



Jornades Gastronòmiques de  
**PRODUCTE LOCAL**  
**MENU KM.0**  
del 7 al 10 de maig



## RESTAURANT PINS 46

### Primers a escollir:

Arròs melós de senyoret amb gambes, escamarlans i calamars de potera (embarcació pròpia)  
Arroz meloso de señorito con gambas, cigalas y calamares de potera (embarcación propia)

Rotllet cruixent de cuixot d'Es Murtaret i formatge semi curat de S'Arangí  
Rollito crujiente de cuixot de Es Murtaret y queso semi curado de S'Arangí

Carpaccio d'anfós de Menorca amb vinagreta de cítrics i sèsam  
Carpaccio de mero de Menorca con vinagreta de cítricos y sésamo

### Segons a escollir:

Graellada de Gall de Sant Pere, Cap Roig, Musclos de roca de Maó i Gambes de Ciutadella  
Parrillada de gallo de San Pedro, cabracho, mejillones de roca de Mahón y gambas de Ciutadella

Rap amb ceba confitada al vi blanc de Binitord  
Rape con cebolla confitada al vino blanco de Binitord

Cabrit as forn amb mel (dolça mel de Menorca) i romaní  
Cabrito al horno con miel (dulce miel de Menorca) y romero

### Postres a escollir:

Espuma d'ensaimada amb encenalls de xocolata  
Espuma de ensaimada en cestitas de chocolate

Mousse de formage fresc (Sa Canova) amb figat  
Mousse de queso fresco (Sa Canova) con confitura de higos

Sorbet de Gin Xoriguer amb llimona natural i menta fresca  
Sorbete de Gin Xoriguer con limón natural y menta fresca

Precio del menú: **25€** (beguda apart/bebida aparte)

## RESTAURANT PINS 46

Plaça des Pins, 46

Ciutadella

Teléfono de reservas: 971481674