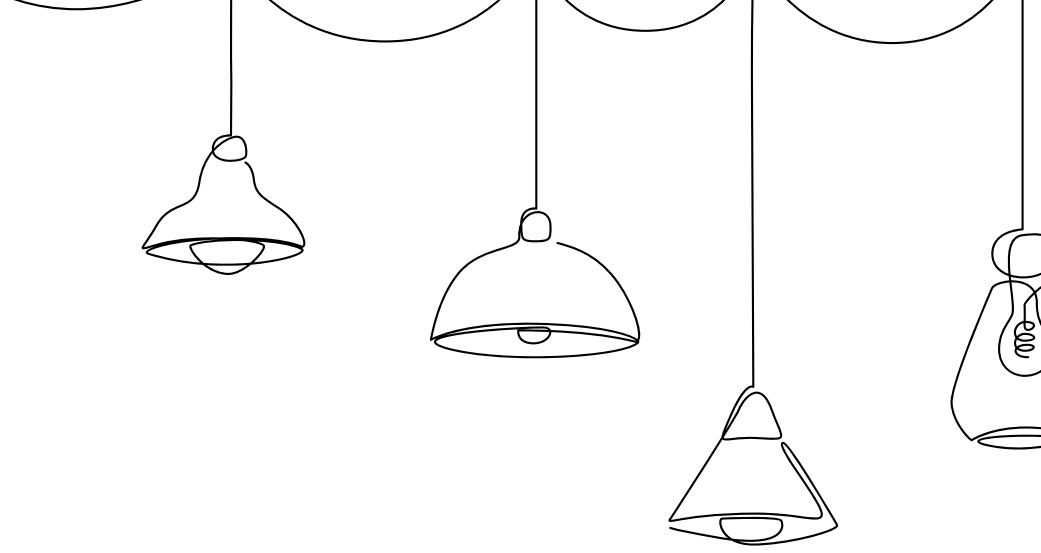
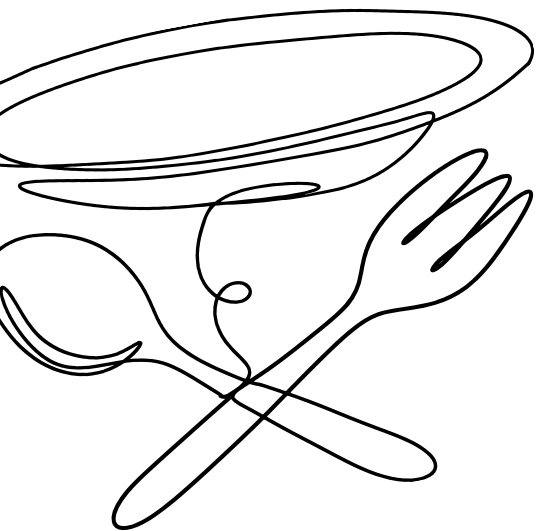




NOGUÉS

RESTAURANT & COCKTAIL BAR



@noguesrestaurante

Información alérgenos

Allergen information



Nuestros platos pueden contener ingredientes a los que usted puede ser alérgico, por favor consulte a nuestro personal.

Our dishes may contain ingredients to which you may be allergic, please consult our staff before ordering.

Indicamos que cualquier modificación en nuestros platos puede suponer un suplemento extra en el precio.

Please note that any modifications to our dishes may incur an extra charge.

NOGUÉS



Ensaladas

		Euro	
1	Ensalada verde <i>Lechuga, tomate, cebolla y zanahoria</i>	8.50	
2	Ensalada de gambas <i>Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, gambas y salsa rosa</i>	14.50	
3	Ensalada de salmón ahumado <i>Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, salmón y huevo duro</i>	14.50	
4	Ensalada de atún <i>Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, espárrago, maíz y atún</i>	12.90	
5	Ensalada tibia de pollo crujiente <i>Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, maíz y pollo</i>	13.50	
6	Gazpacho Andaluz <i>Deliciosa sopa fría servida con trocitos de pepino, cebolla y pimiento</i>	8.90	
15	Ensalada de tomate rosa y cebolla	9.50	

Para empezar

7	Gambas al ajillo	16.50	
8	Calamares a la Andaluza	15.50	
9	Frito de marisco <i>Plato típico mallorquín con marisco, patatas, verduras e hinojo</i>	16.00	
11	Chipirones	13.75	
14	Plato mixto jamón serrano y queso Mahonés	14.50	
17	Pimientos de Padrón	9.50	
18	Frito Mallorquín <i>Plato típico mallorquín con patatas, verduras, carne e hinojo</i>	12.50	
19	Boquerones fritos	13.00	
47	Parrillada de verduras	15.50	
30	Pan con ajo y perejil	2.50	
26	Pan y aceitunas (por persona)	1.50	
27	All i oli	2.00	

Arroces

* Mínimo 2 personas / Precio por persona

31	Paella mixta * (o fideuá)	18.50	
32	Paella de marisco * (o fideuá)	19.80	
33	Paella de bogavante *	26.95	
34	Paella ciega de marisco * (o fideuá)	20.50	
114	Paella negra de marisco *	20.60	

Pastas

35	Espagueti boloñesa	14.75	
36	Espagueti con bacon y nata (estilo del chef)	14.95	
37	Lasaña	17.50	
64	Espagueti frutti di mare	18.95	

SOLO UNA CUENTA POR MESA

Si necesita factura solicítela al personal. No se enviarán vía e-mail.



Especialidades de la Casa

46	Carrilleras de cerdo en su salsa	18.90	  
48	Paletilla de cordero lechal	26.50	  
49	Hígado de ternera con cebolla y beicon	16.95	 
50	Salmón a la pimienta verde	23.50	    
51	Strogonoff	19.95	  
59	Pa amb Oli (pan mallorquín con tomate y aceite) :		
	• Jamón serrano o queso Mahonés o mixto	15.50	 
	• Camaiot	15.50	 
13	• Sepia	17.50	 
10	Hamburguesa ternera Black Angus con beicon y queso Cheddar	19.50	 

Pescados a la brasa*

	Euro	
53	Salmón	21.75
54	Lubina (En filete 2€ extra)	23.75
55	Dorada (En filete 2€ extra)	23.75
57	Emperador	18.20
58	Lenguado	18.50
60	Sepia a la plancha	18.90
61	Gambas a la plancha	20.50
62	Brocheta de rape y gambas	22.50

Carnes a la brasa*

67	Entrecot de ternera Angus a la brasa	25.50	
69	Brocheta de la casa <i>Solomillo de cerdo con pimienta roja, pimienta verde y cebolla</i>	22.50	
71	Solomillo de ternera Angus a la brasa	27.75	
74	Chuletón de ternera Angus a la brasa	29.50	
75	Escalope	16.95	 
77	Pechugas de pollo	14.95	
78	Pechugas de pollo a la pimienta, curry o roquefort	16.95	   
80	Solomillo de cerdo ibérico	20.50	
81	Medallones de solomillo de cerdo ibérico a la pimienta, roquefort o curry	21.50	   
301	Extra salsa bearnesa	3.50	   
21	Extra salsa pimienta	3.50	   
22	Extra salsa roquefort	3.50	   
177	Extra salsa curry	3.50	   

*Las brasas se encienden a partir de las 17:00h

SOLO UNA CUENTA POR MESA

Si necesita factura solicítela al personal. No se enviarán vía e-mail.



Salads

		Euro	
1	Green salad <i>Lettuce, tomato, onion, carrots</i>	8.50	
2	Prawn salad <i>Lettuce, tomato, onion, carrots, prawns and cocktail sauce</i>	14.50	
3	Smoked salmon salad <i>Lettuce, tomato, onion, carrots, smoked salmon and egg</i>	14.50	
4	Tuna fish salad <i>Lettuce, tomato, onion, carrots, sweet corn, asparagus and tuna fish</i>	12.90	
5	Warm crispy chicken salad <i>Lettuce, tomato, onion, carrots, sweet corn, chicken</i>	13.50	
6	"Gazpacho Andaluz" Cold soup served with small pieces of cucumber, onion and pepper	8.90	
15	Pink tomato and onion salad	9.50	

Starters

7	Garlic prawns	16.50	
8	Fried squid rings Andalusia style	15.50	
9	"Frito de Marisco" <i>Typical Majorcan dish with seafood, potatoes, vegetables, fennel</i>	16.00	
11	"Chipirones" (small fried cuttlefish)	13.75	
14	Plate of cheese from Menorca (Mahón) and Spanish cured ham	14.50	
17	Small green peppers from Padrón	9.50	
18	"Frito Mallorquín" <i>Typical Majorcan dish with potatoes, vegetables and meat</i>	12.50	
19	Fried anchovies	13.00	
47	Vegetables mixed grill	15.50	
30	Bread with garlic and parsley	2.50	
26	Bread and olives (per person)	1.50	
27	All i Oli <i>Garlic mayonnaise</i>	2.00	

Rice

* Minimum 2 people / Price per person

31	Mixed paella* (or fideuá)	18.50	
32	Paella with seafood* (or fideuá)	19.80	
33	Lobster paella *	26.95	
34	Blind seafood paella * (or fideuá)	20.50	
114	Black seafood paella *	20.60	

Pasta

35	Spaghetti bolognese	14.75	
36	Spaghetti with bacon and cream (Chef's style)	14.95	
37	Lasagne	17.50	
64	Spaghetti frutti di mare	18.95	

ONLY ONE BILL PER TABLE

If you need an invoice, please ask the staff. They will not be sent via e-mail.



House specialties

46	Pork cheeks	18.90	  
48	Shoulder of suckling lamb	26.50	  
49	Beef liver with bacon and onion	16.95	 
50	Salmon in green pepper sauce	23.50	    
51	Strogonoff	19.95	  
59	Pa amb Oli (typical Mallorcan bread with tomato and oil) :		
	• Cured serrano ham or cheese from Menorca or mixt	15.50	 
	• Camaiot (mallorcan cold-cut)	15.50	 
13	• Cuttlefish	17.50	 
10	Black Angus beef burger with bacon and Cheddar cheese	19.50	 

Grilled fish *

		Euro	
53	Salmon	21.75	
54	Sea bass (In fillet 2€ extra)	23.75	
55	Gilt-head bream (In fillet 2€ extra)	23.75	
57	Swordfish	18.20	
58	Sole	18.50	 
60	Grilled cuttlefish	18.90	
61	Grilled prawns	20.50	
62	Monkfish and prawns skewer	22.50	  

Grilled meat *

67	Grilled Angus beef sirloin steak	25.50	
69	Skewer of the house <i>Pork tenderloin with red pepper, green pepper, and onion</i>	22.50	
71	Grilled Angus beef tenderloin	27.75	
74	Grilled Angus T-Bone steak	29.50	
75	Breaded pork loin	16.95	 
77	Chicken breasts	14.95	
78	Chicken breasts with pepper, curry or roquefort sauce	16.95	   
80	Tenderloin iberian pork	20.50	
81	Iberian pork tenderloin medallions with pepper, roquefort or curry sauce	21.50	   
301	Extra béarnaise sauce	3.50	   
21	Extra pepper sauce	3.50	   
22	Extra roquefort sauce	3.50	   
177	Extra curry sauce	3.50	   

*The coals are lit from 5:00 PM onwards

ONLY ONE BILL PER TABLE

If you need an invoice, please ask the staff. They will not be sent via e-mail.



Salat

		Euro	
1	Grüner salat <i>Salat, tomate, zwiebel und karotte</i>	8.50	
2	Krabben salat <i>Salat, tomate, zwiebel, karotte, krabben und marie rosesosse</i>	14.50	
3	Salat aus geräuchertem lachs <i>Salat, tomaten, zwiebel, karotte, räucherlachs und hart gekochtes Ei</i>	14.50	
4	Thunfischsalat Salat mit <i>Salat, tomate, zwiebel, karotte, mais, spargel und thunfisch</i>	12.90	
5	knusprigem huhn <i>Salat, tomate, zwiebel, karotten, mais, hähnchen</i>	13.50	
6	Gazpacho Andaluz <i>Kalte suppe mit kleinen stücken gewürzgurken, zwiebel, paprikaschoten</i>	8.90	
15	Rosa tomate und zwiebel salat	9.50	

Zum begin

7	Krabben in knoblauch	16.50	
8	Frittierte tintenfischeringe Andalusischen art	15.50	
9	Frittierte meeresfrüchte <i>Typisches mallorquinisches gericht mit meeresfrüchten, kartoffeln, gemüse</i>	16.00	
11	Chipirones (kleine tintenfischart)	13.75	
14	Serrano schinken und käse gerischte	14.50	
17	Paprika aus Padrón	9.50	
18	“Frito Mallorquín” <i>Typisches mallorquinisches gericht mit kartoffeln, gemüse und fleisch</i>	12.50	
19	Frittierte sardellen	13.00	
47	Gemüse von grill	15.50	
30	Knoblauchbrot	2.50	
26	Brot und oliven (pro person)	1.50	
27	All i oli (Knoblauchmayo)	2.00	

Reisgerichte

* Preis pro Person/Mindestens zwei Menschen

31	Gemischte paella *(oder fideuá)	18.50	
32	Paella mit meeresfrüchten * (oder fideuá)	19.80	
33	Paella mit hummer *	26.95	
34	Meeresfrüchten paella (ohne Schale) (oder Fideua)*	20.50	
114	Schwarze meeresfrüchten paella *	20.60	

Pasta

35	Spaghetti bolognese	14.75	
36	Spaghetti mit speck und sahne (Nach art des Chef)	14.95	
37	Lasagne	17.50	
64	Spaghetti frutti di mare	18.95	

NUR ENE RECHNUNG PRO TISCH

Wenn Sie eine rechnung benötigen, wenden Sie sich bitte an das personal.

Sie werden nicht per e-mail vrschickt.



Spezialitäten des Hauses

46	Schweinebacken	18.90	  
48	Schulterbraten vom milchlamm	26.50	  
49	Rinderlebel mit zwiebel und speck	16.95	 
50	Lachs in grüner pfeffersoße	23.50	    
51	Stroganoff	19.95	  
59	Pa amb Oli (mallorquinisches brot mit tomaten und Öl) :		
	• Serrano-Schinken oder Käse aus Menorca oder gemischtes	15.50	 
	• Camaiot (mallorquinische wurst)	15.50	 
13	• Tintenfischart	17.50	 
10	Black-Angus-rindfleisch-burger mit speck und Cheddar-käse	19.50	 

Gegrillter fisch *

		Euro	
53	Lachs	21.75	
54	Wolfsbarsch (Als filet 2€ extra)	23.75	
55	Goldbrasse (Als filet 2€ extra)	23.75	
57	Schwertfisch	18.20	
58	Seezunge	18.50	 
60	Sepia (Tintenfischart)	18.90	
61	Krabben vom grill	20.50	
62	Seeteufel und garnelenspies	22.50	

Gegrilltes fleisch*

67	Angus-rinder entrecôte vom grill	25.50	
69	Spiess nach art des hauses <i>Schweinefilet mit rotem paprika, grünem paprika und zwiebel</i>	22.50	
71	Angus-rinder filet vom grill	27.75	
74	Angus-rinder T-Bone-Steak vom grill	29.50	
75	Schintzel	16.95	 
77	Hähnchenbrust vom grill	14.95	
78	Hähnchenbrust mit pfeffersoße, currysoße oder roquefortsoße	16.95	   
80	Filet vom iberischen schwein	20.50	
81	Schweinefilet mit pfeffersoße, currysoße oder roquefortsoße	21.50	   
301	Extra béarnaise-Soße	3.50	   
21	Extra pfeffersoße	3.50	   
22	Extra roquefortsoße	3.50	   
177	Extra currysoße	3.50	   

*Die Glut wird ab 17:00 Uhr entfacht

NUR ENE RECHNUNG PRO TISCH

Wenn Sie eine rechnung benötigen, wenden Sie sich bitte an das personal.

Sie werden nicht per e-mail vrschickt



Salades

		Euro	
1	Salade verte <i>Salade, tomate, oignon et carotte</i>	8.50	
2	Salade de crevettes <i>Salade, tomate, oignon, carotte, crevettes et sauce cocktail</i>	14.50	
3	Salade de saumon fumé <i>Salade, tomate, oignon, carotte, saumon fumé et œuf</i>	14.50	
4	Salade de thon <i>Salade, tomate, oignon, carotte, maïs et thon</i>	12.90	
5	Salade de poulet croustillante <i>Salade, tomate, oignon, carotte, maïs, asperge, poulet</i>	13.50	
6	Gazpacho Andaluz <i>Soupe froide avec des morceaux de concombre oignon et poivron</i>	8.90	
15	Salade de tomate rose et d'oignons	9.50	

Pour commencer

7	Crevettes à l'ail	16.50	
8	Calamars à l'andalouse	15.50	
9	"Frito de Marisco" <i>Plat typique de Majorque avec fruits de mer, pommes de terre, légumes</i>	16.00	
11	"Chipirones" <i>Petites seiches</i>	13.75	
14	Assiette mixte- jambon serrano et fromage de Minorca (Mahón)	14.50	
17	Poivrons verts de Padrón	9.50	
18	"Frito Mallorquín" <i>Plat typique de Majorque avec pommes de terre, légumes et viande</i>	12.50	
19	"Boquerones" <i>Petits èperlans frits</i>	13.00	
47	Grillade de légumes	15.50	
30	Pain à l'ail	2.50	
26	Pain et olives (par personne)	1.50	
27	Aioli Mayonnaise à l'ail	2.00	

Riz

* Au moins deux personnes/Prix par personne

31	Paella mixte * (ou fideuá)	18.50	
32	Paella de fruits de mer * (ou fideuá)	19.80	
33	Paella de homard *	26.95	
34	Paella de fruits de mer sans coquilles * (ou fideuá)	20.50	
114	Paella noire de fruits de mer *	20.60	

Pâtes

35	Spaghetti bolognese	14.75	
36	Spaghetti à la crème et au bacon (du Chef)	14.95	
37	Lasagne	17.50	
64	Spaghetti frutti di mare	18.95	

UNE SEULE FACTURE PAR TABLE

Si vous avez besoin d'une facture, veuillez vous adresser au personnel.

Elles ne seront pas envoyées par courrier électronique.



Spécialités maison

46	Joues de porc	18.90	  
48	Épaule d'agneau de lait	26.50	  
49	Foie de bœuf aux oignons et bacon	16.95	 
50	Saumon au poivre vert	23.50	    
51	Strogonoff	19.95	  
59	Pa amb Oli (pain majorquin avec tomate et huile) :		
	• Jambon serrano ou fromage de Minorca ou camaiot	15.50	 
	• Mixte (jambon serrano et fromage de Minorca)	15.50	 
13	• Seiche	17.50	 
10	Burger de bœuf Black Angus avec bacon et fromage cheddar	19.50	 

Poissons à la braise*

		Euro	
53	Saumon	21.75	
54	Bar (En filet 2€ supplémentaires)	23.75	
55	Dorade (En filet 2€ supplémentaires)	23.75	
57	Espadon	18.20	
58	Sole	18.50	 
60	Seiche	18.90	
61	Crevettes	20.50	
62	Brochette de baudroie et crevettes	22.50	  

Viandes à la braise *

67	Entrecôte de bœuf Angus	25.50	
69	Brochette de la maison <i>Filet de porc avec poivron rouge, poivron vert et oignon</i>	22.50	
71	Filet de bœuf Angus	27.75	
74	Côte de bœuf Angus	29.50	
75	Escalope de porc	16.95	 
77	Blancs de poulet	14.95	
78	Blancs de poulet avec sauce poivre, sauce roquefort ou sauce curry	16.95	   
80	Filet de porc ibérique	20.50	
81	Médallions de porc ibérique avec sauce poivre, sauce roquefort ou sauce curry	21.50	   
301	Extra sauce béarnaise	3.50	   
21	Extra sauce poivre	3.50	   
22	Extra sauce roquefort	3.50	   
177	Extra sauce curry	3.50	   

*Les braises sont allumées à partir de 17h00

UNE SEULE FACTURE PAR TABLE

Si vous avez besoin d'une facture, veuillez vous adresser au personnel.

Elles ne seront pas envoyées par courrier électronique



Sallader

		Euro	
1	Grönsallad <i>Grönsallad, tomat, morötter</i>	8.50	
2	Räksallad <i>Grönsallad, tomat, morötter, räkor och cocktail sås</i>	14.50	
3	Rökt laxsallad <i>Grönsallad, tomat, morötter, rökt lax</i>	14.50	
4	Tonfisksallad <i>Grönsallad, tomat, morötter, majs, sparris och tonfisk</i>	12.90	
5	Knaprig kycklingsallad <i>Grönsallad, tomat, morötter, majs, kyckling</i>	13.50	
6	Gazpacho Andaluz <i>Delikat kall soppa serverad med hackad gurka, lök, paprika</i>	8.90	
15	Tomatsallad med rosa tomater och lök	9.50	

Förrätter

7	Räkor i vitlök	16.50	
8	Bläckfiskringar	15.50	
9	"Frito Marisco" Typisk mallorcansk rätt med skaldjur, potatis, grönsaker och fänkål	16.00	
11	"Chipirones" (Minibläckfisk)	13.75	
14	Ost och skinktallrik	14.50	
17	Friterad grön paprika	9.50	
18	"Frito Mallorquín" Typisk mallorcansk rätt med potatis, grönsaker och kött	12.50	
19	Friterade ansjovisfiskar	13.00	
47	Tallrik med grillade grönsaker	15.50	
30	Vitlöksbröd	2.50	
26	Bröd och oliver (per person)	1.50	
27	Aioli Majonnäs med vitlök	2.00	

Ris

* Mínst. 2 pers. / Pris per pers

31	Mixed paella * (eller fideuá)	18.50	
32	Paella med skaldjurs * (eller fideuá)	19.80	
33	Paella med hummer *	26.95	
34	Paella med skaldjurs (utan skal)* (eller fideuá)	20.50	
114	Svart skaldjurs Paella *	20.60	

Pastarätter

35	Spaghetti bolognese	14.75	
36	Spaghetti med bacon och grädde (Kockens Val)	14.95	
37	Lasagna bolognese	17.50	
64	Spaghetti med havest läckerheter	18.95	

ENDAST EN NOTA PER BORD

Om du behöver en faktura, vänligen fråga personalen. De kommer inte att skickas via e-post.



Husets specialiteter

46	Fläskkind	18.90	  
48	Lammbog av dilamm	26.50	  
49	Kalvlever med friterad lök och bacon	16.95	 
50	Lax med grönpepparsås	23.50	    
51	Strogonoff	19.95	  
59	Pa amb Oli (mallorquinskt bröd med tomat och olivolja) :		
	• Serranoskinka eller Menorca ost eller camaïot (mallorquinsk korv)	15.50	 
	• Mixad tallrik (seranoskina och Menorca ost)	15.50	 
13	• Grillad bläckfisk	17.50	 
10	Black Angus-biffburgare med bacon och Cheddar-ost	19.50	 

Grillade fiskrätter *

		Euro	
53	Lax	21.75	
54	Havsabborre (I filé 2€ extra)	23.75	
55	Medelhavsfisk (I filé 2€ extra)	23.75	
57	Svärdfisk	18.20	
58	Sjötunga	18.50	 
60	Grillad tioarmad bläckfisk	18.90	
61	Grillade räkor	20.50	
62	Havskatt och räkspätt	22.50	  

Grillade köträtter *

67	Grillad Angusentrecôte	25.50	
69	Husets grillspett <i>Fläskfilé med röd paprika, grön paprika och lök</i>	22.50	
71	Grillad Angusoxfilé	27.75	
74	Grillad Angusnötbiff (med ben)	29.50	
75	Schnitzel	16.95	 
77	Grillad kycklingbröst	14.95	
78	Kycklingbröst med peppar, roquefort eller currysås	16.95	   
80	Iberisk fläskfilé	20.50	
81	Fläskfilé med peppar, roquefortsås eller currysås	21.50	   
301	Extra bearnaisesås	3.50	   
21	Extra pepparsås	3.50	   
22	Extra roquefortsås	3.50	   
177	Extra currysås	3.50	   

*Glöden tänds från klockan 17:00

ENDAST EN NOTA PER BORD

Om du behöver en faktura, vänligen fråga personalen. De kommer inte att skickas via e-post.



Insalate

		Euro	
1	Insalata verde <i>Lattuga, pomodoro, cipolla, carote</i>	8.50	
2	Insalata di gamberetti <i>Lattuga, pomodoro, cipolla, carote, mais, gamberetti e salsa rosa</i>	14.50	    
3	Insalata di salmone affumicato <i>Lattuga, pomodoro, cipolla, carote, salmone affumicato e uova</i>	14.50	   
4	Insalata di tonno <i>Lattuga, pomodoro, cipolla, carote, asparago, mais e tonno</i>	12.90	 
5	Insalata tiepida di pollo croccante <i>Lattuga, pomodoro, cipolla, carote, mais, pollo</i>	13.50	   
6	Gazpacho Andaluso <i>Deliziosa zuppa fredda servita con pezzetti di cetriolo, cipolla e peperone</i>	8.90	
15	Insalata di pomodoro rosa e cipolla	9.50	

Antipasti

7	Gamberetti all'aglio	16.50	
8	Anelli di calamari fritti all andaluso	15.50	 
9	Misto di mare <i>Piatto tipico di Maiorca con frutti di mare, pommes de terre e legumi</i>	16.00	   
11	Calamari piccoli fritti	13.75	 
14	Piatto misto di prosciutto crudo e formaggio	14.50	
17	Peperoni verdi e piccoli del Padrón	9.50	
18	"Frito Mallorquín" <i>Piatto tipico maiorchino con patate, verdure e carne</i>	12.50	
19	Acciughe fritte	13.00	 
47	Grigliata di verdure	15.50	
30	Pane all'aglio	2.50	
26	Pan e olive (a testa)	1.50	
27	Alioli <i>Maionese all'aglio</i>	2.00	 

Riso

* Mín. 2 pers / Prezzo per pers.

31	Paella mista * (o di pasta)	18.50	    
32	Paella di pesce e frutti di mare * (o di pasta)	19.80	    
33	Paella di astice *	26.95	    
34	Paella di pesce e frutti di mare senza guscio * (o di pasta)	20.50	    
114	Paella nera di pesce e frutti di mare *	20.60	    

Pasta

35	Spaghetti al ragù (salsa bolognese)	14.75	 
36	Spaghetti con panna e pancetta (Stile dello Chef)	14.95	 
37	Lasagna bolognese	17.50	  
64	Spaghetti ai frutti di mare	18.95	     

SOLO SI EMETTE UNO SCONTRINO PER TAVOLO

Se avete bisogno di una fattura, chiedetela al personale. Non saranno inviate per e-mail



Specialità della casa

46	Guancia di maiale in salsa	18.90	  
48	Spalla di agnello da latte	26.50	  
49	Fegato di vitello con cipolla e bacon	16.95	 
50	Salmone al pepe verde	23.50	    
51	Strogonoff	19.95	  
59	Pa amb Oli (pane maiorchino con base di pomodoro e olio) :		
	• Prosciutto crudo o formaggio di Minorca o Camaiot	15.50	 
	• Misto (Prosciutto crudo e Formaggio di Minorca)	15.50	 
13	• Seppia	17.50	 
10	Hamburger di manzo Black Angus con bacon e formaggio Cheddar	19.50	 

Pesce alla brace *

	Euro	
53	Salmone	21.75
54	Spigola (In filetto 2€ in più)	23.75
55	Orata (In filetto 2€ in più)	23.75
57	Pesce spada	18.20
58	Sogliola	18.50
60	Seppia alla piastra	18.90
61	Gamberetti alla piastra	20.50
62	Spiedino di rana pescatrice e gamberi	22.50

Carne alla brace *

67	Tagliata di manzo Angus	25.50	
69	Spiedini della casa Filetto di maiale con peperone rosso, peperone verde e cipolla	22.50	
71	Filetto di manzo Angus	27.75	
74	Costata Angus	29.50	
75	Scaloppina	16.95	 
77	Petto di pollo	14.95	
78	Petto di Pollo al Pepe, Curry o Roquefort	16.95	   
80	Filetto di maiale iberico	20.50	
81	Medaglioni de maiale al Pepe o Roquefort	21.50	   
301	Extra béarnaise salsa	3.50	   
21	Extra salsa pepe	3.50	   
22	Extra salsa roquefort	3.50	   
177	Extra salsa curry	3.50	   

*La brace viene accesa a partire dalle 17:00

SOLO SI EMETTE UNO SCONTRINO PER TAVOLO

Se avete bisogno di una fattura, chiedetela al personale. Non saranno inviate per e-mail