

PIZZAS ARTESANAS (Todas las pizzas llevan tomate, mozzarella y orégano)

MARGARITA - Tomate, mozzarella y orégano.	11,50
PROSCIUTTO - Jamón york.	12,50
FUNGI E PROSCIUTTO - Champiñones y jamón york.	13,50
CUATRO ESTACIONES - Champiñones, jamón york, huevo duro y pimiento rojo.	13,80
MARIBEL -Pollo braseado, cebolla y champiñones.	13,95
QUATTRO FORMAGGI - Gorgonzola, queso de Menorca, Edam y queso de cabra.	13,95
MARINERA - Gambas, mejillones y almejas.	14,90
PEPPERONI - Pepperoni.	13,80
VEGETAL - Champiñones, berenjena, alcachofa y cebolla.	13,80
★MENORQUINA - Sobrasada y miel.	13,50
★CABRA MENORQUINA - Sobrasada, queso de cabra y cebolla caramelizada.	13,95
PANCETA - Bacon y huevo fresco.	13,50
DIABLO - Carne picada, tabasco y piparras vascas.	13,50
CARPACCIO - Carpaccio de ternera, queso parmesano y rúcula.	14,90
GAMBERI - Ajos tiernos y gambas.	14,90
TONNO - Atún y cebolla.	13,95
TROPICAL - Jamón york, maíz y piña.	13,80
CALZONE - Jamón york, champiñones y huevo fresco (cerrada).	13,80
GORGONZOLA - Queso gorgonzola, pasas y pera.	13,95
BARBACOA - Pollo braseado con salsa barbacoa.	13,95
LA MEDITERRÁNEA - Anchoas, alcaparras y olivas negras.	14,00
★LA BOLETUS TRUFADA ROJA - Boletus salteados, queso Brie, cebolla caramelizada y aceite de trufa.	14,90
LA IBÉRICA - Jamón ibérico, rúcula y tomate seco.	15,50
LA CAPRATA - Atún y queso de cabra.	14,90
LA TEX-MEX - Carne picada, maíz, frijoles y jalapeños.	13,95
LA DELICIA DEL NORTE - Salmón ahumado, cebolla morada y rúcula fresca.	15,50

-----ESPECIALES-----

LA BURRATA ITALIANA - (sin mozzarella) Burrata fresca, tomate seco y rúcula.	14,50
CARBONARA	13,80
(Sin base de tomate) Cremosa base de nata, cebolla, bacon y huevo duro.	
★LA BOLETUS TRUFADA BLANCA	14,95
(Sin base de tomate) Cremosa base de nata, boletus salteados, aceite de trufa y un toque de pimienta negra.	

Todas nuestras pizzas se elaboran artesanalmente con productos frescos y se hornean en horno de piedra.

Pastas

Espaguetis / Papardelle / Raviolis de carne (Boloñesa)	9,50
Espaguetis / Papardelle (salteados con gambas al ajillo)	14,00
Espaguetis / Papardelle (salteados con gambas, verduras y salsa de soja)	14,50
Espaguetis / Papardelle / Raviolis de carne (Carbonara)	12,00
Espaguetis / Papardelle / Raviolis de carne (con salsa de boletus y aceite de trufa)	14,00
Lasaña tricolor casera de carne y espinacas, gratinada	14,00

Platos combinados

Bistec de ternera de Angus	17,00
Escalope de pollo	14,50
Lomo	14,50
Muslo pollo	13,75
Todos los platos combinados se sirven con croquetas, huevo frito, patatas y ensalada.	

Para los más pequeños

Espaguetis boloñesa	8,00
Hamburguesa con patatas y pan	8,00
Solomillo de pollo crujiente con patatas	8,75
Filete de pollo con patatas	8,00
Nuggets con patatas	8,00
Escalope de pollo con patatas	8,75

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal.

Elaboramos nuestra carta con una cuidada selección de productos locales y nacionales, apostando por la proximidad, la sostenibilidad y el buen producto.

Restaurante - Pizzeria

Maribel



MENÚ
Restaurante

www.maribelmencorca.com

Avda. de la Playa nº19 Urb. Cala Blanca
07760 Ciutadella de Menorca
Islas Baleares - España
TEL. (+34) 971 38 57 57

Entrantes		
Calamar a la andaluza		18,75
Chipirones a la andaluza		12,90
Huevos rotos con jamón ibérico y gambas		15,50
Gambas al ajillo		14,50
★Mejillones de Menorca a la brasa con alioli casero		13,00
Parrillada de verduras		14,00
Pulpo a la gallega		20,00
Carpaccio de solomillo de ternera con rúcula y virutas de queso parmesano		14,00
Surtido de croquetas caseras de jamón ibérico, boletus y sobrasada		13,75
Nachos con carne y frijoles, queso gratinado, mozarella y guacamole fresco		15,00
Nachos con queso gratinado, mozarella y jalapeños		12,50
★Alitas de pollo estilo Kimchi (especialidad de la casa)		9,90
Patatas bravas caseras		7,25
Pimientos del padrón		8,00
★Patatas baby de Menorca con mojo picón		7,50
Plato de patatas fritas		5,50
Ración de patatas fritas caseras		6,50

Ensaladas Gourmet		
Ensalada de queso de cabra		12,50
(Con vinagreta de balsámico, miel y aceite de oliva)		
Variado de lechugas, tomate, cebolla, maíz, frutos secos, manzana y queso de cabra a la plancha.		
Ensalada Menorquina (Con vinagreta de balsámico, miel y aceite de oliva)		11,50
Variado de lechugas, tomate, rúcula, cebollino, alcaparras, tomates Cherry y queso de Menorca.		
Ensalada Mixta (con vinagreta de balsámico, miel y aceite de oliva)		10,90
Variado de lechugas, tomate, zanahoria, cebolla, calabacín, maíz, huevo duro, frutos secos, manzana y atún.		
Ensalada de pollo		12,50
Variado de lechugas, tomate, maíz, frutos secos, manzana, pollo y salsa rosa.		
Ensalada César		12,50
Variado de lechugas, pollo braseado, picatostes, queso curado, huevo y salsa César.		
Ensalada de Aguacate (Con vinagreta suave de balsámico de frambuesa)		13,50
Variado de lechugas, rúcula, tomates Cherry, lascas de parmesano, huevo duro y aguacate.		
Ensalada gourmet de salmón y queso fresco		14,50
(Con vinagreta de balsámico, miel y aceite de oliva)		
Rúcula, espinaca baby, cebolla morada, tomate Cherry, aguacate, queso de Burgos, semillas de sésamo y salmón ahumado.		
★Ensalada de Burrata Ibérica (Con vinagreta de balsámico, miel y aceite de oliva)		15,50
Variado de lechugas, tomate seco, picatostes, Burrata fresca y jamón ibérico.		

Pescados (Todos nuestros platos vienen acompañados de guarnición)			
Calamar a la plancha			21,00
Calamar a la andaluza			21,00
Lenguado a la plancha			19,50
Lubina nacional a la brasa	21,50	a la espalda	24,50
Dorada nacional a la brasa	20,00	a la espalda	23,00
★Salmón a la plancha con costra de sésamo y verduras de temporada			19,00
★Cazuela de lomo merluza: con salsa de puerros o gratinado con alioli casero			19,75
Cazuela de lomo de bacalao: con salsa de puerros o gratinado con alioli casero			22,50
★Pulpo a la brasa con Parmentier de patata			22,00

Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro personal.

Carnes a la brasa (Todos nuestros platos vienen acompañados de guarnición)		
Chuletas de Cordero de Menorca		21,00
Costillar de cerdo brasa con salsa BBQ & kimchi		17,50
★Hamburguesa Angus de Menorca con queso y rúcula fresca		15,75
★Hamburguesa Angus de Menorca con foie de pato y rúcula fresca		18,75
Pechuga de pollo		13,00
Brocheta de pollo		14,00
1/2 Pollo al horno (2 muslos) con acabado sobre brasa		15,00
Salsas		
Lactonesa casera		
(mayonesa sin huevo)	2,50	
Alioli casero	2,50	
Pimienta verde	3,25	
Queso Gorgonzola	3,25	
Boletus	3,25	

CARNES PREMIUM A LA BRASA		
★Entrecot de vaca madurada (35-40 días), Lomo alto		27,00
Chuletón de vaca madurada (35-40 días)		34,00
Solomillo de vaca a la brasa		28,50
★NUESTRAS ESPECIALIDADES		
Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier de patata	18,50	
Corte de lechona deshuesada a baja temperatura	19,50	
Paletilla de cordero lechal al horno	29,00	
Pan		
Servicio de pan	2,25	
(Opción sin gluten)		
Pan con mantequilla	2,50	
Pan de payés con		
tomate y aceite de oliva	2,75	
Pan de payés con ajo	2,75	
Pan con ajo y queso	3,50	

Hamburguesas de 200gr. 100 % de vaca roja de Menorca madurada		
Todas se sirven con pan brioche de patata, rústico o sin gluten (+0,65) a elegir! y patatas fritas caseras		
LA CLÁSICA		13,75
Tomate, lechuga y queso cheddar.		
LA COMPLETA		15,75
Tomate, lechuga, queso cheddar, cebolla caramelizada, bacon y huevo.		
LA BBQ		14,90
Lechuga, tomate, bacon, queso cheddar y salsa barbacoa.		
LA GOURMET		15,50
Rúcula, cebolla caramelizada, queso provolone y mayonesa de mostaza Dijon.		
LA FRESCA		14,90
Rúcula, tomate, guacamole y mayonesa casera de chipotle.		
★LA MENORQUINA		15,50
Rúcula, sobrasada caliente, miel de romero y queso de Menorca.		
LA FOIE		17,90
Tomate, rúcula, cebolla caramelizada, bacon y escalopín de foie.		
LA CABRA		15,90
Tomate, lechuga, cebolla caramelizada, bacon y queso de cabra a la plancha.		
LA TRUFADA		15,90
Rúcula, queso brie fundido, cebolla caramelizada y aceite de trufa.		
LA VEGGIE (Hamburguesa vegana casera elaborada a base de proteína de soja)		14,90
Guacamole fresco, tomate, rúcula y salsa especial de la casa.		
★LA CHICKEN GOURMET		15,90
Hamburguesa casera de pollo a la plancha, rúcula, queso provolone, cebolla caramelizada y mayonesa de mostaza casera.		

LA CRISPY CHICKEN		14,00
Pollo crujiente, lechuga, tomate, pepinillo y mayonesa.		
LA CRISPY CHICKEN CABRA		15,00
Pollo crujiente, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y queso de cabra a la plancha.		

Arroces (mínimo dos personas)		
Todos nuestros arroces y fideuás se elaboran con gamba de Menorca.		
Arroz caldoso de marisco	24,00	por persona
Arroz negro con chipirones y gambas de Menorca, con alioli casero	22,00	por persona
Paella de verduras	18,00	por persona
Paella mixta	21,00	por persona
Paella de marisco	24,00	por persona
Paella del Senyoret de marisco	26,00	por persona
Caldereta de langosta (por encargo)	55,00	por persona



Elaboramos nuestra carta con una cuidada selección de productos locales y nacionales, apostando por la proximidad, la sostenibilidad y el buen producto.