

CANTINA



BOTTE  
INFO



## SOBRE CANTINA

Cantina es un restaurante y bar en el que prima el valor de compartir y los productos locales como celebración de las tradiciones gastronómicas de Menorca. Se encuentra en Hauser & Wirth Menorca en la Isla del Rey, un islote en el puerto de Mahón que acoge un hospital naval en desuso del siglo XVIII y un conjunto de dependencias.

Hauser & Wirth Menorca combina arte, educación y conservación, con exposiciones de gran formato de artistas que trabajan con una gran variedad de medios. El espacio expositivo se compone de ocho galerías y un recorrido exterior de esculturas que ha contado con obras de Eduardo Chillida, Louise Bourgeois, Joan Miró y Thomas J Price.

Mientras que la cocina de Cantina se encuentra en el edificio del siglo XVIII que hospedaba la antigua cocina del hospital, el bar y restaurante son exteriores. Las mesas están a la sombra de un bosque de acebuches con vistas al entorno natural y el puerto.

Cantina sirve verduras, pescado y marisco frescos, arroces y carnes a la parrilla. El restaurante también puede ofrecer un menú estilo bufé, con estaciones de producto de temporada. El bufé incluye postres, bebidas y vinos de Menorca.

# MENÚ PARA EVENTOS Y GRUPOS

## SENTADOS

Por favor, seleccione un menú para todo el grupo. Todos los platos principales deben ser reservados dos semanas antes del evento. Los menús pueden adaptarse a todas las necesidades dietéticas por separado.

Todos los menús incluyen:

Una copa de vino de la casa, cerveza o refresco al llegar, y cafés y té servidos después de la comida. Se servirá agua durante toda la comida.

### MENÚ A..... .60€

PARA COMPARTIR

- Pan con alioli de ajo asado (V)
- Tabla de quesos artesanales (V,SG)
- Pimientos de Padrón (VG,SG)
- Croquetas de jamón ibérico de bellota

PLATO PRINCIPAL

- Arroz negro de sepia y gamba

O

- Arroz de verduritas (VG,SG)

POSTRES

- Albaricoque asado con helado de vainilla (V,SG)

### MENÚ B..... .75€

PARA COMPARTIR

- Pan con tomate (VG)
- Jamón ibérico de bellota ortado a mano
- Pimientos de Padrón (VG,SG)
- Mejillones al vapor

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

- Pescado de lonja (SG)

O

- Pesa ibérica a la parrilla (SG)

O

- Parrillada de verduras con romesco (VG,SG)

GUARNICIONES

- Patatas al horno (VG,SG)
- Ensalada verde (VG,SG)

POSTRE

- Tarta de queso Mahón (V,SG)

# DE PIE

Para eventos de pie, recomendamos servir un mínimo de ocho bocados salados (fríos o calientes) y dos bocados dulces por persona. Para propuestas más abundantes, sugerimos seleccionar una o más estaciones de comida.

## BOCADOS CALIENTES

- Pimientos de Padrón (VG,SG).....7€
- Croquetas de jamón ibérico de bellota.....7€
- Croquetas de calamares en su tinta.....7€
- Croquetas de boletus (V).....7€
- Zamburiñas a la plancha (SG)....8.5€
- Piruletas de gambón con mayonesa de soja.....8€
- Pulpo a la gallega con patata cascada.....9€
- Mini hamburguesa de vaca vieja con queso Mahón (SG).....8.5€
- Brochetas de cerdo ibérico a la parrilla (SG).....9€

## POSTRES

- Tarta de queso de Mahón (V,SG)....7€
- Torrija caramelizada (V).....7€
- Tartaleta de chocolate y frutos rojos (V,SG).....7€
- Albaricoque asado con helado de vainilla (V,SG).....7€

## BOCADOS FRÍOS

- Gazpacho de cereza (VG,SG).....6€
- Ajoblanco de melón (VG).....6€
- Jamón ibérico de bellota al corte (SG).....8.5€
- Tabla de quesos artesanales (V,SG) 8€
- Tabla de embutidos menorquines (SG).....8€
- Tosta de escalivada y romesco (VG).....6€
- Tosta de sobrasada y miel.....6€
- Anguila ahumada, vinagreta de chalota y alcaparras (SG).....7.5€
- Tartar de atún rojo, macadamia y gel de naranja sanguina (SG).....8€
- Ceviche de pescado del día, aguacate y encurtidos (SG).....8€
- Tartar de carne, mayonesa de curry (SG).....8.5€

## ESTACIONES

Añade a tu evento alguna de nuestras estaciones para que sea aún más especial

- Estación de jamón ibérico de bellota a cortado a mano (SG)..max.100pax/1000€
  - 1 pata de jamón ibérico de bellota con 1 cortador
- Estación de embutidos (SG).....13€pp
  - surtido de ibéricos, sobrasadas, embutidos de Menorca, panecillos
- Estación de quesos artesanales (V,SG).....14€pp
  - selección de quesos artesanos, con panecillos, mermeladas, miel y demás acompañamientos
- Estación de quesos artesanales y embutidos ibéricos (SG).....14€pp
- Estación de arroz.....11€pp
  - de marisco, de pescado, de carne, de verduras
- Estación de ostras.....30€pp
  - nuestra selección de las mejores ostras de temporada con todo tipo de guarniciones
- Estación de BBQ.....25€pp
  - una selección de carnes a la parrilla de vaca, cerdo ibéricos, cordero y pollo con salsas
- Estación de mariscos.....35€pp
  - una selección de mariscos fríos y calientes: bogavante, langostinos, zamburiñas, cigalas, almejas

\* Las estaciones se sirven para un mínimo de 30 personas.

## TARTAS

- Tarta de queso de Mahón (V,SG).....12 portions/85€
- Tarta de chocolate Guanaja (V,SG).....12 portions/90€
- Tarta de limón (V).....12 portions/80€

# BEBIDAS

Para acompañar el evento, ofrecemos la opción de contratar bebidas ilimitadas, que se contratan por hora y por persona.

SIMPLE: vino de la casa, cerveza y refrescos

€20pp la primera hora

€16pp la segunda hora

€12pp por hora a partir de entonces

PREMIUM: vino de la casa, cerveza, licores y refrescos

€30pp la primera hora

€25pp la segunda hora

€20pp por hora a partir de entonces

Alternativamente, se pueden seleccionar bebidas de la carta durante el evento. En ese caso, las bebidas se abonan al momento.



TANCA Nº 12

CANTINA