

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, selecciona 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**

Sopa fría de hinojo y puerro con aceite de eneldo y manzana verde

Queso curado de Mahón marinado con hierbas y especias de la isla

Brioche tostado con mantequilla ahumada de Humo Menorca, anchoa y limón confitado

Coca de escalivada con verduras asadas, aceitunas y piñones

### **PLATO PRINCIPAL**

Arroz de setas de Bolets de Menorca y alcachofas con alioli de ajo asado

- o -

Arroz negro Cantina con sepia en su tinta y marisco de mercado con alioli

### **POSTRE**

Tarta de chocolate cremosa con helado de Carquinyols

# **MENÚ DE MUESTRA B.....75 €**

## **PARA COMPARTIR**

Queso curado de Mahón, marinado con hierbas y especias de la isla

Cecina de vaca ahumada con queso de Mahón, alcaparrones, rúcula y aceite virgen San Morro

Croquetas especiales del día

Mejillones del puerto de Mahón al Josper con hierbas frescas y mantequilla de chile

## **PLATO PRINCIPAL**

Pescado del día del puerto de Mahón con vinagreta de sidra y alcaparras

- o -

Costilla de cerdo ahumada con patatas chafadas al ajo y pimentón

- o -

Puerros a la brasa con queso brossat, avellanas tostadas y vinagreta de limón

## **GUARNICIONES**

Lechugas baby de la finca Santo Domingo aliñadas

Boniato menorquín ahumado con mantequilla de limón y salvia

## **POSTRE**

Panna cotta de azahar con albaricoque y miel



# MENÚ DE MUESTRA C.....60 €

## PARA COMPARTIR

Coca de escalivada con verduras asadas, aceitunas y piñones

Sopa fría de hinojo y puerro con aceite de eneldo y manzana verde

Ensalada de endivias con queso Cala Blau, apio encurtido, nueces garrapiñadas, figat y aliño de la casa

Croquetas de boletus

Patatas bravas Cantina con alioli de ajo negro

Puerros a la brasa con queso brossat, avellanas tostadas y vinagreta de limón

Boniato menorquín ahumado con mantequilla de limón y salvia

## POSTRE

Degustación de quesos menorquines con sus acompañamientos

Panna cotta de azahar con albaricoque y miel

# MENÚ DE MUESTRA D.....75 €

## PARA COMPARTIR

Coca de escalivada con verduras asadas, aceitunas y piñones

Queso curado de Mahón, marinado con hierbas y especias de la isla

Croquetas especiales del día

Ensalada de endivias con queso Cala Blau, apio, nueces garrapiñadas, figat y aliño de la casa

Pescado del día del puerto de Mahón con vinagreta de sidra y alcaparras

Chuletón de vaca madurada cocinado sobre brasas de carbón y madera de olivo, con patatas y pimientos asados

## POSTRE

Tarta de chocolate cremosa con helado de carquinyols



# 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 boletus.....	7 €
Croquetas de bacalao.....	7 €
Croquetas de cecina.....	7 €
Puerro a la parrilla con brossat, 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)

Sopa fría de hinojo y puerro, aceite de eneldo y manzana verde.....	.6 €
Gazpacho de cerezas con queso Cala Blau.....	.6 €
Brioche tostado, mantequilla ahumada de Humo Menorca, anchoa y ralladura de limón.....	.6 €
Jamón ibérico de bellota al corte.....	.8,5 €
Cecina de vaca ahumada, queso de Mahón, alcaparrones, rúcula y aceite virgen.....	.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 €
Aguachile pomada con mero local, aguacate y cilantro..	.7 €
Ceviche de pulpo y gamba, ají amarillo, boniato y cebolla roja.....	.8 €
Tartar de vaca vieja con mayonesa de curry y queso de Mahón.....	.8,5 €

## POSTRES (mínimo 2x)

Degustación de quesos menorquines con acompañamientos..	.7€
Panna cotta de azahar con albaricoque y miel.....	.7€
Tarta de chocolate cremosa con helado de carquinyols....	.7€
Sablé de almendra con membrillo y helado de queso de tetilla.....	.7€



# ESTACIONES

Estación de jamón ibérico de Bellota al corte:  
Una pata de jamón ibérico de bellota 48 meses  
con un cortador (máx. 100 pax).....1000 €

Estación de embutidos: surtido de ibéricos, sobrasadas  
y embutidos de Menorca con panecillos (min. 30 pax)...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: a 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 con merengue (12 porciones).....	80€

# PAQUETES DE 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  
20 € p/p la primera hora  
16 € p/p la segunda hora  
12 € p/p por hora a partir de entonces

Premium: Vino de la casa, cerveza, licores y refrescos  
30 € p/p la primera hora  
25 € p/p la segunda hora  
20 € p/p 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](mailto: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](mailto:events@cantinamenorca.com)

D Diseminado Isla del Rey, 07700, Islas Baleares, España

 @cantinamenorca



