

Sandwich

83. Sándwich de jamón y queso	3,00
84. Sándwich de jamón, queso y huevo	3,50
85. Sándwich de beicon y queso	3,50
86. Sándwich de beicon, queso y huevo	3,50
87. Sándwich de mozzarella, jamón y pera	3,50
88. Sándwich de vegetales con huevo	3,50
89. Sándwich de vegetales con anchoas	3,75
90. Sándwich de vegetales con boquerones	3,75
91. Sándwich de salmón y queso a las finas hierbas	4,00
92. Sándwich de tomate, cebolla, pimientos y atún	4,00



Sugerencias del Chef

101. Tabla de embutidos de Menorca	12,00
102. Tabla de patés	11,00
103. Tabla de quesos	12,00
104. Tortilla de champiñones con ensalada	7,00
105. Tortilla de gambas con ensalada	8,50
106. Ensalada de aguacates con anchoas del Mediterráneo	12,00
(Ideal para acompañar con nuestro vino Albariño)	
107. Ración de jamón de pato (pan y tomate)	12,00
108. Pimientos del Piquillo rellenos de centollo	11,50
109. Carpaccio de bacalao con aceite de oliva extra	12,00
110. Carpaccio de buey con parmesano	12,00
111. Foie de pato acompañado de ensalada	8,50
112. Ración de jamón ibérico (pan con tomate)	15,00



Crêpes Clásicos

Sugerimos acompañar estos crêpes con los vinos dulces:

Moscato, Don Px y Moscatel de la Marina



1. Crêpe de azúcar	3,10
2. Crêpe de canela y azúcar	3,35
3. Crêpe de limón y azúcar	3,35
4. Crêpe de mermelada al gusto	3,35
5. Crêpe de chocolate	3,35
6. Crêpe de miel	4,00
7. Crêpe de nocilla	4,25
8. Crêpe de arándanos y frambuesa (mermelada)	4,25
9. Crêpe de dulce de leche	4,25
10. Crêpe de helado al gusto	4,60
11. Crêpe de cointreau flambé	5,00
12. Crêpe de pomada flambé (bebida típica de Menorca)	5,30
13. Crêpe de sirope de arce con helado de vainilla	5,60



Crêpes de la Nueva Era

Sugerimos acompañar estos crêpes con cavas y Moscato d'Asti:

14. Crêpe de plátano y chocolate	4,60
15. Crêpe de fresas con nata	5,00
16. Crêpe de plátano y miel	5,00
17. Crêpe de kiwi con nata helada	5,30
18. Crêpe de nocilla, plátano y nata	5,50
19. Crêpe de nueces, nata y miel	5,55
20. Crêpe de fresas con helado	5,60
21. Crêpe de chocolate con frutos secos	5,60
22. Crêpe de macedonia con nata	5,60
23. Crêpe de crocanti casero con helado	5,90
24. Crêpe de yogurt, pasas y albaricoques	6,30

Crêpes Salados

Sugerimos acompañar estos crêpes con vinos rosados y tintos

25. Crêpe de jamón y queso	4,30
26. Crêpe de jamón, queso y huevo	4,60
27. Crêpe de sobrasada y queso	4,60
28. Crêpe de atún, tomate y huevo	4,95
29. Crêpe de mozzarella, tomate y orégano	4,95
30. Crêpe de queso de cabra con albahaca	5,30
31. Crêpe de beicon y huevo	5,30
32. Crêpe de beicon y queso brie	5,60
33. Crêpe de pollo, champiñones y bechamel	5,65
34. Crêpe de pollo al curry	5,65
35. Crêpe de mozzarella, huevo, jamón y tomate	5,90
36. Crêpe de espinacas, champiñones, jamón y queso	6,30
37. Crêpe de nueces al roquefort	6,40



Crêpes Delicatesen

Sugerimos acompañar el crêpe con el vino * correspondiente

38. Crêpe de pollo al roquefort. * Viña Bujanda Crianza	8,00
39. Crêpe de salmón con espinacas. * Muscat	8,00
40. Crêpe de beicon, camembert y tomate asado. * V. Bujanda C.	8,30
41. Crêpe de anchoas del mediterráneo, tomate y lechuga. * Albariño ..	8,30
42. Crêpe de cuatro quesos. * M. Palazuelos	8,50
43. Crêpe de crocanti casero flambeé (cointreau). * Dulces	8,40
44. Crêpe de turrón helado, anacardos y dulce de leche. * Dulces	8,40
45. Crêpe de naranja flambeé "Grand Marnier" (elección mermelada). * Dulces	8,90
46. Crêpe de arándanos salvajes con queso camembert. * Mesoneros	9,50
47. Crêpe de boquerones con tomate y lechuga. * Petit Caus	8,30
48. Crêpe de Bonito, bechamel, gambas y tomate. * Artazuri	10,50
49. Crêpe de Jamón ibérico con ajetes, bechamel y trigueros. * Mesoneros	10,50

Crêpes vegetales

Sugerimos acompañar estos crêpes con cualquiera de nuestros vinos blancos.

50. Crêpe de vegetales (ensalada)		5,25
51. Crêpe de vegetales con huevo (ensalada)		5,25
52. Crêpe de champiñones con bechamel		5,60
53. Crêpe de queso Burgos, nueces y miel		5,90
54. Crêpe de espinacas, maíz, queso, champiñones y bechamel		5,90
55. Crêpe de espinacas, pasas y bechamel		6,00
56. Crêpe de vegetales al curry		6,00
57. Crêpe de champiñones y queso brie		6,25
58. Crêpe de frutas naturales, yogurt y canela		6,75
59. Crêpe de espinacas y champiñones al roquefort		7,50

Pancakes

Puede acompañar su pancake con nuestro vino blanco Honeymoon

60. Pancake de sirope de caña de azúcar	5,90
61. Pancake de sirope de arce del Canadá	6,25
62. Pancake de helado de vainilla, chocolate y plátano	6,60
63. Pancake de fresa apasionada	7,20
64. Pancake de nocilla, plátano y crocanti	7,90
65. Pancake de kiwi, plátano, fresas, chocolate y helado	7,90



Especiales de la casa

66. Macedonia de frutas naturales con yogurt	5,70
67. Macedonia de frutas naturales con zumo de naranja	5,25
68. Revuelto especial de la casa	6,50
69. Ración de queso de cabra gratinado con tostaditas	7,30
70. Montaditos variados	15,00
71. Ración de anchoas del mediterráneo (pan con tomate)	10,00
(Sugerimos acompañar este plato con nuestro vino Albariño)	
72. Ración de salmón ahumado (pan con tomate)	11,00

Ensaladas



73. Ensalada verde variada (individual)	3,95
74. Ensalada birmana (individual): (tomate, cebolla y cacahuete picado)	4,60
75. Ensalada Cales Fonts (verde con atún)	6,25
76. Ensalada italiana: (tomate, cebolla y queso feta ó mozzarella)	6,45
77. Ensalada verde variada (2 personas)	6,25
78. Ensalada templada de patata y salmón (con cebolla y tomate rallado)	9,20
79. Ensalada de endivias, champiñones, nueces y beicon con salsa de yogurt al roquefort	8,80
80. Ensalada de fiesta: (jamón de pato, espárragos, gambas y salmón)	10,00
81. Ensalada verde con zanahoria, maíz, pollo, espárragos, tomate y salsa rosa	10,00
82. Ensalada de anchoas con endivias, salmón y salsa de yogurt roquefort. (Pruebenlo con nuestro vino Albariño)	12,00

Zumos naturales

Zumo de tomate	2,30
Zumo de naranja	3,00
Zumo de limón	2,35
Zumo de naranja y limón	2,60
Zumo de naranja, limón y zanahoria	3,25
Zumo de manzana y zanahoria	2,95
Zumo de frutas variadas	3,60
Zumo diurético (zanahoria, apio y pepino)	3,50

Granizados naturales

Granizado de café	2,50
Granizado de naranja	2,60
Granizado de limón	2,60
Granizado de piña	3,10
Granizado de sandía	3,10
Granizado de limón, menta y miel	3,40
Granizado de frutas variadas	3,70

Batidos deliciosos

Batido de chocolate	2,30
Batido de vainilla	2,95
Batido de fresa	2,95
Batido de nata y miel	2,95
Batido de plátano	3,35
Batido de fresa y nata	4,00
Batido de plátano y fresa	4,00
Batido de aguacate	3,55



Cafetería

Vaso de leche	1,20
Café sólo	1,00
Cortado	1,20
Café con leche	1,30
Café con hielo	1,30
Café americano	1,30
Café descafeinado	1,30
Carajillo de brandy	1,65
Café bombón	1,60
Capuchino	2,00
Café Vienés (americano, nata spray y cacao en polvo)	2,30
Café Irlandés (americano, whisky y nata spray)	4,30



Preguntar por nuestra carta de tés.



Nuestros vinos

Vinos Blancos

200. Blanco de la casa (seco)		9,00
201. M. Palazuelos (Verdejo)	Rueda	10,00
202. Honeymoon (Semi)	Penedés	11,00
203. Petit Caus	Penedés	11,50
204. Muscat de Miquel Oliver	Pla i Llevant de Mallorca	13,00
205. Benito Santos (Alvariño)	Rias Baixas	14,00

Vinos Rosados

206. Rosado de la casa (afrutado)		9,00
207. Artazuri	Navarra	10,50

Vinos Tintos

208. Tinto de la casa (joven y seco)		9,00
209. Mesoneros de Castilla	Ribera del Duero	11,00
210. Viña Bujanda Crianza	Rioja	12,50
211. Binifadet Joven	Menorca	13,50

219. Copa de vino de la casa (Blanco, rosado o tinto)		2,25
---	--	------

EN ESTA CARTA PODRÁ ENCONTRAR NUESTRAS
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CADA PLATO
CON SU VINO IDEAL.

Espumosos

212. Mas Codina Brut	Cava	12,00
213. Jané Ventura Brut Nature	Cava	15,00
214. Moscato d'Asti (Semi)	Italia	17,00

Vinos dulces

215. Don PX (Pedro Ximenez)	Montilla- Moriles	15,00
216. Moscatel de la Marina	Alicante	17,00

Sangrías

220. Sangría de Cava	(pequeña)	11,00
221. Sangría de Cava	(grande)	13,50
222. Sangría de Vino	(pequeña)	9,00
223. Sangría de Vino	(grande)	10,50



EN ESTA CARTA PODRÁ ENCONTRAR NUESTRAS
SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR CADA PLATO
CON SU VINO IDEAL.