

## FRESCO, LIGERO Y SABROSO

	<i>media/entera</i>
Tomate de Menorca con melva y la crema de su escabeche	9/15€
Ensaladilla de gamba frita con encurtidos	8/15€
Gamba blanca en tartar sobre pan y papada "Joselito"	(4 uds) 24€
Atún rojo en aliño picante sobre maíz crujiente	(2 uds) 15/ (4 uds) 26€

## PARA PICAR

	<i>media/entera</i>
Patatas bravas con ali oli	8€
Paté de perdiz con encurtidos	8/15€
Lomo de bellota y chorizo 100% "Joselito"	11/19€
Quesos artesanos: Payoyo y Mahón	9/17€

## FRITURA

	<i>media/entera</i>
Croquetas	(4 uds) 9€
Sam de puntilla, huevo y piparra encurtida	(ud) 7€
Ortiguillas	(200 grs) 18€
Berenjenas a la miel con salmorejo	(200 grs) 12€
Cazón en adobo	(200 grs) 16€

## LA TIERRA Y LA LONJA

	<i>media/entera</i>
Carabineros a la brasa con huevo y patata fritos	(2 uds) 22/ (4 uds) 39€
Gamba roja a la brasa o al ajillo tradicional	(200 grs) 24€
Pescado del día	(precio según mercado)
Presa de bellota "Joselito" a la brasa con patatitas fritas	15/24€
Chateaubriand de vaca vieja con patatas asadas y su mojo	(200 grs) 20/ (400 grs) 37€
Rabo de vaca vieja guisado entero muy lentamente	38€

## CLÁSICOS DE AMANO Y JAVI GOYA

	<i>media/entera</i>
Torto portobello con papada "Joselito"	9/16€
Rollitos de pringá con salmorejo picante	(4 uds) 14€
Verduras a la brasa y toques ahumados	18€

## POSTRES

Chocolate negro, hierbabuena y naranja	7€
Tarta de queso de payoyo	7€
Ensaimada preparada	7€
Frutas de Menorca con granizado cítrico y aromáticos	7€
Helados artesanos	5€

Cesta de pan 2€ o pan tostado con tomate 3€

## FRESH, LIGHT AND PLENTY OF FLAVOUR

	half/plate
Tomato from Menorca with tuna and cream of its brine	9/15€
Olivier salad with fried prawn and pickles	8/15€
White prawn tartar toast with cured iberian pork jowl	24€
Red tuna tartar in spicy seasoned, over crispy corn	(2 uds) 15/ (4 uds) 26€

## STARTERS

	half/plate
Fried potatoes with spicy sauce and alioli	8€
Partridge patê with pickles	8/15€
Loin and chorizo acorn feed pork "Joselito"	11/19€
Artisan cheeses Payoyo y Mahón	9/17€

## FRYING

	half/plate
Croquettes	(4 uds) 9€
Small squid sam with egg and "piparra" pepper in pickle	(ud) 7€
Sea anemone	(200 grs) 18€
Aubergines and honey with salmorejo	(200 grs) 12€
Cazon fish marinated	(200 grs) 16€

## THE LAND AND THE FISH MARKET

	half/plate
King prawn grilled with eggs and fried potatoes	(2 uds) 22/ (4 uds) 39€
Red prawn grilled or garlic style	(200 grs) 24€
Fish, the catch of the day	(Price according to market)
Iberian pork shoulder "Joselito" grilled with fried potatoes	15/24€
Beef <i>Chateaubriand</i> with roasted potatoes and "mojo" sauce	(200 grs) 20/ (400 grs) 37€
Ox tail very slowly stewed	38€

## AMANO & JAVI GOYA CLASSICS

	half/plate
Iberian pork "Joselito" marinated and grilled toast	9/16€
Iberian pork stewed fried rolls with spicy salmorejo	(4 uds) 14€
Grilled vegetables with smoked touches	18€


## DESSERTS

Dark chocolate, mint and orange	7€
Cheesecake of payoyo cheese	7€
Smoked "Ensaimada" of Menorca	7€
Fruits from Menorca with citrus and aromatic herbs	7€
Ice cream from artisans	5€

Bread basket 2€ or bread with tomato 3€

\* For allergens information, ask our staff  
10% VAT included

follow us:  @amanomenorca  @amanomenorca

 +34 971 35 41 44

reservations:

[www.amanorest.com/restaurante-amano-menorca](http://www.amanorest.com/restaurante-amano-menorca)