



CAN TANU

CAFETERIA & COMIDA CASERA



MENORCA · FORNELLS

TAPAS · COMIDAS POR ENCARGO · CAFÉS



ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| 1. Anchois au vinaigre | 12,00€ |
| 2. Calmar à l'andalouse | 17,00€ |
| 3. Poulpe à la galicienne | 22,00€ |
| 4. Carpaccio de crevettes royales | 21,50€ |
| 5. Pétoncles (unité) | 3,00€ |
| 6. Moules marinières | 17,00€ |
| 7. Couteaux grillés | 20,00€ |
| 8. Croquettes au jambon | 15,00€ |
| 9. Pommes de terre « bravas » | 10,00€ |
| 10. Poivrons farcis | 18,00€ |
| 11. Salade burrata avec tomate et pesto | 14,00€ |
| | |
| Pain | 2,00€ |
| Pain sans gluten | 2,50€ |

(TVA incluse)

PLATS FAITS MAISON

- | | |
|--|---------------------|
| 12. Entrecôte grillée avec garniture | 22,00€ |
| 13. Côtelettes d'agneau grillées avec garniture | 22,00€ |
| 14. Baudroie (lotte) grillée | 27,00€ |
| 15. Pagre grillé (2 personnes) | 60,00€ |
| 16. Poulpe grillé avec purée de pommes de terre | 23,00€ |
| 17. Sole grillée avec garniture | 26,00€ |
| 18. Paella aux légumes (min. 2 personnes) | 25,00€ par personne |
| 19. Fideuá noire (min. 2 personnes) | 30,00€ par personne |
| 20. Fideuá aux fruits de mer (min. 2 personnes) | 35,00€ par personne |
| 21. Paella aux fruits de mer (min. 2 personnes) | 35,00€ par personne |
| 22. Riz en bouillon avec homard et seiche (min. 2 personnes) | 50,00€ par personne |
| 23. Plateau de fruits de mer: homard, pétoncles, langoustines, moules, couteaux, palourdes et crevettes (min. 2 personnes) | 70,00€ par personne |
| 24. Grillade de poissons (min. 2 personnes) | 60,00€ par personne |

Pregunten por el pescado del día

(TVA incluse)

LANGOUSTE

- | | |
|--|---------------------|
| 25. Caldereta de Langouste de Fornells (min. 2 personnes) | 85,00€ par personne |
| 26. Casserole de riz et langouste (min. 2 personnes) | 85,00€ par personne |
| 27. "Panadera" et langouste (min. 2 personnes) | 85,00€ par personne |
| 28. Langouste grillé de Minorque (taille min. 500g) | 20,00€/100gr |
| 29. Langouste frite avec des œufs et des pommes de terre (taille min. 500g) | 20,00€/100gr |

(TVA incluse)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Minorque est classée Réserve de Biosphère par l'UNESCO, protégeant la nature et la diversité animale. Cela implique des lois très strictes sur la pêche de la langouste. Une partie de Fornells est interdite à la pêche.

Au début du siècle dernier, la « caldereta » était un plat réservé aux pêcheurs et à leurs familles.

La saison de pêche de la langouste à Fornells va uniquement du 1er avril au 31 août.

À Fornells, il n'y a que 9 bateaux de pêche. La quantité de langouste autochtones est très limitée.

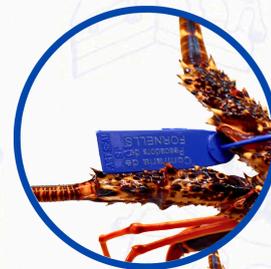
La langouste de Fornells est pêchée selon une méthode traditionnelle qui ne nuit pas aux fonds marins.

Pour identifier le véritable langouste de Fornells, une étiquette **BLEUE** est attachée. Demandez toujours à la voir !

Lorsque nous servons une langouste, il comprend :

- Notre tradition
- Mille aventures en mer
- Le respect de la nature
- Notre travail et notre passion
- Une délicatesse très rare

Savourez chaque instant !



VINS BLANCS

| | | |
|----------------------------|--------------------------------|------|
| ALBA VEGA | D.O. Albariño | 25 € |
| O LUAR DO SIL | Godello | 25 € |
| MARQUÉS DE VIZHOJA | Ribeiro | 23 € |
| RAMÓN DO CASAR | Treixadura | 25 € |
| MAS DONIS | Montsant | 23 € |
| EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ | D.O. Rioja Alta | 20 € |
| BINTORT | Menorca | 25 € |
| BOBAL BLANCO | Utiel Requena | 22 € |
| PRINCIPE VIANA | Chardonnay | 20 € |
| EXCELLENTS | D.O. Rueda-verdejo | 20 € |
| EXCELLENTS | Marqués de Caceres - Sauvignon | 23 € |
| GATAO | Vinho verde | 19 € |

VINS ROUGES

| | | |
|----------------------------|----------------------------|------|
| EDERRA | Crianza Rioja | 20 € |
| VALTRAVIESO (8 m. barrica) | Ribera del Duero | 22 € |
| EXCELLENTS | Marqués de Caceres - Rioja | 24 € |
| LA CAPILLA MERLOT | Castilla León | 30 € |

VIN ROSÉ

| | | |
|---------------------|----------------------------|------|
| BOBAL ROSADO PÁLIDO | Utiel Requena | 22 € |
| EXCELLENTS | Marqués de cáceres - Rioja | 24 € |

CAVAS & CHAMPAGNE

| | |
|--|------|
| MINI BLACK | 6 € |
| VINTAGE | 23 € |
| ROVELLATS CUVÉE | 28 € |
| RECAREDO | 38 € |
| VINYES DE CAN SALA (Cava de paraje calificado) | 48 € |
| PERLADA STAR ROSE | 25 € |

SANGRIA

| | |
|--------------|------------------------|
| SANGRÍA | 19 €/litro o 6 €/verre |
| SANGRÍA CAVA | 22 €/litro o 7 €/verre |
| TINTO VERANO | 6 €/verre |

(TVA incluse)

DESSERTS MAISON

Gâteau aux deux chocolats

6,00€

Gâteau
au fromage affiné de Mahón Minorque

7,00€

Crème catalane

7,00€

Crème chantilly avec noix et miel

6,00€

Figues confites au vin doux

7,00€

Sorbet au citron

6,00 €

Sorbet au citron avec cava ou gin

7,00 €

Sorbet à la mandarine

6,00 €

Sorbet à la mangue

6,00 €

(TVA incluse)