

Benvinguts

a Idò Pasta

Al nostre local ens agrada fer les coses amb calma, a foc lent, perquè creiem que menjar bé, també és aturar-se i gaudir.

Aquí fem la pasta fresca cada dia, a mà, al nostre obrador.

I no només això: tot ho elaborem nosaltres mateixos, des de les salses fins als postres, cuidant cada detall.

La nostra cuina es mou entre Itàlia i Menorca.

D'una banda, els clàssics italians que mai fallen —com una bona carbonara o un ragú fet sense pressa—.

De l'altra, plats inspirats en la nostra illa, amb producte local i de temporada.

Treballem amb carns de Ciutadella, embotits menorquins, peix i marisc de les nostres costes i verdures fresques dels horts de Menorca.

Una cuina honesta, amb arrels i ànima, pensada per gaudir-la poc a poc.

Bienvenidos

a Idò Pasta

En nuestro local nos gusta hacer las cosas con calma, a fuego lento, porque creemos que comer bien también es detenerse y disfrutar.

Aquí elaboramos la pasta fresca cada día, a mano, en nuestro obrador.

Y no solo eso: lo hacemos todo nosotros mismos, desde las salsas hasta los postres, cuidando cada detalle.

Nuestra cocina se mueve entre Italia y Menorca.

Por un lado, los clásicos italianos que nunca fallan —como una buena carbonara o un ragú hecho sin prisas—.

Por otro, platos inspirados en nuestra isla, con producto local y de temporada.

Trabajamos con carnes de Ciutadella, embutidos menorquines, pescado y marisco de nuestras costas y verduras frescas de los huertos de Menorca.

Una cocina honesta, con raíces y alma, pensada para disfrutarla poc a poc.





ENTRANTS

ENTRANTES



Bruschetta de tomàquet de Menorca — 9€

amb mozzarella gratinada i oli infusonat d'alfàbrega

Bruschetta de tomate de Menorca con mozzarella gratinada y aceite infusionado de albahaca



Rotllets d'albergínia rostida farcits de verdures de temporada — 10€

gratinats amb mozzarella i pesto de tomàquet

Rollitos de berenjena asada rellenos de verduras de temporada, gratinados con mozzarella y pesto de tomate

Hummus de cigrons amb pasta fregida — 10€

"pico de gallo", bròquil ratllat i reducció de gerds

Hummus de garbanzo con pasta frita, pico de gallo, brócoli rallado y reducción de frambuesa

Focaccia artesanal de pernil ibèric — 10€

amb figues confitades i crema de gorgonzola

Focaccia artesanal de jamón ibérico con higos confitados y crema de gorgonzola



Bruschetta amb steak tartar de vedella de Menorca — 12€

amb paté d'oliva negra i encenalls de formatge curat

Bruschetta de steak tartar de ternera de Menorca con paté de aceituna negra y lascas de queso curado



Vítello tonnato — 13€

roast beef de vedella de Menorca amb salsa tonnata, tomàquets cherry confitats i tàperes

Vitello tonnato: roast beef de ternera de Menorca con salsa tonnata, tomates cherry confitados y alcaparras

Nachos de pasta fresca — 13€

amb guacamole, salsa chili suau, cheddar fos i "pico de gallo"

Nachos de pasta fresca con guacamole, salsa chili suave, cheddar fundido y pico de gallo

Selecció de tapes del xef (2 persones) — 18€

Selección de tapas del chef (2 personas)

Selecció de tapes del xef (3 persones) — 26€

Selección de tapas del chef (3 personas)


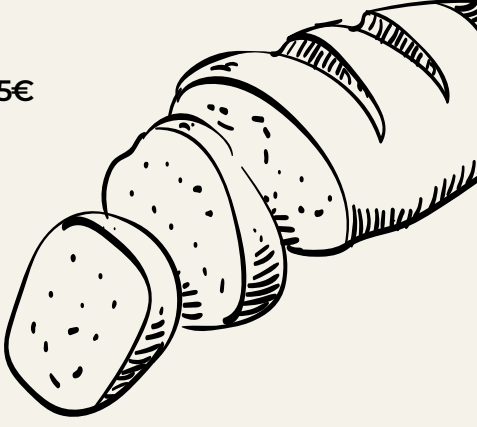
Selecció de tapes del xef (4 persones) — 32€

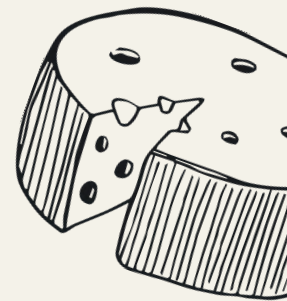
Selección de tapas del chef (4 personas)



Varietat de pans: pa d'olives, focaccia, grissini — 3,5€

Variiedad de panes: pan de aceitunas, focaccia, grissini





PRIMERS PLATS

PRIMEROS PLATOS



Tagliatelle al ragú bolonyesa tradicional — 15€

de carn mixta amb encenalls de formatge curat

Tagliatelle al ragú boloñesa tradicional de carne mixta con lascas de queso curado



Lasanya de carn mixta de Menorca — 16€

Lasaña de carne mixta de Menorca

Spaghetti carbonara — 17€

amb guanciale cruixent, rovell pasteuritzat i pecorino romano

Spaghetti carbonara con guanciale crujiente, yema pasteurizada y pecorino romano



Risotto cremós de bolets de Menorca — 17€

Risotto cremoso de setas de Menorca

Lasanya de cap-roig i gambes — 17€

amb beixamel de mar i salicòrnia cruixent

Lasaña de cabracho y gambas con bechamel de mar y salicornia crujiente



Tagliatelle amb espàrrecs verds, sobrassada i crema de burrata — 18€

Tagliatelle con espárragos verdes, sobrasada y crema de burrata

Canelons farcits de ricotta i espinacs — 16€

sobre crema de pecorino, oli de romaní fumat i llimona confitada

Canelones rellenos de ricotta y espinaca sobre crema de pecorino, aceite de romero ahumado y limón confitado



Spaghetti negres sobre carpaccio de gamba vermella de Menorca — 26€

amb granola de pistatxo, tomàquets cherry i pols d'alga nori

Spaghetti negros sobre carpaccio de gamba roja de Menorca, granola de pistacho, tomates cherry y polvo de alga nori



Spaghetti al vongole — 27€

Spaghetti al vongole

Tagliolini de tòfona fresca — 28€

amb mantega aromàtica d'herbes i pecorino

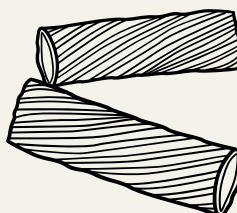
Tagliolini de trufa fresca con mantequilla aromática de hierbas y pecorino



Tagliata d'entrecot de vaca vermella menorquina (300 g) — 32€

amb ruca i encenalls de formatge, acompanyada de fusilli amb tomàquet cherry confitat

Tagliata de entrecot de vaca vermella menorquina (300 g) con rúcula y lascas de queso, acompañada de fusilli con tomate cherry confitado





AMANIDES

ENSALADAS



Amanida d'espínacs frescos — 14€

amb pastanaga, tomàquets cherry confitats, pera, fruits secs i burrata

Ensalada de espinacas frescas con zanahoria, tomates cherry confitados, pera, frutos secos y burrata

Amanida de burrata cremosa (125 g) — 15€

sobre tomàquet de temporada amb pesto d'alfàbrega i llavors de carbassa torrades

Ensalada de burrata cremosa (125 g) sobre tomate de temporada con pesto de albahaca y semillas de calabaza tostadas

Amanida de pasta fusilli — 15€

amb pollastre cruixent, tomàquets cherry confitats, pesto d'espínacs i encenalls de formatge curat

Ensalada de pasta fusilli con pollo crujiente, tomates cherry confitados, pesto de espinacas y lascas de queso curado

Amanida de pasta fusilongo verd — 15€

amb verdures de temporada saltejades i pesto de tomàquet

Ensalada de pasta fusilongo verde con verduras de temporada salteadas y pesto de tomate

Amanida de pasta maccheroni — 16€

amb salmó fumat en fred, tomàquets cherry confitats, maionesa d'anet i guacamole

Ensalada de pasta maccheroni con salmón ahumado en frío, tomates cherry confitados, mayonesa de eneldo y guacamole



MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL

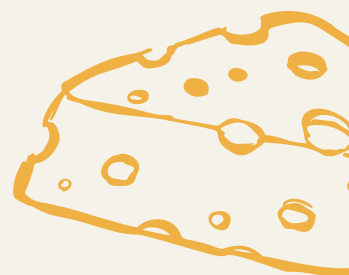


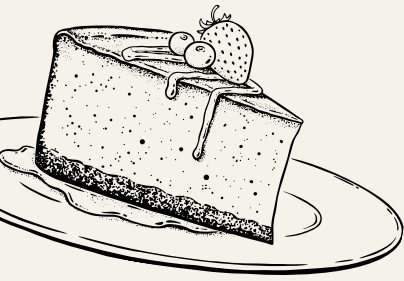
Maccheroni bolonyesa — 9€

Maccheroni boloñesa

Maccheroni amb pernil i formatge — 9€

Maccheroni con jamón y queso





POSTRES

POSTRES



Tiramisú de pistatxo — 8€
Tiramisú de pistacho

Carpaccio de pinya fresca amb gelat de meló i reducció de síndria — 7€
Carpaccio de piña fresca con helado de melón y reducción de sandía

Pastís de formatge de llimona amb sablé aromatitzat amb menta — 7€
Tarta de queso de limón con sablé aromatizado a la menta

Bonbons de xocolata negra amb perles d'oli verge extra i sal de Menorca — 8€
Bombones de chocolate negro con perlas de aceite de oliva virgen extra y sal de Menorca



Granissat de gin Xoriguer amb llimonada — 8€
Granizado de gin Xoriguer con limonada

CAFÉS E INFUSIONES



Café solo / cortado — 2,00€

Café americano / Café con leche — 2,20€

Capuccino (con nata montada) — 3,00€

Café affogato — 4,00€

Café latte — 4,00€

Café irlandés — 6,00€

Infusión — 2,20€



DIGESTIVOS

Hierbas de Menorca Xoriguer — 5,00€

Bloody Island Menorca Xoriguer — 5,00€

Amaretto — 8,00€

Combinados — 12,00€

COPAS



VINO BLANCO

Blanco Merluzo (Chardonnay / Malvasia / Moscatell d'Alexandria) – San Luis Menorca — 3,90€

Viña Zorzal (Chardonnay) – Navarra — 3,90€

Agriverde Bio Natum (Passerina) – Abruzos — 4,50€

Torre la Moraira (Albariño) – Rias Baixas — 4,70€

Erre de Herrero (Verdejo) – Rueda — 4,70€

Binifadet (Chardonnay) – VT Illa de Menorca — 5,00€

VINO ROSADO

Binifadet (Merlot / Monastrell) – VT Illa de Menorca — 5,00€

VINO TÍNTO

Artuke (Tempranillo) – Rioja — 3,90€

Do Stemmari (Nero d'Avola) – Sicilia — 4,20€

Montelaguna (Tinta del país) – Ribera del Duero — 4,50€

Binifadet (Syrah / Merlot) – VT Illa de Menorca — 5,00€



VINO ESPUMOSO

Les Impatients (Rogne / Viogner) – Provence — 5,00€

Rose Raventos Rosell Cava (Pinot Noir) – Penedès — 5,00€

Moscato D'asti tenuta del Fant (Moscato) – Piemonte — 5,00€



REFRESCOS

Agua sin gas (0,50 cl) — 2,90€

Agua con gas (0,50 cl) — 2,90€

San Pellegrino — 3,50€

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Coca-Cola Zero Zero / Sprite — 3,00€

Nestea Limón / Maracuyá, Aquarius — 3,20€

Zumos (Piña, Manzana, Melocotón) — 3,00€

CERVEZAS

- Estrella Damm 25 cl — 2,50€
- Estrella Damm 33 cl — 3,10€
- Estrella Damm 50 cl — 4,30€
- Moretti — 3,90€
- Damm 0,0% Tostada — 3,10€
- Complot IPA — 3,90€
- Estrella Galicia — 3,10€
- Daura sin gluten — 3,10€



APERITIVOS

- Aperitivo Menorquín (Gin Xoriguer, Xoriguer, tónica, bitter) — 6,00€
- Aperol Spritz (Aperol, prosecco, sifón) — 7,00€
- Idò Spritz (Gin Xoriguer, albahaca, prosecco, limoncello) — 7,00€
- Mojito (ron, lima, menta, soda, azúcar moreno) — 9,00€
- Negroni (Campari, Gin Xoriguer, vermut) — 9,00€
- Pomada (Gin Xoriguer con limonada) — 7,00€
- Vermut Martini — 5,00€
- Vermut Binitord — 7,00€



ENTRE AMIGOS

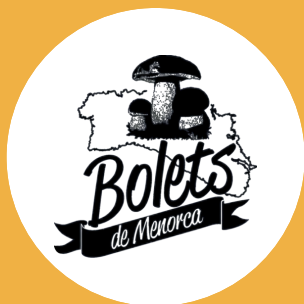
- Jarra 1/2 | Gin Xoriguer con limonada — 12,00€
- Torre 3 | Cerveza — 24,00€
- Torre 3 | Gin Xoriguer con limonada — 60,00€

**GIN
XORIGUER**
INDICACIÓN GEOGRÁFICA GIN DE MAHÓN

Gràcies als nostres productors locals. La seva passió per la terra, el mar i el producte, juntament amb la qualitat i autenticitat dels seus ingredients, ens permet donar vida a aquesta carta i cuinar Menorca a cada plat.

Gracias a nuestros productores locales. Su pasión por la tierra, el mar y el producto, junto con la calidad y autenticidad de sus ingredientes, nos permite dar vida a esta carta y cocinar Menorca en cada plato.

Thanks to our local producers. Their passion for the land, the sea, and their produce, together with the quality and authenticity of their ingredients, allows us to bring this menu to life and cook Menorca into every dish.



Grazie ai nostri produttori locali. La loro passione per la terra, il mare e i prodotti, insieme alla qualità e all'autenticità dei loro ingredienti, ci permette di dare vita a questo menù e di portare Minorca in ogni piatto.

Merci à nos producteurs locaux. Leur passion pour la terre, la mer et les produits, ainsi que la qualité et l'authenticité de leurs ingrédients, nous permet de donner vie à cette carte et de faire de Minorque un ingrédient de chaque plat.

Obrigado aos nossos produtores locais. A sua paixão pela terra, pelo mar e pelos produtos, juntamente com a qualidade e autenticidade dos seus ingredientes, permite-nos dar vida a este menu e levar Menorca a cada prato.