EL BAR DE tamarindos

PARA COMPARTIR FRENTE AL MAR

Hummus de garbanzos 12,50 €
Con tahini, crudités y picos de pan.
[AP, SE]

Guacamole majado en mortero 13,00 €
Con pico de gallo, cilantro y totopos.
[-]

Croquetas de jamón (5 uds) 10,00 €
De puro iberico + grasa de jamón.
[G, H, L]

Fingers de pechuga de pollo 14,00 €
Caseros, crujientes y con especias y nuestra receta de ketchup casero.
[G, H]

Patatas fritas 5,5 €
Rústicas con doble cocción, cortadas a cuchillo.
[-]

Pimiento de padrón 8,5€
Pimientos locales, fritos y con sal de la isla.
[-]

MEDITERRÁNEAMENTE

Salmorejo 11,00 €
Como lo hicimos siempre con virutas de jamón, huevo y aceite de oliva virgen extra.
[G, SU]

Ensalada de tomates de Menorca 14,50€
Atún en conserva, olivas, cebolleta y vinagreta de la casa.
[PE, SU]

Ensalada de Quinoa 15,00 € | 8,00 €
Base de quinoa y hojas verdes, aguacate, hinojo, pepino, naranja, alcaparras, feta y vinagreta griega.
[MOS, SU, L]

Escalibada y bacalao confitado 16,50 €
Vegetales a la brasa y en conserva, picadillo mediterráneo, huevo duro, olivas y pilpil de bacalao.
[PE, SU, H]*

Pasta fría al pesto 16,00 €
Ensalada de pasta con pesto de albahaca fresca, burrata cremosa y berenjenas asadas en vinagreta.
[G, L, FS,]

IMPRESCINDIBLES EN UNA JORNADA PLAYERA

Mejillones del puerto de Mahón 18,00 €
Al vapor del vino blanco
[CR, MOL, SU]

Dorada 19,50 €
De ración individual de 300/400g al horno con ajada y perejil.
[CR, MOL, SU, PE]

Lubina 28,00 €
Pieza de 500/600g al horno con marinada de ajo y perejil.
[CR, MOL, SU, PE]

ENTRE PANES

Hamburguesa del Bar 14,50 €
Carne 100% ternera, pepinillos, bacon crujiente, cebolla caramelizada y queso fundido, aliño de mostaza y mayo chipotle.
[G, L, MOS, H, SU]

Perrito Tamarindos 10,50 €
Con guacamole, pico de gallo, patata paja y salsa picante de chile coreano.
[G, MOS, SU]

Bikini york y queso 9,00 €
Pan artesano del Pigalle, planchado con mantequilla, y doble queso fundido y doble jamón york 100% raza Duroc.
[G, L, SU]

Bikini de sobrasada y queso de Mahón 9,00 €
Pan brioche de molde, sobrasada artesana y miel de la isla.
[G, L, SU]

Brioche de pollo crujiente 15,50 €
Pechuga de pollo crujiente, especiada y frita, con vegetales encurtidos, queso fundido y aliño de kimchi y miel-mostaza en pan brioche.
[G, L, H, MOS, SU]

POSTRES

Tarta casera del día 8,00 €
Helados Frigo

_ INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS:
[AL] Altramuz, [AP] Apio, [CA] Cacahuetes, [CR] Crustáceos, [FS] Frutos secos, [G] Gluten, [H] Huevo, [L] Lácteos, [MOL] Moluscos, [MOS] Mostaza, [P] Pescado, [SE] Sésamo, [SO] Soja, [SU] Sulfitos.
Nuestra cocina es un espacio en el que conviven distintos alérgenos, por lo que puede producirse contaminación cruzada.
**Los alérgenos marcados con este símbolo pueden ser retirados del plato. Prengunta al camarero para más información.*

COCKTAILS
COPAS & JARRAS

Tinto de verano	6,50 | 24,00 €
Sangría	6,50 | 24,00 €
Pomada granizada Xoriger	8,00
Mojito	8,00 | 32,00 €
Mojito (sin alcohol)	6,50 | 24,00 €
Limonada de lavanda (sin alcohol)	6,50 | 24,00 €

VINOS
COPAS & BOTELLAS

BLANCO

Merluzo	3,00 | 21,00 €
Binifadet Blanco | Menorca	4,80 | 26,00 €
Dominio de la Granadilla | Rueda	4,40 | 22,00 €

ROSADO

Binifadet Rosado | Menorca	4,80 | 26,00 €

TINTO

Binifadet Tinto | Menorca	4,80 | 26,00 €
Llaves de Yerga | Rioja	5,00 | 24,00 €

CAFÉS

Café Illy solo | americano	2,00 €
Café Illy cortado	2,20 €
Café Illy con leche	2,50 €
Café Illy capuccino	3,00 €
Shakerato (Café, vainilla y hielo)	3,50 €
Expresso Martini	9,00 €

BEBIDAS

Agua sin/con gas (filtrada | 70 cl.)	2,50 €
Refrescos	3,10 €
Zumos Minute Maid, Aquarius, Nestea	3,60 €

CERVEZAS & APERITIVOS

Caña 33 cl (Estrella Damm)	3,20 €
Pinta 50 cl (Estrella Damm)	4,20 €
Shandy 33 cl	3,20 €
Shandy 50 cl	4,20 €
Botella 33 cl (Estrella Damm)	4,00 €
Daura (sin gluten)	4,00 €
Free Damm (sin alcohol)	4,00 €
Free Damm tostada (sin alcohol)	4,00 €
Voll Damm (doble malta)	4,50 €
Vermut Iris blanco | rojo	4,00 €
Aperol Spritz	9,00 €