

** STARTERS :*

	<u>Euros</u>
1) <i>Chips with Allioli and Spicy Tomato Sauce</i>	<u>6,50</u>
2) <i>White Bites (Small Fried Fishes)</i>	<u>9,50</u>
3) <i>Fried Green Padron Peppers</i>	<u>9,50</u>
4) <i>" Frito Mallorquín "</i>	<u>9,50</u>
5) <i>Deep Fried Squid Rings</i>	<u>10,50</u>
6) <i>Snails with Allioli (" Caracoles ")</i>	<u>10,50</u>
7) <i>Shellfish " Frito "</i>	<u>12,50</u>
8) <i>Fried Baby Squids (" Chipirones ")</i>	<u>12,50</u>
9) <i>Assorted Home Made Croquettes</i>	<u>12,50</u>
10) <i>Peeled Prawns in Garlic Sauce with Padron Peppers</i>	<u>13,50</u>
11) <i>Octopus Galician Style</i>	<u>15,50</u>
12) <i>Plate of " Iberico " Serrano Ham</i>	<u>16,50</u>

** SALADS :*

13) <i>Special Mixed Salad</i>	<u>10,50</u>
14) <i>" Caesar´s " Salad</i>	<u>11,50</u>
15) <i>Crispy Chicken Salad</i>	<u>12,50</u>

** PASTAS :*

16) <i>Lasagna Bolognese</i>	<u>9,50</u>
17) <i>Spaguettis Bolognese</i>	<u>9,50</u>
18) <i>Spaguettis Carbonara</i>	<u>11,50</u>

** RICES :*

19) <i>" Arroz Brut " (min. 2p)</i>	<u>9,50 pp</u>
20) <i>Mixed " Paella " (min. 2p)</i>	<u>12,50 pp</u>
21) <i>Shellfish " Paella " (min. 2p)</i>	<u>13,50 pp</u>
22) <i>Peeled Shellfish " Paella " (min. 2p)</i>	<u>13,50 pp</u>

** BARBECUE MEATS (BBQ):*

	<u>Euros</u>
23) <i>Chicken Breast (off the Bone)</i>	<u>12,50</u>
24) <i>Small Rabbit</i>	<u>15,50</u>
25) <i>Pork Fillet</i>	<u>15,50</u>

26) <i>Mixed Kebab with BBQ Sauce</i>	<u>15,50</u>
27) <i>Lamb Chops</i>	<u>16,50</u>
28) <i>Sirloin (Entrecot)</i>	<u>16,50</u>
29) <i>Fillet Steak</i>	<u>21,50</u>
30) <i>Large Rib-Eye Steak (" Chuletón ") 800 gr.</i>	<u>22,50</u>
31) <i>Special Mixed BBQ Meats</i>	<u>23,50</u>
* <i>Sauces : Pepper , Roquefort , Strogonoff , Barbecue</i>	<u>2 €</u>
* <i>FISHES :</i>	
32) <i>Grilled Squids</i>	<u>15,50</u>
33) <i>Grilled Sole</i>	<u>15,50</u>
34) <i>Sole Fillet in a Shellfish Sauce</i>	<u>16,50</u>
35) <i>Fresh Grilled Seabream</i>	<u>16,50</u>
36) <i>Fresh Grilled Seabass</i>	<u>17,50</u>
37) <i>Mixed Grilled Fishes and Shellfishes</i>	<u>24,50</u>
* <i>SPECIALTIES :</i>	
38) <i>Mixed Grilled Season Vegetables</i>	<u>14,50</u>
39) <i>Spare Ribs with Honey and BBQ Sauce</i>	<u>14,50</u>
40) <i>Pork Loin with Green Cabbage (" Lomo con Col ")</i>	<u>16,50</u>
41) <i>Shoulder of Lamb Roasted in Wood-Oven</i>	<u>16,50</u>
42) <i>Crispy Suckling Pig Roasted in Wood-Oven</i>	<u>16,50</u>
43) <i>Fried Lamb Chops with Garlic and Wild Mushrooms</i>	<u>18,50</u>
44) <i>Baked Codfish with Allioli and Crispy Prawns on Top</i>	<u>21,50</u>
45) <i>Mixed " Pa amb Oli "(with Serrano Ham and Mallorcan Cheese)</i>	<u>12,50</u>
46) <i>Meson " Pa amb Oli "(Serrano Ham , Cheese , Camallot and Pork Loin)</i>	<u>14,50</u>
* <i>Large Rib-Eye Steak on Volcanic Stones(" Chuletón ") 800 gr.</i>	<u>24,50</u>