



MENÚ EL ÑAÚTICO

Pan, Tomate, Cebolleta y AOVE

ENTRANTES

(Elegir 3 para la mesa completa)

Trío de Croquetas
(Jamón, Chipirón y Boletus)

Rabas de Calamar

Ensalada Payesa
con Pescado Seco de Formentera

Ensaladilla Rusa con Gambas

Carpaccio de Calabacín

Flor de Alcachofa
con Chicharrones de Panceta

Ensalada de Pochas con Bacalao

Tortilla de Patata, Cebolla
y Ajos Tiernos

Calamares con Cebolla confitada
y Sobrasada

— Entrante Extra: 4€/pers. —

PRINCIPALES

(Elegir 1 por comensal)

Tártaro de Atún Rojo

Steak Tartar

Raviolones de Berenjena asada
con Salsa de Setas

Canelón de Pollo Rustido
con Trufa y Foie

Paella de Cerdo Ibérico
y Setas (2 pers.)

Carrilleras de Cerdo Ibérico
al Vino Tinto

36€

Bogavante
con Huevos fritos

Arroz meloso
con Bogavante (2 pers.)

Lomo de Lubina a la Espalda

Cola de Rape asada con
Patatas Panaderas (2 pers.)

Solomillo de Cebón a la Parrilla

Chuleta de Vaca
Premium (2 pers.)

40€

Precios en € con IVA incluido. Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias



POSTRES 6€

Torrija con Helado de Vainilla Mexicana

Tatin de Manzana

Tarta de Queso

Coulant de Chocolate

Tiramisú de Chocolate Blanco

Helados y Sorbetes



EL ÑAUTICO MENU

Bread, Tomato, Chives and Extra Virgin Olive Oil

STARTERS

(Choose 3 starters to share)

Croquette Selection
(Ham, Cuttlefish & Boletus)

Fried Squid

Payesa Salad with Dried Fish
from Formentera

Russian Salad with Shrimps

Zucchini Carpaccio

Artichoke Flower
with Bacon

White Beans & Cod Salad

Thin Potato, Onion
and Garlic Shoots Tortilla

Squid with Confited
Onions & Sobrasada

— Extra Starter: 4€/pers. —

MAIN COURSES

(Choose 1 dish per person)

Red Tuna Tartar

Steak Tartar

Raviolone stuffed
with Eggplant and Shitake Sauce

Chicken, Truffle and Foie Gras
Cannelloni

Paella Rice with Iberian Pork
& Mushrooms (min.2 people)

Iberian Pork Cheeks

36€

Lobster with Fried Egg

Creamy Rice
with Lobster (min.2 people)

Sea Bass Fillet

Baked Monkfish Tail
(min.2 people)

Beef Tenderloin

Grilled Premium Cow Chop
(min.2 people)

40€

Prices in € including VAT. You can require information on allergies and food intolerances to our staff



DESSERTS 6€

Torrija with Mexican Vanilla Ice Cream

Tarte Tatin

Cheesecake

Chocolate Coulant

White Chocolate Tiramisu

Ice Cream and Sorbets