

CANTINA

BO
INF



SOBRE CANTINA



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



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

- Gazpacho del huerto de la Isla del Rey
- 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

- Albaricoques en almíbar con helado artesano de vainilla

MENÚ DE MUESTRA B.....75€

PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate

Coca con queso fresco, tomate y piñones

Croquetas especiales del día

Mejillones del puerto de Mahón al vapor con guindilla y manzanilla

PLATO PRINCIPAL

Pescado del día del puerto de Mahón con alcaparras y limón

- o -

Pierna de cabrito menorquin asada con patatas

- o -

Setas de Menorca a la brasa con salsa romesco

GUARNICIONES

Patatas fritas con piel al ajillo

Ensalada de tomate, alcaparrones, cebolleta y piparras

POSTRE

Tarta de queso de Mahón con higos y figat



MENÚ DE MUESTRA C.....60€

Menú completo servido a la mesa para compartir

ENTRADA

Pan de cristal con tomate

Gazpacho del huerto de la Isla del Rey

Puerro a la parrilla con mató, avellanas tostadas y vinagreta de limón

PLATO PRINCIPAL

Boniato menorquín ahumado con mantequilla de salvia y limón

Parrillada de verduras de mercado con salsa romesco

Arroz de setas de Bolets de Menorca y alcachofas

POSTRE

Albaricoques en almíbar con helado artesano de vainilla

Tartaleta de higo y mousse de queso

MENÚ DE MUESTRA D.....75€

Menú completo servido a la mesa para compartir

ENTRADA

Pan de cristal con tomate

Gambitas rojas de Menorca fritas con mahonesa y limón

Croquetas especiales del día

Mejillones del puerto de Mahón al vapor con guindilla y manzanilla

PLATO PRINCIPAL

Setas de Menorca a la brasa con salsa romesco

Pescado del día del puerto de Mahón con alcaparras y limón

Calamar a la plancha con guixons estofados, albahaca y limón

POSTRE

Albaricoques en almíbar con helado artesano de vainilla

Ensamada de chocolate con helado artesano



DE PIE



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 vaca vieja 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€
Coca con queso fresco, tomate y piñones.....	.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€
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)

Leche frita con miel de Menorca y canela.....	.7€
Tartaleta de higos con cremoso de queso.....	.7€
Tartaleta de chocolate con frutos rojos.....	.7€
Tartaleta de albaricoque con crema catalana.....	.7€



ESTACIONES

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.

INFORMACIÓN



INFORMACIÓN

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: +34 871183845 o events@cantinamenorca.com
- 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

CONTACTO



CONTACTO

T +34 871183845

E events@cantinamenorca.com

D Diseminado Illa del Rei, 07700, Balearic Islands, Spain

 @cantinamenorca



