

CANTINA



BOTTE
INFO



SOBRE CANTINA

Cantina és un restaurant i bar en què primen el valor de compartir i els productes locals com a celebració de les tradicions gastronòmiques de Menorca. Es troba a Hauser & Wirth Menorca a l'Illa del Rei, un illot del port de Maó que acull un hospital naval del segle XVIII en desús i un conjunt de dependències.

Hauser & Wirth combina art, educació i conservació, amb exposicions de gran format d'artistes que treballen amb una gran varietat de mitjans. L'espai expositiu comprèn vuit galeries i un recorregut exterior d'escultures que ha comptat amb obres d'Eduardo Chillida, Louise Bourgeois, Joan Miró i Thomas J Price.

Mentre que la cuina de Cantina es troba a l'edifici del segle XVIII que acollia l'antiga cuina de l'hospital, el bar i restaurant són exteriors. Les taules són a l'ombra d'un bosc d'ullastres amb vistes a l'entorn natural i el port.

Cantina serveix verdures, peix i marisc fresc, arrossos i carns a la brasa. El restaurant també pot oferir un menú estil bufet, amb estacions de producte de temporada. El bufet inclou postres, begudes i vins de Menorca.

MENÚ PER A ESDEVENIMENTS

ASSEGUTS

Per favor, seleccioni un menú per a tot el grup. Tots els plats principals han de ser reservats dues setmanes abans de l'esdeveniment. Els menús es poden adaptar a totes les necessitats dietètiques per separat.

Tots els menús inclouen:

Una copa de vi de la casa, cervesa o refresc de benvinguda, i cafès i tes servits després de menjar. Se servirà aigua durant tot l'àpat.

MENÚ A60€

PER COMPARTIR

- Pa amb alloli d'all rostit (V)
- Taula de formatges artesanals (V,SG)
- Pebrots de Padrón (VG,SG)
- Croquetes de pernil ibèric de gla

PLAT PRINCIPAL

- Arròs negre de sípia i gamba

O

- Arròs de verdures (VG,SG)

POSTRES

- Albercoc rostit amb gelat de vainilla (V,SG)

MENÚB75€

PER COMPARTIR

- Pa amb tomàquet (VG)
- Pernil ibèric de gla al tall
- Pebrots de Padrón (VG,SG)
- Musclos al vapor

PLAT PRINCIPAL

A triar entre:

- Peix de la llotja (SG)

O

- Presa ibèrica a la brasa (SG)

O

- Verdures a la brasa amb salsa romesco (VG,SG)

GUARNICIONS

- Patates al forn (VG,SG)
- Amanida verda (VG,SG)

POSTRES

- Pastís de formatge de Maó (V,SG)

DEMPEUS

Per a esdeveniments dempeus, recomanem servir un mínim de vuit entrants salats (calents o freds) i dos entrants dolços per persona. Per a propostes més abundants, suggerim seleccionar una o més estacions de menjar.

ENTRANTS CALENTS

- Pebrots de Padrón (VG,SG).....7€
- Croquetes de pernil ibèric de gla.....7€
- Croquetes de calamars en tinta...7€
- Croquetes de ceps (V).....7€
- Zamburinyes a la planxa (SG)....8.5€
- Piruletes de gamba amb maonesa de soja.....8€
- Pop a la gallega amb patata cascada9€
- Mini hamburguesa de vaca vella amb formatge de Maó(SG).....8.5€
- Broquetes de vaca vella a la brasa (SG).....9€
- Broquetes de porc ibèric a la brasa (SG).....9€

POSTRES

- Pastís de formatge de Maó (V,SG)...7€
- 'Torrija' caramel·litzada (V).....7€
- Tartaleta de xocolata i fruits vermells (V,SG).....7€
- Albercoc rostit amb gelat de vainilla (V).....7€

ENTRANTS FREDS

- Gaspatxo de cirera (VG,SG).....6€
- 'Ajoblanco' de meló (VG).....6€
- Pernal ibèric de gla al tall (SG).....8.5€
- Taula de formatges artesans (V,SG).....8€
- Taula d'embotits menorquins (SG)..8€
- Torrada d'escalivada i romesco (VG).....6€
- Torrada de sobrassada i mel (SG)..6€
- Anguila fumada, vinagreta d'escalunya i tàperes (SG).....7.5€
- Tàrtar de tonyina vermella, macadàmia i gel de taronja sanguina (SG).....8€
- 'Ceviche' de peix del dia, alvocat i confitats (SG).....8€
- Tàrtar de carn amb maonesa de curri (SG).....8.5€

ESTACIONS

- Estació de pernil ibèric de gla al tall (SG).....max.100 pax/1000€
 - 1 pota de pernil ibèric de gla amb 1 tallador
- Estació d'embotits (SG).....13€pp
 - Assortiment d'ibèrics, sobrassades, embotits de Menorca, panets i altres acompanyaments
- Estació de formatges artesanals (V,SG).....14€pp
 - Selecció de formatges artesanals amb panets, melmelades, mel i altres acompanyaments
- Estació de formatges artesanals i embotits ibèrics (SG).....14€pp
- Estació d'arrossos.....11€pp
 - De marisc, de peix, de carn, de verdures
- Estació d'ostres.....30€pp
 - La nostra selecció de les millors ostres de temporada amb tota mena de guarnicions
- Estació de barbacoa.....25€pp
 - Una selecció de carn a la brasa de vaca, porc ibèric, vedella i pollastre amb salses
- Estació de mariscos.....35€pp
 - Una selecció de mariscos freds i calents: llamàntol, llagostins, zamburinyes, cigales, closques

* Les estacions se serveixen per a un mínim de 30 persones.

PASTISSOS

- Pastís de formatge de Maó (V,SG).....12 portions/85€
- Pastís de formatge Guanaja (V,SG).....12 portions/90€
- Pastís de llimona (V).....12 portions/80€

BEGUDES

Per acompanyar l'esdeveniment, oferim l'opció de contractar begudes il·limitades, que es contracten per hora i per persona.

SIMPLE: vi de la casa, cervesa i refrescos

€20pp la primera hora

€16pp la segona hora

€12pp per hora a partir de llavors

PREMIUM: vi de la casa, cervesa, licors i refrescos

€30pp la primera hora

€25pp la segona hora

€20pp per hora a partir de llavors

Alternativament, es poden seleccionar begudes de la carta durant l'esdeveniment. En aquest cas, les begudes s'abonaran en el mateix moment.



TANCA Nº 12

CANTINA