



Benvinguts a Idò Pasta

Aquí, la pasta és fresca, feta cada dia al nostre taller, a mà i amb el cor. Però no només això: fem el màxim nosaltres mateixos, des de les salses fins als postres, passant pels petits detalls que marquen la diferència.

La nostra cuina oscil·la entre Itàlia i Menorca: d'una banda, els clàssics italians que ens encanta retrobar — com una autèntica carbonara o un estofat que es cou a foc lent — de l'altra, receptes inspirades en la nostra illa, cuinades amb productes acuradament seleccionats.

Carns de bestiar de Ciutadella, embotits menorquins, peixos pescats a les nostres costes, marisc de Menorca, verdures de temporada... Cada ingredient és triat pel seu gust, frescor, i el respecte que inspira.

Al nostre local, no tenim pressa: ens prenem el temps amb calma per fer bé les coses. I sobretot, per compartir-les bé.

Bienvenidos a Idò Pasta

Aquí, la pasta es fresca, hecha en nuestro taller cada día, a mano y con el corazón. Pero no solo eso: hacemos lo máximo nosotros mismos, desde las salsas hasta los postres, pasando por los pequeños detalles que marcan la diferencia.

Nuestra cocina oscila entre Italia y Menorca: por un lado, los clásicos italianos que nos encanta encontrar — como una auténtica carbonara o un estofado cocinado a fuego lento — por otro, recetas inspiradas en nuestra isla, cocinadas con productos cuidadosamente seleccionados.

Carnes de ganado de Ciutadella, embutidos menorquines, pescados capturados en nuestras costas, marisco de Menorca, verduras de temporada... Cada ingrediente se elige por su sabor, frescura y el respeto que inspira.

En nuestro local, no hay prisa: nos tomamos el tiempo necesario para hacer bien las cosas. Y sobre todo, para compartirlas bien.



Idò
APERITIVO

Aperitivo de Menorca (Gin Xoriguer, Xrub, Tónica, Bitter) - 6 -

Spritz - 7 -

Red Island (Bloody Island Xoriguer, Campari, Vermuth, Pomelo Push - 9 -

Tramuntana Fizz (Gin Xoriguer, Palo Xoriguer, Campari, Vermouth) - 9 -

Granizado de Gin Xoriguer con Limonada - 6 -

Mojito - 9 -

Piña Colada (Fresa o maracuyá) - 9 -

Daikiri (Fresa o maracuyá) - 9 -

Bloody Mary - 9 -

Expresso Martini - 9 -

0% *San Francisco* - 7 -

0% *Virgin Mojito* - 7 -

0% *Virgin Piña Colada* - 7 -

0% *Zumo detox* (limonada + gengibre) - 7 -



== ANTIPASTI ==



Bruschetta amb tomàquet i mozzarella gratinada al forn amb oli d'alfàbrega

- 7 -

Bruschetta con tomate y mozzarella gratinada al horno con aceite de albahaca



Bruschetta de tartar de vedella de Menorca amb paté d'oliva negra i escames de formatge

- 12 -

Bruschetta de tartar de ternera de Menorca con paté de aceituna negra y escama de queso de Menorca

Pazzata salami: pinxo de pastes com una pizza

- 8 -

Pazzata salami: pincho de pastas como una pizza

Focaccia amb pernil ibèric, figues i formatge Gorgonzola

- 10 -

Focaccia con jamón ibérico, higos y queso Gorgonzola



Vitello Tonnato: Roastbeef de vedella de Menorca amb salsa tonnata

- 10 -

Vitello Tonnato: Roastbeef de ternera de Menorca con salsa tonnata



Rotllets d'albergínia farcits de verdures amb salsa de pebrot verd, llima rostida i pebre rosa

- 9 -

Rollitos de berenjena rellenos de verduras con salsa de pimiento verde, lima asada y pimienta rosa

Caneló fregit farcit de formatge crema, alvocat i salmó marinat

- 10 -

Canelón frito relleno de queso crema, aguacate y salmón marinado

Nachos de pasta fresca amb guacamole, salsa xili i formatge fos

- 13 -

Nachos de pasta fresca con guacamole, salsa chili y queso fundido

La carta de alérgenos se encuentra a disposición de nuestros clientes bajo petición.





*Amanida de tomàquet de cor de bou, burrata i tonyina
amb oli de alfàbrega*

- 15 -

*Ensalada de tomate corazón de buey, burrata y atún
con aceite de albahaca*

Plat de tapes del xef per a 2 persones

- 18 -

Plato de tapas del chef para 2 personas

Plat de tapes del xef per a 3 persones

- 25 -

Plato de tapas del chef para 3 personas

Plat de tapes del xef per a 4 persones

- 32 -

Plato de tapas del chef para 4 personas

Variedad de panes : pan de olivas, focaccia, grissini

- 3,50 -

Variedad de panes : pan de olivas, focaccia, grissini

===== NIÑOS (MAX 12) =====

 *Espaguetis ragú bolonyesa*

- 8 -

Spaghetti ragú boloñesa

Macarrons amb pernil i formatge

- 8 -

Macarrones con jamón y queso

La carta de alérgenos se encuentra a disposición de nuestros clientes bajo petición.



== PASTAS ==



-  *Maccheroni al ragú bolonyesa* - 14 -
Maccheroni al ragú boloñesa
- Spaghetti carbonara amb yema, pecorí i guanciale* - 15 -
Spaghetti carbonara con yema, pecorino y guanciale
-  *Lasanya de carne de vedella de Menorca* - 14 -
Lasaña de carne de ternera de Menorca
-  *Lasanya de colors amb verduras rostides i pesto* - 14 -
Lasaña de colores con verduras asadas y pesto
-  *Tagliatelle amb espàrrecs verd, sobrassada i burrata* - 18 -
Tagliatelle con espárragos verdes, sobrasada y burrata
- Ravioli ricotta i espinacas sobre crema de pecorí* - 18 -
Ravioli ricotta y espinacas sobre crema de pecorino
-  *Cannelloni mar y muntapnya farcit de gambes i xampinyons* - 19 -
Cannelloni mar y montaña relleno de gambas y champiñones
-  *Spaghetti al vongole de Menorca* - 26 -
Spaghetti al vongole de Menorca
- Tagliolini negre sobre carpaccio de gambes roges de Menorca, granola de pistatxos amb tomàquets cherry vermells i grocs* - 26 -
Tagliolini negro sobre carpaccio de gambas rojas de Menorca, granola de pistachos con tomates cherry rojos y amarillos
- Bigoli borratxos amb ragú blanc d'ànec i foie* - 28 -
Bigoli borrachos con ragù blanco de pate y foie
-  *Tagliata d'entrecot de vedella menorquina (300gr) amb spaghetti* - 32 -
Tagliata de entrecot de ternera menorquina (300 gr) con spaghetti

== POSTRES ==

<i>Cornetto</i>	- 3 -
<i>Granissat de gin Xoriguer amb llimonada</i>	- 7 -
<i>Granizado de gin Xoriguer con limonada</i>	
<i>Tiramisú de festucs</i>	- 7 -
<i>Tiramisu de pistachos</i>	
<i>Coulant xocolata amb gelat de vanilla (10 min)</i>	- 6 -
<i>Coulant xocolata amb helado de vanilla (10 min)</i>	
<i>Caneló fregit farcit de formage ricota i coulis de gerds</i>	- 7 -
<i>Canelón frito relleno de queso ricota y coulis de frambuesa</i>	

== CAFES - INFUSIONES ==

<i>Solo - Cortado</i>	- 2 -
<i>Americano - Café con leche</i>	- 2,20 -
<i>Infusión</i>	- 2,20 -
<i>Capuccino (nata montada)</i>	- 3 -
<i>Cafe afagato</i>	- 4 -
<i>Cafe Latte</i>	- 4 -
<i>Irish coffee - Italian coffee</i>	- 7 -

== DIGESTIVOS ==

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

== REFRESCOS ==

<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 zero zero, Sprite, Nestea Limon /Maracuya, Scwheppes, Aquarius)</i>	- 2,70 -
<i>Zumos (Piña, Manzana, Melocotón)</i>	- 3 -

== CERVEZAS ==

<i>Estrella Damm 25 cl</i>	- 2,20 -
<i>EstrellaDamm 50cl</i>	- 3,50 -
<i>Estrella Damm 33cl</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 -

== VÍÑOS ==

Espumoso

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

Vinos Blancos

<i>Merluzo - Vino de San Luis (Menorca)</i>	- 3,80 -
<i>Viña Zorzal - Chardonay</i>	- 3,80 -
<i>Cesari Pinot Grigio - Pino Grigrio</i>	- 4,50 -

Vino Rosado

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

Vinos Tintos

<i>Artuke - Rioja</i>	- 3,80 -
<i>Monteaballon 5 meses - Ribera del duero</i>	- 4,50 -
<i>Binifadet - Menorca</i>	- 5 -

Muchas gracias a nuestros productores locales: sus productos nos inspiran y nos permiten elaborar los platos de esta carta.

Moltes gràcies als nostres productors locals: els seus productes ens inspiren i ens permeten elaborar els plats d'aquesta carta.

Many thanks to our local producers—their products inspire us and enable us to craft the dishes on this menu.

Un grand merci à nos producteurs locaux : leurs produits nous inspirent et nous permettent d'élaborer les plats de cette carte.

Un sentito ringraziamento ai nostri produttori locali : i loro prodotti ci ispirano e ci permettono di realizzare i piatti di questo menù.

Um grande agradecimento aos nossos produtores locais : os seus produtos nos inspiram e nos permitem elaborar os pratos deste menu.

