tamarindos

CARTA DE ALÉRGENOS

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos seco	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos
La Gilda de Tamarindos en tres bocados. Hecha en casa con Sashimi de atún rojo, anchoas del Cantábrico 0, olivas y piparras.		x		X								X
Croquetas de jamón ibérico	X		X				X					X
Croqueta de caldereta de langosta	X	X	X	X			X					X
Puerros asados con sardinas ahumadas a la vinagreta de Merlot, ajoblanco y hojas verdes.	X			X				X				X
Nuestra esqueixada con lascas de Bacalao confitado y manzana verde encurtida				X								X
Crema de remolacha y melón con emulsión de yogur e hinojo.	X						X*					X
Ensalada de hinojo y naranja con cogollos de lechuga a la plancha, almendras tostadas y vinagreta de manzana verde y mostaza.							X*	X	X	X		X
Tartar de atún rojo marinado con cogollos de lechuga a la plancha, emulsión de aguacate y chips de tortilla de maíz.				X		X					X	X
Huevos fritos con gambas con patatas fritas, gambas crujientes y gamba roja de Menorca.		X	X	X								X
Gamba roja de Menorca a la plancha.		X										
Gnocchetti con almejas y alcachofas en salsa verde.	X	X*	X	X								X
Parpatana de atún rojo a la Bourgignon con patató y zanahorias asadas.		X		X		X						
Lubina entera abierta en mariposa a la espalda cocinada al horno, con emulsión de ajos fritos, perejil y patatas fritas.		X		X								X
Pesca del día de la lonja. Consulte disponibilidad y técnica de cocción con el camarero.		X										
Arroz de pollo campero y setas de cultivo de Menorca. Pechugas de pollo a baja temperatura. Seco y en paella.			X*			X*						
Arroz de mariscos con gambas y sepia. Seco y en paella		X	X*	X								
Arroz de alcachofas, shitakee y kombu. Alcachofas confitadas, seta shitakee, alga kombu y alioli de codium. Seco y en paella.			X*			X						X
Arroz meloso de gamba carabinera con jugo de su coral y sepia, arroz Carnaroli envejecido. Meloso y en cazuela de barro.		X		X				X				
Fideuá al estilo “rosejat”. Tipo “senyoret”, con gamba roja de Menorca y alioli. Seco y en paella.	X	X	X*	X								
Sorbete de pomelo y crema de naranja con piel de naranja confitada y gelatina de Campari	X*		X		X		X					X
Flan de yema y mascarpone con crema semimontada infusionada con vainilla			X				X					
Pan con chocolate. Ganache de chocolate, helado de chocolate, AOVE de Menorca y flor de sal.	X						X	X				
Helados y sorbetes							X					
Pan de masa madre												
Pan de masa madre con tomate	X											
Pan sin gluten												

NOTA: Nuestra cocina es un espacio donde conviven distintos alérgenos por lo que puede darse la contaminac

Los alérgenos marcados con * pueden ser retirad

tamarindos

ALLERGEN INFORMATION

	Gluten	Shellfish	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame
La Gilda de Tamarindos in three bites. Homemade with bluefin tuna sashimi, Cantabrian anchovies, olives and piparra peppers.		x		X							
Iberian ham croquettes	X		X				X				
Lobster stew croquette	X	X	X	X			X				
Roasted leeks with smoked sardines. Served with a Merlot vinaigrette, ajoblanco and green leaves.	X			X				X			
Our “esqueixada” with confit cod slices and pickled green apple				X							
Beetroot and melon cold soup with a yoghurt and fennel emulsion.	X						X*				
Fennel and orange salad with grilled lettuce hearts, toasted almonds and a green apple and mustard vinaigrette.							X*	X	X	X	
Bluefin Tuna Tartare marinated with grilled lettuce hearts, avocado emulsion and corn tortilla crisps.				X		X					X
Fried eggs with prawns free-range eggs with chips, crispy prawns and Menorca red prawns.		X	X	X							
Menorca red prawns grilled.		X									
Gnocchetti with clams and artichokes in a green sauce.	X	X*	X	X							
Bluefin tuna “parpatana” a la Bourgig- non with roast potatoes and carrots.		X		X		X					
Sea Bass Butterflied and oven-baked, served with a fried garlic and parsley emulsion and chips.		X		X							
Fish of the day		X									
Free-range chicken and Menorca grown mushroom rice Slow-cooked chicken breasts. Served dry in a paella.			X*			X*					
Seafood rice with prawns y cuttlefish. Served dry in a paella.		X	X*	X							
Artichoke, shiitake and kombu rice confit artichokes, shiitake mushrooms, kombu seaweed and codium aioli. Served dry in a			X*			X					
Creamy rice with king prawns with prawn roe and cuttlefish, aged Carnaroli rice. Creamy and served in a clay pot.		X		X				X			
“Rosejat”-style fideuá “Senyoret” style, with red prawns from Menorca and aioli. Served dry in a paella.	X	X	X*	X							
Grapefruit sorbet with orange cream with candied orange peel and Campari jelly	X*		X		X		X				
Egg yolk and mascarpone flan with vanilla-infused sour cream			X				X				
Chocolate Bread. Chocolate ganache, chocolate ice cream, Menorca extra virgin olive oil and fleur de sel.	X						X	X			
Ice creams and sorbets							X				
Sourdough bread											
Sourdough bread with tomato	X										
Gluten Free bread											

NOTE: Our kitchen is an environment where various allergens are present, so cross-contam
Allergens marked with * can be rem

tamarindos

ALLERGENES

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Cacahuète	Soja	Lait	Noix	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites
La Gilda de Tamarindos en trois bouchées fait maison avec du sashimi de thon rouge, des anchois de la mer Cantabrique, des olives et des piparras.		x		X								X
Croquettes au jambon ibérique	X		X				X					X
Croquette à la caldereta de langouste	X	X	X	X			X					X
Poireaux rôtis aux sardines fumées a la vinaigrette au Merlot, à l'ajoblanco et aux feuilles vertes.	X			X				X				X
Notre "esqueixada" avec des lamelles de morue confite et des pommes vertes marinées				X								X
Crème de betterave et de melon avec une émulsion de yaourt et de fenouil.	X						X*					X
Salade de fenouil et d'orange Avec des cœurs de laitue grillés, des amandes grillées et une vinaigrette à la pomme verte et à la moutarde.							X*	X	X	X		X
Tartare de thon rouge mariné avec des cœurs de laitue grillés, une émulsion d'avocat et des chips de tortilla de maïs.				X		X					X	X
Œufs fermiers accompagnés de frites, de crevettes croustillantes et de crevettes rouges de Minorque.		X	X	X								X
Crevettes rouges de Minorque grillées. .		X										
Gnocchetti aux palourdes et artichauts À la sauce verte.	X	X*	X	X								X
Parpatana de thon rouge à la Bour- guignonne accompagnée de pommes de terre et de carottes rôties.		X		X		X						
Bar entier ouvert en papillon sur le dos, cuit au four, avec une émulsion d'ail frit, de persil et de frites		X		X								X
Pêche du jour du marché aux poissons		X										
Riz au poulet fermier et aux champig- nons de Minorque. Blancs de poulet à basse température. Sec et en paella.			X*			X*						
Riz aux fruits de mer aux crevettes et à la seiche. Sec et en paella.		X	X*	X								
Riz aux artichauts, shitake et kombu. Artichauts confits, champignons shitake, algue kombu et aïoli au codium. Sec et en paella.			X*			X						X
Riz crémeux aux crevettes carabinera avec le jus de leur corail et de la seiche, riz Carnaroli vieilli. Onctueux et en cocotte en terre cuite.		X		X				X				
Fideuá à la « rosejat ». Type « senyoret », avec des crevettes rouges de Minorque et de l'aïoli. Sec et en paella. Sec et en paella.	X	X	X*	X								
Sorbet au pamplemousse et crème à l'orange avec des écorces d'orange confites et de la gelée au Campari.	X*		X		X		X					X
Flan aux jaunes d'œufs et au mascarpone avec une crème semi-fouettée infusée à la vanille.			X				X					
Pain au chocolat Ganache au chocolat, glace au chocolat, huile d'olive vierge extra de Minorque et fleur de sel.	X						X	X				
Glaces et sorbets							X					
Pain au levain												
Pain au levain à la tomate	X											
Pain sans gluten												

NOTE : Notre cuisine est un environnement où divers allergènes sont présents, ce qui peut entraîner une contamina
Les allergènes signalés par un * peuvent être re

tamarindos

AL·LÈRGENS

	Gluten	Marisc	Ou	Peix	Cacauets	Soj	Llet	Fruita seca	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits
La Gilda de Tamarindos en tres mossos feta a casa amb Sashimi de tonyina vermella, anxoves del Cantàbric 0, olives i piparres.		x		X								X
Croquetes de pernil ibèric	X		X				X					X
Croqueta de caldereta de llagosta. Casolana i melosa, recepta tradicional de caldera de llagosta (1 U.)	X	X	X	X			X					X
Porros rostits amb sardines fumades. A la vinagreta de Merlot, ajoblanco i fulles verdes.	X			X				X				X
La nostra esqueixada amb llesques de Bacallà confitat i poma verda encurtida				X								X
Crema de remolatxa i meló amb emulsió de iogurt i fonoll.	X						X*					X
Amanida de fonoll i taronja amb cabdells d'enciam a la planxa, ametlles torrades i vinagreta de poma verda i mostassa.							X*	X	X	X		X
Tàrtar de tonyina vermella marinada amb cabdells d'enciam a la planxa, emulsió d'alvocat i xips de truita de blat de moro.				X		X					X	X
Ous campers amb patates fregides, gambes cruixents i gamba vermella de Menorca.		X	X	X								X
Gamba vermella de Menorca, a la planxa.		X										
Gnocchetti amb cloïsses i carxofes en salsa verda.	X	X*	X	X								X
Parpatana de tonyina vermella a la Bourgignon amb patató i pastanagues rostides.		X		X		X						
Llobarro sencer obert en papallona a l'esquena cuinada al forn, amb emulsió d'alls fregits, julivert i patates fregides.		X		X								X
Peix del dia de la llotja		X										
Arròs de pollastre de pagés i bolets de cultiu de Menorca. Pits de pollastre a baixa temperatura. Sec i en paella.			X*			X*						
Arròs de mariscos amb gambes i sípia. Sec i en paella.		X	X*	X								
Arròs de carxofes, shitakee i kombu. Carxofes confitades, bolet shitakee, alga kombu i allioli de codium. Sec i en paella.			X*			X						X
Arròs melós de gamba carabinera amb suc de la seva coral i sípia, arròs Carnaroli envellit. Melós i en cassola de fang.		X		X				X				
Fideuà a l'estil "rosejat". Tipus "senyoret", amb gamba vermella de Menorca i allioli. Sec i en paella.	X	X	X*	X								
Sorbet d'aranja i crema de taronja. Amb pell de taronja confitada i gelatina de Campari	X*		X		X		X					X
Flam de rovell d'ou i mascarpone. Amb crema semimontada infusionada amb vainilla.			X				X					
Pa amb xocolata. Ganache de xocolata, gelat de xocolata, AOVE de Menorca i flor de sal.	X						X	X				
Gelats i sorbets							X					
Pa de massa mare												
Pa de massa mare amb tomàquet	X											
Pa sense gluten												

NOTA: La nostra cuina és un entorn on hi ha diversos al·lèrgens, per tant pot produir-se contamina
Els al·lèrgens marcats amb * es poden elimi