

RACIONES & COMPARTIR

Nachos con carne mechada, salsa cheddar, guacamole y tomates	16,00 €
Pan de ajo con mozarella	10,00 €
Croquetas caseras	14,00 €
Zamburiñas a la plancha con ajo y perejil	16,00 €
Mejillón a la plancha	18,00 €
Tartar de atún rojo en pan brioche con encurtidos y mahonesa de kimchi	13,00 €
Patatas bravas caseras y salsa picante	10,00 €
Calamar andaluza con mahonesa de limón	20,00 €
Tatín de puerro asado, tomates confitados, queso feta y pipas	16,00 €
Alitas de pollo crujimelosas con salsa agridulce	14,00 €

ENSALADAS

Ensalada mixta, tomate, maíz, espárrago, atún, huevo, aceitunas y cebolla	14,00 €
Ensalada cesar con pollo crujiente, bacon, picatostes y rulo de cabra a la plancha	17,00 €
Carpacho de tomate, burrata, pipas y vinagreta de pesto	16,00 €
Ensaladilla con encurtidos, lima y ventresca de atún	16,00 €
Salmorejo de jalapeños, queso feta y tapenade	14,00 €

PASTA

Macarrón con salsa boloñesa con queso grAgnado	14,00 €
Lasaña crujiente de carrillera de cerdo ibérico, setas y queso parmesano	18,00 €

HAMBURGUESAS

Carne de vaca de Menorca con bacon, queso edam, cebolla caramelizada y huevo a la plancha con mahonesa de siracha ahumada y patatas fritas con pimiento padrón	22,00 €
Contramuslo de pollo crujiente con lechuga, salsa de queso trufada, bacon y rulo de cabra con patatas fritas y pimiento padrón	20,00 €

**Disponible opción vegana para ambas hamburguesas*

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia pregunte al personal ya que nuestros platos pueden contener trazas

STARTERS & SNACKS

Nachos with pulled beef, cheddar sauce, guacamole and tomatoes	16,00 €
Garlic bread with mozzarella	10,00 €
Homemade croquettes	14,00 €
Grilled scallops with garlic and parsley	16,00 €
Grilled mussels	18,00 €
Red tuna tartare on brioche bread with pickles and kimchi mayonnaise	13,00 €
Homemade patatas bravas with spicy sauce	10,00 €
Andalusian-style calamari with lemon mayonnaise	20,00 €
Roasted leek tatin with confit tomatoes, feta cheese and seeds	16,00 €
Crispy sticky chicken wings with sweet and sour sauce	14,00 €

SALADS

Mixed salad with tomato, sweetcorn, asparagus, tuna, egg, olives and onion	14,00 €
Caesar salad with crispy chicken, bacon, croutons and grilled goat's cheese	17,00 €
Tomato carpaccio with burrata, seeds and pesto vinaigrette	16,00 €
Spanish Potato Salad with Pickles, Lime and Tuna Belly	16,00 €
Jalapeño Salmorejo with Feta Cheese and Tapenade.	14,00 €

PASTA

Macaroni with Bolognese sauce and gratinated cheese	14,00 €
Crispy Iberian Pork Cheek Lasagne with Wild Mushrooms and Parmesan.	18,00 €

HAMBURGUER

Menorcan Beef Burger with Bacon, Edam Cheese, Caramelised Onion and a Fried Egg, Served with Smoked Sriracha Mayo, French Fries and Padrón Peppers	22,00 €
Crispy Chicken Thigh Burger with Lettuce, Truffle Cheese Sauce, Bacon and Goat's Cheese, Served with French Fries and Padrón Peppers	20,00 €

* *Vegan option available for both burgers.*

Please Note, if you have any allergies or food intolerances, please ask the waiters.

PESCADOS

Salmon a la plancha con verduras asadas y salsa romesco	23,00 €
Dorada a la espalda con aceite de ajos y guindilla, patatas y ensalada	27,00 €
Rodaballo 400-500gr con pilpil de ajos y patatas	35,00 €
Timbal de bacalao gratinado, patata, huevo, gamba y salsa de tomate picante	24,00 €
Lubina (800-1000gr) a la sal con verduras al horno y patatas	60,00 €
Pulpo á feira asado sobre parmentier de tinta y alioli de algas	28,00 €

CARNES

Pollo al curry con arroz pilaf y crujiente de papadum	18,00 €
Solomillo de cerdo con salsa de queso de Menorca y patatas al horno	20,00 €
Costillar de cerdo BBQ con patatas bravas	24,00 €
Pollo al horno con ensalada guarnición y patatas fritas	22,00 €
Lingote de cordero deshuesado con milhojas de patata y salsa demiglace	26,00 €
Presa de cerdo ibérico ahumada con salsa de soja y miel y crema de patata	24,00 €
Solomillo de ternera con escalope de foie, patatas al horno y setas salteadas con salsa de Oporto	34,00 €

PIZZAS

Margarita, Pomodoro, mozzarella y oregano	14,00 €
Prosciuto, Mozzarella, pomodoro, jamón	14,00 €
De la huerta, Salsa de tomate, mozarella y verduras de temporada	15,00 €
Menorquina, Salsa tomate, mozarella, camot, sobrasada y miel	16,00 €
Tartufata, base de nata, bacon, cebolla ccaramelizada, rulo cabra y salsa trufa	16,00 €

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia pregunte al personal ya que nuestros platos pueden contener trazas

FISH

Grilled salmon with roasted vegetables and romesco sauce	23,00 €
Grilled Sea Bream 'a la espalda' with Garlic and Chilli Oil, Served with Potatoes and Salad.	27,00 €
Turbot (400–500g) with Garlic Pil-Pil and Potatoes.	35,00 €
Gratinated cod timbale with potato, egg, prawns and spicy tomato sauce	24,00 €
Salt-Baked Sea Bass (800–1000g) with Roasted Vegetables and Potatoes.	60,00 €
Roasted Octopus Served on Squid Ink Parmentier with Seaweed Alioli.	28,00 €

MEAT

Chicken curry with pilaf rice and crispy papadum	18,00 €
Pork tenderloin with Menorcan cheese sauce and potatoes	20,00 €
BBQ Pork Ribs with Patatas Bravas.	24,00 €
Oven-Roasted Chicken Served with Side Salad and French Fries.	22,00 €
Boneless lamb loin with potato mille-feuille and demi-glace sauce	26,00 €
Smoked Iberian Pork Shoulder with Honey and Soy Glaze, Served with Potato Purée.	24,00 €
Beef tenderloin with foie escalope, roasted potatoes and sautéed mushrooms with Port wine sauce	34,00 €

PIZZAS

Margherita, pomodoro, mozzarella and oregano	14,00 €
Prosciutto, mozzarella, pomodoro and ham	14,00 €
Garden pizza, tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables	15,00 €
Menorcan pizza, tomato sauce, mozzarella, Mahón cheese, sobrasada and honey	16,00 €
Tartufata, cream base, bacon, caramelised onion, goat's cheese and truffle sauce	16,00 €

Please Note, if you have any allergies or food intolerances, please ask the waiters.

ARROCES

Nuestra especialidad

Arroz de gamba roja, zamburiña y mejillón	30,00 €
Señoret de sepia, gamba, cigala, mejillón y pulpo	30,00 €
Arroz negro con calamar frito y zamburiña con alioli de wakame	29,00 €
Arroz de carne con costilla y presa de cerdo ibérico ahumada	29,00 €
Arroz de bogavante	40,00 €

* Precio por persona / Mínimo para dos personas *

Nuestras paellas pueden ser de arroz o de fideos 'Fideuá'

* Precio por persona / Mínimo para dos personas *

Especialidad de la Casa

Platos por encargo:

Caldereta de bogavante	45,00 €
------------------------	---------

Elaborada siguiendo la tradición, nuestra caldereta requiere varias horas de reposo para que sus aromas y sabores alcancen su máxima intensidad.

Don Tomás
Restaurante

PAELLAS

Our speciality

Red Prawn, Queen Scallop and Mussel Rice	30,00 €
"Señoret" Rice with Cuttlefish, Prawns, Langoustine, Mussels and Octopus	30,00 €
Black Rice with Fried Squid, Queen Scallops and Wakame Alioli	29,00 €
Meat Rice with Smoked Iberian Pork Ribs and Iberian Pork Shoulder	29,00 €
Rice with Lobster (bogavante)	40, 00 €

* Price per person/ Minimum two people *

Our paellas can be made with rice or with noodles 'Fideua'

* Price per person/ Minimum two people *

House specialty

To order in advance:	45, 00 €
Lobster stew ('bogavante')	

Prepared according to tradition, our stew rests for several hours before serving, allowing its aromas and flavours to fully develop.

Don Tomás
Restaurante

MENU NIÑOS

10,00 €

Pizza Margarita

Nuggets de pollo

Pasta con salsa de tomate

Hamburguesa de pollo crujiente y queso cheddar

Varitas de Merluza

Si usted padece algún tipo de alergia o intolerancia pregunte al personal, ya que nuestros platos pueden contener trazas

CHILDREN MENU

10,00 €

Margarita Pizza

Chicken nuggets

Pasta with tomato sauce

Crispy chicken and cheddar cheese burger

Fake sticks

Please Note, if you have any allergies or food intolerances, please ask the waiters.