepia con su tinta y gambas acompañado de salsa alioli

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO 18.50
Precio por persona, mínimo 2 personas
Paella con rape, sepia, mejillones de roca, cigalas y gambas frescas

PLATO VEGETARIANO

PLATO O PRODUCTO MENORQUÍN

¿LE GUSTARIA OBTENER UN DESCUENTO EN SU CONSUMICION?

PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR LA **TARJETA DE SES VOLTES,** ES GRATUITA, INMEDIATA Y CON MUCHAS VENTAJAS EN SUS COMPRAS

PIZZAS

PIZZA BÁSICA TOMATE, MOZZARELA Y ORÉGANO 6.50€

BASE HARINA INTEGRAL 0.75€

ELIJE LOS INGREDIENTES: 0.75€ por unidad

Jamón Cocido · Atún · Champiñones · Peperoni · Pollo · Piña · Anchoas · Huevo · Espinacas · Jamón Serrano, Beicon · Frankfurt · Huevo Duro · Escalibada · Sobrasada · Queso Roquefort · Rúcula Fresca · Mejillones · Tomate Natural

INGREDIENTES 1.50€ por unidad: Gambas · Salmón · Bacalao · Jamón Ibérico

PIZZAS ESPECIALES

VEGETARIANA 7.95
Salsa de tomate, mozzarella, selección de vegetales y un toque de rúcula fresca

FRESCA 8.90
Salsa de tomate, mozzarella, tomates cherry, rúcula ecológica, parmesano raggiano y salsa de albahaca

CAMPESINA 8.90
Salsa de tomate, mozzarella, queso de cabra, cebolla caramelizada y beicon crujiente

MARINERA 9.50
Salsa de tomate, mozzarella, gambas y mejillones frescos

DIABLO 8.50
Salsa de tomate, mozzarella, carne al chili de habanero

CARBONARA 8.55
Salsa carbonara, queso mozzarella, beicon crujiente y huevo

ORIENTAL 8.50
Salsa de tomate, mozzarella, verduras salteadas al wok, pollo asado y salsa de soja

EL PILAR 8.95
Salsa de boletus, mozzarella, setas salteadas y jamón del país crujiente

CALZONE 8.55
Pizza cerrada con salsa de tomate, mozzarella, champiñones, jamón, huevo y un toque de aceite de oliva

CAPRESE 9.15
Salsa de tomate, mozzarella fresca de payés, tomates secos, salsa pesto y piñones

MACARELLETA 9.50
Salsa de tomate, mozarella, gambas al ajillo con un poco de pimentón

FROMAGERE 9.50
Salsa de tomate, selección de quesos: cabra, emmental, menorquín, gorgonzola, mozzarella y nueces

LAGARTO 9.50
Salsa de tomate, mozzarella, lagarto ibérico a la brasa marinado con salsa japonesa y brotes de rucula

IBÉRICA 9.50
Salsa de tomate, mozzarella y jamón ibérico

FOIE 9.95
Salsa de tomate, mozzarella, carpaccio de ternera y foie micuit

BARBACOA 8.95
Salsa barbacoa, mozzarella, pollo y beicon

BIANCA 8.95
Salsa de bulets, mozzarella de Menorca, ceps y aceite de trufa blanca

SesVoltes
Espai Gastronòmic

LOS PESCADOS

CALAMARES 14.95
Calamares a la plancha acompañados tomatitos asados y patata panadera

TATAKY DE ATÚN 15.95
Tronco de atún marinado con salsa teriyaki y costra de sésamo, sorbete de yuzu y textura de wasabi

BACALAO A LA LLAUNA 16,50
Lomo de bacalao al horno, con ajos al pimentón y pochas con salsa de caldereta de gamba de la isla

PESCADO A LA MEORQUINA S.P.M
Pescado de Ciutadella según captura elaborado al gusto del cliente

CARNES

Nuestras carnes seleccionadas extremeñas, gallegas y de la isla elaboradas a la brasa de carbón

ENTRECOTE 18.95
Lomo de ternera de Menorca, acompañada con salsa de queso menorquín

LINGOTE DE CORDERO LECHAL 16,75
paletilla de cordero lechal deshuesado y cocinado a baja temperatura con miel de romero de Menorca

SOLOMILLO CON SALSA DE BOLETS 19.95
Solomillo de ternera de Menorca con salsa de bulets

CHULETÓN. A peso 21.50€ los 500g
Selecta carne de res gallega madurada a 50 dias y hecha a la brasa con flor de sal

MAGRET DE PATO 16.50
Magret de pato asado a la parrilla, con salsa agridulce de naranjas amarga

CHATEAU-BRIAN DE ANGUS 23.50
Precio por persona, mínimo 2 personas
Lo mejor del solomillo Black Angus fileteado y acabado a la piedra

LECHONA A LA MENORQUINA 16.85
Cerdito lechal asado y servida deshuesada y crujiente piel en su jugo

LAGARTO IBÉRICO 15.95
Deliciosa carne de cerdo ibérico a la brasa con pimientos del padrón

PLATO VEGETARIANO

PLATO O PRODUCTO MENORQUÍN

¿LE GUSTARIA OBTENER UN DESCUENTO EN SU CONSUMICION?
PREGUNTE A NUESTRO PERSONAL POR LA **TARJETA DE SES VOLTES,** ES GRATUITA, INMEDIATA Y CON MUCHAS VENTAJAS EN SUS COMPRAS

SesVoltes
Espai Gastronòmic

POSTRES

COULANT 5.50
Esponjoso bizcocho relleno de chocolate caliente fundido con crema inglesa

ESPUMA DE CREMA CATALANA 4.95
El típico postre catalán con una textura diferente.

BROWNIE BLANCO 6.25
Bizcocho de chocolate blanco y pistachos con mouse y glaseado blanco

TIRAMISÚ 5.50
Bizcocho de soletilla bañado en amareto con bavaroise de mascarpone y crujiente de cacao

GREIXONERA DE ENSAIMADA 5.30
Postre típico menorquín a base de ensaimada y acompañado de helado de avellana y caramelo de higos

TARTA DE QUESO MENORQUÍN 5.55
Tarta casera elaborada con queso semi de payes y culis de fresas

BROWNIE NEGRO 5.50
Bizcocho de chocolate negro y nueces con helado de galleta maría y chocolate caliente

SOUFFLE AL MOMENTO 6.50
Postre tipico elaborado al momento de tortada de almendra, helado de vainilla artesano y merengue quemado.

SURTIDO DE POSTRES DE LA CASA 11.00
Tiramisú, brownie negro, brownie blanco y helado de galleta maría todo en miniatura para compartir

SORBETE DEL DÍA 3.65
Mango, limon,mandarina

SesVoltes
Espai Gastronòmic

CASTELLANO

PARA PICAR

CALAMARES 15.95
Calamares a la andaluza con aioli de ajo negro y lima

MEJILLONES A LA BRASA 12.95
Mejillones de roca a la brasa con un toque de soja

PULPO 16.50
Pata de pulpo a la brasa con parmentier de calabazas y pimentón de la vera

TATAKI IBÉRICO 13.50
Solomillo Ibérico de bellota marcado a la brasa, servido fileteado al estilo japonés y greminados ecologicos

PATATAS BRAVAS 5.50
Patatas de Menorca acompañadas de alioli y salsa picante de chili habanero

SURTIDO DE CROQUETAS 5.90
Queso menorquín, jamón reserva y pollo campero

PLATO VEGETARIANO

PLATO O PRODUCTO MENORQUÍN

LOS ENTRANTES

HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA 11.95
Huevos de corral cocinados a baja temperatura sobre un lecho de patata paja artesana y sobrasada de porc negra a la brasa

HUEVOS ROTOS CON JAMON IBÉRICO 14.60
Huevos de PAYES cocinados a baja temperatura sobre un lecho de patatas paja artesana y jamón ibérico

CARPACCIO DE CEBÓN MENORQUIN 12.70
Carpaccio a base de solomillo de excelente vaca cebada de menorca con virutas queso añejo de payes, aceite oliva virgen extra y brotes de rucula

PARRILLADA DE VERDURAS 14.55
Selección de verduras del campo menorquín braseadas al carbón vegetal acompañadas con salsa romesco

CEVICHE DE SA PLAÇA 15.50
Receta sudamericana elaborada con pescado fresco de ciutadella según captura

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE 10.95
Mezcla de lechugas, maíz, pollo crujiente, tomates cherry, zanahoria, piña, pasas y salsa de yogurt

ENSALADA DE MOZZARELLA DE PAGÉS 12.95
Mezcla de lechugas, mozzarella fresca de payés, tomates cherry, zanahoria, tomates secos y vinagreta de pesto

ENSALADA DE QUESO MENORQUÍN 12.50
Mezcla de lechugas, queso menorquín semi curado, zanahoria, tomates cherry, nueces, mermelada de tomate y aceite de albahaca.

ENSALADA TÍBIA DE SEPIA Y GAMBAS 13.95
Mezcla de lechugas, gambas y tallarines de sepia salteados con salsa de piquillos, zanahoria crujiente y tomates cherry