



Idò

APERITIF

Spritz

- 7 -

Aperitif de menorca

Gin Xoriguer, Xrub, Tónica, Bitter

- 6 -

Red Island

Bloody Island Xoriguer, Campari, Vermuth, Soda Pomelo Push

- 9 -

Tramuntana Fizz

Gin Xoriguer, Palo Xoriguer, Campari, Vermouth

- 9 -

Granité de Gin Xoriguer con Limonoda

- 6 -



— ANTIPASTI —

- Bruschetta with tomato and baked mozzarella with basil oil* - 7 -
Bruschetta à la tomate et mozzarella gratinée au four avec huile de basilic
- Bruschetta with beef tartare, black olive pâté, and cheese flakes* - 12 -
Bruschetta de tartare de bœuf avec tapenade d'olive noire et copeaux de fromage
- Focaccia with Iberian ham, figs, and Gorgonzola cheese* - 10 -
Focaccia au jambon ibérique, figues et fromage Gorgonzola
- Vitello Tonnato: Beef roast with tonnata sauce* - 9 -
Vitello Tonnato : Roastbeef de veau avec sauce tonnata
- Eggplant rolls stuffed with vegetables and tzatziki sauce* - 9 -
Roules d'aubergines farcies aux légumes avec sauce tzatziki
- Chef's tapas platter for 2/4 people* - 16/28 -
Assiette de tapas du chef pour 2/4 personnes
- Spaghetti frittata with roasted green pepper mayonnaise* - 7 -
Frittata de spaghetti avec mayonnaise de poivron vert rôti
- Vegetables Pickles with grilled prawns* - 13 -
Pickles de légumes marinés avec gambas à la plancha
- Bread basket: olive bread, focaccia, grissini* - 3,50 -
Panier de pain : pain aux olives, focaccia, grissini



The allergen menu is available to our customers upon request.

La carte des allergènes est mise à la disposition de nos clients sur simple demande.



== SALADS ==

Tomato oxheart salad with burrata and tuna with basil oil - 15 -

Salade de tomates cœur de bœuf, burrata et thon à l'huile de basilic

Fusilli pasta salad with seasonal vegetables, arugula, pecorino cheese flakes, and beet mayonnaise - 14 -

Salade de pâtes fusilli avec légumes de saison, roquette, copeaux de fromage pecorino et mayonnaise de betterave

Macaroni pasta salad with smoked salmon, guacamole, black olives, dill mayonnaise, and candied cherry tomatoes - 15 -

Salade de pâtes macaronis avec saumon fumé, guacamole, olives noires, mayonnaise à l'aneth et tomates cerises confites

Fusilli pasta salad with chicken, crispy bacon, toasted bread, and zucchini pesto - 12 -

Salade de pâtes fusilli avec poulet, pancetta croustillante, croûtons et pesto de courgettes

== KIDS ==

Spaghetti with ragù - 8 -

Spaghetti au ragù

Macaroni with ham and cheese - 8 -

Macaronis au jambon et fromage

The allergen menu is available to our customers upon request.

La carte des allergènes est mise à la disposition de nos clients sur simple demande.



== PASTAS ==



- Maccheroni with ragù* - 14 -
Maccheroni au ragù
- Spaghetti carbonara* - 15 -
Spaghetti carbonara
- Tricolor spaghetti with artichoke, black olives, and crispy taralli* - 15 -
Spaghetti tricolores avec artichaut, olives noires et taralli croustillants
- Tagliatelle with green asparagus, sobrasada, and burrata* - 18 -
Tagliatelles aux asperges vertes, sobrasada et burrata
- Beet ravioli stuffed with scorpion fish and white sauce* - 18 -
Raviolis de betterave farcis de rascasse avec sauce blanche
- Black tagliolini on carpaccio of red prawns from Menorca, pistachio granola with red and yellow cherry tomatoes* - 26 -
Tagliolini noirs sur carpaccio de gambas rouges de Minorque, granola de pistaches avec tomates cerises rouges et jaunes
- Fresh truffle tagliolini with herb-infused butter and parmesan* - 29 -
Tagliolini aux truffes fraîches avec beurre aromatisé aux herbes et parmesan
- Tagliata of Minorcan beef ribeye (300 g) with arugula, candied cherry tomatoes and spaghetti* - 32 -
Tagliata d'entrecôte de boeuf Minorquin (300 g) avec roquette, tomates cerises confites et spaghetti

The allergen menu is available to our customers upon request.

La carte des allergènes est mise à la disposition de nos clients sur simple demande.

== DESSERTS ==

<i>Cornetto</i>	- 3 -
<i>Gin Xoriguer granita with lemonade</i>	- 7 -
<i>Granité de gin Xoriguer avec limonade</i>	
<i>Pistachio tiramisu</i>	- 7 -
<i>Tiramisu aux pistaches</i>	
<i>Amaretti cake with Vi de gel</i>	- 6 -
<i>Tarte d'amaretti avec Vi de gel</i>	
<i>Chocolate mousse with dried fruits and raspberry sauce</i>	- 6 -
<i>Mousse au chocolat avec fruits secs et sauce à la framboise</i>	
<i>Caramelized pineapple carpaccio with coconut ice cream and ginger crumble</i>	- 7 -
<i>Carpaccio d'ananas caramélisé avec glace à la noix de coco et crumble au gingembre</i>	

== COFFEE - INFUSIONS ==

<i>Solo - Cortado</i>	
<i>Americano - Café leche</i>	- 2 -
<i>Tea - Infusión</i>	- 2,20 -
	- 2,20 -

== LIQUEURS ==

<i>Hierbas de Menorca Xoriguer</i>	- 5 -
<i>Bloody Island Menorca Xoriguer</i>	- 5 -
<i>Amaretto</i>	- 8 -
<i>Rhum Diplomatico</i>	- 12 -

== SOFT-DRINKS ==

<i>Agua sin gas 0,50 cl</i>	- 2 -
<i>Agua con Gas 0,50 cl</i>	- 2 -
<i>San Pelegrino</i>	- 3,50 -
<i>Refrescos (Coca-cola, Coca-cola zero, Coca-Cola light, Sprite, Nestea Lemon Maracuya, Schweppes, Aquarius)</i>	- 2,70 -
<i>Zumos (Piña, Manzana, Melocotón)</i>	- 3 -

== BEER-BIÈRES ==

<i>Estrella Damm 25 cl</i>	- 2,20 -
<i>Estrella Damm 50 cl</i>	- 3,50 -
<i>Estrella Damm 33 cl</i>	- 2,70 -
<i>Moretti</i>	- 3,50 -
<i>Damm 0,0% Tostada</i>	- 2,70 -
<i>Complot IPA</i>	- 2,70 -
<i>Estrella Galicia</i>	- 3,50 -

== WINES-VÎNS ==

Sparkling - Pétillant

<i>Seary and Ray - Prosecco</i>	- 5 -
---------------------------------	-------

White wines - Vins Blancs

<i>Merluzo - Vino de San Luis (Menorca)</i>	- 3,80 -
<i>Vina Lorzal - Chardonnay</i>	- 3,80 -
<i>Cesari Pinot Grigio - Pino Grigio</i>	- 4,50 -

Rosé

<i>Binifadet - Menorca</i>	- 5 -
----------------------------	-------

Red Wines - Vins Rouges

<i>Artuke - Rioja</i>	- 3,80 -
<i>Binifadet - Menorca</i>	- 5 -



Idò
VINO



VINS ROSATS

LAS CAMPANAS
Garnacha / Navarra

- 22 -

ROSADO PARTICULAR JOVEN 2023
Garnacha / Cariñena

- 25 -

BINIFADET
Merlot/ Vi de la Terra Illa Menorca

- 29 -



ESPUMOSOS

PORTIUM
Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay / Cava

- 24 -

SCAVI & RAY
Glera / Prosecco

- 28 -

ARDEA
Pinot Noir Rosé / Cava

- 38 -

VEUVE CLICQUOT
Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier / Champagne

- 95 -

— VINS BLANCS —

TRES CANTOS VERDEJORUEDA Verdejo / Garciarevalo	- 22 -
VIÑA ZORZAL Chardonnay / Navarra	- 24 -
MERLUZO Chardonnay, Malvasía, Moscatel de Alejandría / San Luis (Menorca)	- 24 -
CESARI PINOT GRIIO Pinot grigio / Friuli venezia	- 25 -
BINIFADET Chardonnay / Vi de la Terra Illa Menorca	- 29 -
VIÑAREDO GODELLO Godello / Valdeorras	- 29 -
TERRAS DO SUR BLANCO 2023 Albarino / Rias baixas	- 32 -
VIA TERRA SELECTION Garnacha blanca / Edetaria	- 32 -
V SINGULARS XAREL.LO 2023 Xarello / Catalunya	- 34 -
TXACOLI ITSASMENDI BAT BERRI 2021 Hondarrabi zuri / Taxakoili	- 34 -
BINITORD Syrah, Chardonnay, merlot, macabeo / Vi de la Terra Illa Menorca	- 34 -
LOURO 2023 Godello / Valdeorras	- 38 -
TORRALBENC Parellada, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay / Vi de Illes Balearsss	- 42 -
VERSANTE NORD B Minnella, Carricante, Catarratto-Grecanico-Inzolia / Terre Siciliane	- 48 -
POUILLY-FUISSÉ BEAUREGARD Chardonnay / Bourgogne	- 65 -

— VINS NEGRES —

ARTUKE 2024 Tempranillo, Viura / Rioja	- 24 -
TINTO PARTICULAR CARIÑENA OLD VINE Garnacha / Cariñena	- 25 -
EL PEDAL Tempranillo / Rioja alta	- 26 -
INTERSTELLAR Garnacha / Terra Alta	- 27 -
MIM MOTORPSICO 2022 Mencia / Bierzo	- 28 -
MONTEABELLON 5 MESES Tempranillo / Ribera del Duero	- 28 -
BINIFADET Syrah, Merlot / Vi de la Terra Illa Menorca	- 29 -
CONDADO HAZA CRIANZA Tempranillo / Ribera duero	- 31 -
PALACIOS REMONDO LA MONTESA Garnacha / Rioja	- 34 -
TINTO PIES NEGROS 2023 Tempranillo, Graciano / Rioja Alavesa	- 34 -
NAT COOL 1L Graciano, Navarra	- 35 -
TOMMASI VALPOLICELLA 2023 Corvina, rondinella, molinara / Valpolicella	- 38 -
TORRALBENC Merlot Syrah / Vi de la Terra Illa Menorca	- 38 -
PEPOLLI CHIANTI CLASSICO 2022 Sangiovesa, sirah / Chianti	- 48 -
DOMAINE VILLENEUVE LA GRIFFE 2022 Cinsault, Garnacha Negra, Monastrell, Syrah / Côtes du Rhône	- 67 -

