



CANTINA

BOT
INF

SOBRE CANTINA

Cantina es un restaurante y bar en el que prima el valor de compartir 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 ofrece una amplia variedad de menús, platos para compartir con pescado y marisco fresco, arroces y carnes a la brasa. El restaurante también puede ofrecer un menú estilo bufé, con estaciones de producto de temporada. El bufé incluye postres, bebidas y vinos de Menorca.







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. Los menús son orientativos y están sujetos a cambios según la temporada.

MENÚ DE MUESTRA A.....60€

PARA COMPARTIR:

Banderillas de salazones, encurtidos y huevos de codorniz

Pan de cristal con tomate

Selección de quesos artesanos con figat

Croquetas especiales del día

PLATO PRINCIPAL:

Arroz de setas Bolets de Menorca y alcachofas

O

Arroz negro Cantina con pescado de lonja, mariscos y alioli

POSTRE:

Tatin de albaricoque con helado artesano de vainilla

MENÚ DE MUESTRA B.....75€

PARA COMPARTIR:

Pan de cristal con tomate

Crujiente de pan con cecina, queso de Mahón, nueces y rúcula

Croquetas especiales del día

Closcada de mejillones y almejas en salsa roja

PLATO PRINCIPAL

A elegir:

Pescado del día del puerto de Mahón con alcaparras y limón

o

Pollito de corral marinado con limón, ajo y hierbas
de la isla

o

Parrillada de verduras de mercado con salsa romesco

GUARNICIONES:

Patatas fritas con piel al ajillo

Ensalada de tomate, alcaparrones, cebolleta y piparras

POSTRE:

Tartaleta de higo y mousse de queso

MENÚ DE MUESTRA C.....60€

Menú completo servido a la mesa para compartir

ENTRADA:

Pan de cristal con tomate

Ajoblanco de albaricoque

Ensalada de melocotón a la brasa con brosat, tomate,
anacardos especiados y rúcula

Ensalada de tomate, alcaparrones, cebolleta y piparras

PLATO PRINCIPAL:

Pimientos rojos asados con almendras y vinagreta de Jerez

Parrillada de verduras de mercado con salsa romesco

Arroz de setas de Bolets de Menorca y alcachofas

POSTRE:

Tatin de albaricoque con helado artesano de vainilla

Tartaleta de higo y mousse de queso

MENÚ D.....75€

Menú completo servido a la mesa para compartir

ENTRADA:

Pan de cristal con tomate

Banderillas de salazones, encurtidos y huevos de codorniz

Croquetas especiales del día

Ensalada de alcachofas, anchoa, pimiento dulce, tomate seco y
aceitunas

PLATO PRINCIPAL:

Parrillada de verduras de mercado con salsa romesco

Pescado del día del puerto de Mahón con alcaparras y limón

Cordero de Biniserraia asado con patatas asadas
y salsa verde

POSTRE:

Tatin de albaricoque con helado artesano de vainilla

Sandwich de ensaimada con chocolate y helado de frambuesa



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. Los precios son por persona.

BOCADOS CALIENTES

mínimo 4x

Croquetas de setas y trufa.....	7€
Croquetas de carabineros.....	7€
Croquetas de rabo de toro.....	7€
Puerro a la parrilla con mató, avellanas tostadas y vinagreta de limón.....	6.5€
Zamburiñas a la plancha con espuma de patata y ajillo.....	8.5€
Gamba frita de Menorca con alioli de membrillo.....	8.5€
Cucurucho de calamar frito con mayonesa de cítricos y miel.....	8€
Terrina de pulpo a la plancha con patatas revolconas.....	9€
Mini hamburguesa de vacavieja con cebolla caramelizada y queso de tetilla.....	8.5€

BOCADOS FRÍOS

mínimo 4x

Crema fría de espárragos con parmesano.....	6€
Ajoblanco de albaricoque.....	6€
Banderilla de salazones, encurtidos y huevo de codorniz.....	6€
Jamón ibérico de bellota al corte.....	8.5€
Crujiente de pan con cecina, queso de Mahón, nueces y rúcula.....	9€
Tabla de quesos artesanos con figat.....	8€
Torta del Casar, panecillos y mermeladas caseras.....	8€
Tabla de embutidos menorquines.....	8€
Tabla de embutidos ibéricos.....	9€
Paté de setas de Menorca en tosta con mayonesa de trufa.....	6€
Bocadito de escalivada con huevo frito de codorniz.....	6€
Sardina ahumada con tomate confitado y pan de pages.....	7€
Ceviche de pescado de lonja y gamba roja con aguacate.....	8€
Tartar de vaca vieja con mayonesa de curry y queso de Mahón.....	8.5€

POSTRES

mínimo 2x

Tatin de albaricoque con helado artesano de vainilla.....	7€
Crujientes de chocolate con coulis de maracuyá.....	7€
Tarta de higos con cremoso de queso.....	7€
Semifrio de miel, limón y lavanda.....	7€

ESTACIONES

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

Estación de Jamón Ibérico de Bellota al corte:

Una pata de jamón ibérico de bellota 48 meses con un cortador (max. 100 pax).....1000€

Estación de embutidos: surtido de ibéricos, sobrasadas y embutidos de Menorca con panecillos (min. 30pax).....13€ p/p

Estación de quesos artesanos: selección de quesos artesanos, panecillos, mermeladas, miel y demás acompañamientos (min. 30pax).....12€ p/p

Estación de quesos artesanos y embutidos ibéricos (min. 30pax).....14€ p/p

Estación de paella: elegir de marisco, de pescado, de carne o de verduras (min. 30pax).....11€ p/p

Estación de ostras: nuestra selección de las mejores ostras de temporada con todo tipo de guarniciones (min. 30pax).....30€ p/p

Estación de BBQ: una selección de carnes a la parrilla: vaca, cerdo Ibérico, cordero y pollo con salsas (min. 30pax).....25€ p/p

Estación de mariscos: una selección de mariscos fríos y calientes: bogavante, langostinos, zamburiñas, cigalas y almejas (min. 30pax).....35€ p/p

Estación de asado de cordero: asado en nuestro asador en cruz, cocinado y servido a la vista del cliente, acompañado de diversas guarniciones y salsas (min. 30 pax).....25€ p/p

TARTAS

Tarta de queso de Mahón 12 porciones.....	85€
Tarta de chocolate Guanaja 12 porciones.....	90€
Pastel de limón merengue 12 porciones.....	80€

BEVERAGE PACKAGES

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

INSTALACIONES E INFORMACIÓN

- Si necesitáis decoraciones florales u otros servicios, contamos con excelentes proveedores locales con los que colaboramos.
- Para más información sobre visitas privadas a las exposiciones o requerimientos personalizados, no dudéis en poneros en contacto con nosotros.
- No se admiten bebidas externas.
- A la factura se añadirá un cargo de servicio del 12,5%.
- Todos los precios incluyen el IVA aplicable.

MENÚ

Seleccionad un menú para vuestro evento. Todos nuestros platos están sujetos a cambios de temporada.

CAPACIDAD

- Grupos grandes: 13 - 30 personas sentadas
- Alquiler de restaurante: 100 - 120 personas
- Alquiler de bar: 30 - 70 personas sentadas o de pie
- Terraza: 100 personas de pie
- Alquiler exclusivo: hasta 280 personas sentadas o de pie



TANCA

CANTINA