

CANTINA

BO
INF



SOBRE CANTINA



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.



ASSEGUTS



ASSEGUTS

Per favor, selecciona un menú per a tot el grup. Els plats principals s'han de reservar amb dues setmanes d'antelació a 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 en arribar, i cafès i tes servits després del dinar. Es servirà aigua durant tot el dinar. Els menús són orientatius i poden canviar segons la temporada.

MENÚ DE MOSTRA A.....60 €

PER COMPARTIR

Sopa freda de fonoll i porro amb oli d'anet i poma verda

"Formatge curat de Maó", marinat amb herbes i espècies
de l'illa

Brioix torrat amb mantega fumada de Humo Menorca, anxova i ratlladura de llimona

Coca d'escalivada amb verdures rostides, olives i pinyons

PLAT PRINCIPAL

Arròs de bolets de Bolets de Menorca i carxofes amb allioli
d'all rostit

- o -

Arròs negre Cantina amb sèpia a la seva tinta y marisc de
mercat amb allioli

POSTRE

Pastís de xocolata cremós amb gelat de carquinyols

MENÚ DE MOSTRA B.....75 €

PER COMPARTIR

Formatge curat de Maó, marinat amb herbes i espècies de l'illa

Cecina de vaca fumada amb formatge de Maó, taperots, ruca i oli verge San Morro

Croquetes especials del dia

Musclos del port de Maó al Jospè amb herbes fresques i mantega de xili

PLAT PRINCIPAL

Peix del dia del port de Maó amb vinagreta de sidra i tàperes

- o -

Costella de porc fumada amb patates xafades a l'all i pimentó

- o -

Arròs de bolets de Bolets de Menorca i carxofes amb allioli d'all rostit

GUARNICIONS

Enciams baby de la finca Santo Domingo amanits

Moniato menorquí fumat amb mantega de llimona i sàlvia

POSTRE

Panna cotta de tarongina amb albercoc i mel



MENÚ DE MOSTRA C.....60 €

PER COMPARTIR

Coca d'escalivada amb verdures rostides, olives i pinyons

Sopa freda de fonoll i porro amb oli d'anet i poma verda

Amanida d'endívies amb formatge Cala Blau, api, nous garapinyades, figat i amaniment de la casa

Croquetes de boletus

Patates braves Cantina amb allioli d'all negre

Porros a la brasa amb formatge mató, avellanes torrades i vinagreta de llimona

Moniato menorquí fumat amb mantega de llimona i sàlvia

POSTRES

Degustació de formatges menorquins amb els seus acompanyaments

Panna cotta de tarongina amb albercoc i mel

MENÚ DE MOSTRA D.....75 €

PER COMPARTIR

Coca d'escalivada amb verdures rostides, olives i pinyons

Formatge tendre de Maó, marinat amb herbes i espècies de l'illa

Croquetes especials del dia

Amanida d'endívies amb formatge Cala Blau, api, nous garapinyades, figat i amaniment de la casa

Peix del dia del port de Maó amb vinagreta de sidra i tàperes

Mitjana de vaca madurada cuinada sobre brases de carbó i fusta d'olivera, amb patates i pebres rostits

POSTRE

Pastís de xocolata cremós amb gelat de carquinyols



DE PEU



DE PEU

Per a esdeveniments de peu, recomanem servir un mínim de vuit mossets salats freds o calents i dos mossets dolços per persona. Per a propostes més abundants, suggerim triar una o més estacions de menjar. Els preus són per persona.

MOSSETS CALENTS (mínim 4x)

Croquetes de boletus.....	7 €
Croquetes de bacallà.....	7 €
Croquetes de cecina.....	7 €
Porro a la graella amb mató, avellanes torrades i vinagreta de llimona.....	6,5 €
Zamburinyes a la planxa amb escuma de patata i allada.....	8,5 €
Gamba fregida de Menorca amb allioli de codony.....	8,5 €
Cucurutxo de calamar fregit amb maionesa de cítrics i mel.....	8 €
Terrina de pop a la planxa amb patates revolcones.....	9 €
Mini hamburguesa de vaca vella amb ceba caramel·litzada i formatge de tetilla.....	8,5 €

MOSSETS FREDS (mínim 4x)

Sopa freda de fonoll i porro, oli d'anet i poma verda.....	6 €
Gaspatxo de cireres amb formatge Cala Blau.....	6 €
Brioix torrat, mantega fumada de Humo Menorca, anxova i ratlladura de llimona.....	6€
Pernil ibèric de gla al tall.....	8,5 €
Cecina de vaca fumada, formatge de Maó, taperots, ruca i oli verge.....	9 €
Taula de formatges artesans amb figat.....	8 €
Torta del Casar, panets i melmelades casolanes.....	8 €
Taula d'embotits menorquins.....	8 €
Taula d'embotits ibèrics.....	9 €
Paté de bolets de Menorca en torrada amb maionesa de tòfona	6 €
Mosset d'escalivada amb ou fregit de guatlla.....	6 €
Aiguachile pomada amb anfós local, alvocat i coriandre.....	7 €
Ceviche de pop i gamba, ají groc, moniato i ceba vermella....	8 €
Tàrtar de vaca vella amb maionesa de curri i formatge de Maó.....	8,5 €

POSTRES (mínim 2x)

Degustació de formatges menorquins amb els seus acompanyaments.....	7€
Panna cotta de tarongina amb albercoc i mel.....	7€
Pastís de xocolata cremós amb gelat de carquinyols.....	7€
Biscuit d'ametlla amb codony i gelat de formatege de tetilla.....	7€



ESTACIONS

Estació de pernil ibèric de gla al tall:

Una cuixa de pernil ibèric de gla 48 mesos

amb un tallador(màx. 100 pax).....1.000 €

Estació d'embotits: assortiment d'ibèrics, sobrassades

i embotits de Menorca amb panets (mín. 30 pax).....13 € p/p

Estació de formatges artesans: selecció de formatges artesans,
panets, melmelades, mel i altres acompanyaments

(mín. 30 pax).....12 € p/p

Estació de formatges artesans i embotits ibèrics

(mín. 30 pax).....14 € p/p

Estació de paella: a escollir de marisc, de peix,

de carn o de verdures (mín. 30 pax).....11 € p/p

Estació d'ostres: la nostra selecció de les millors

ostres de temporada amb tot tipus de guarnicions

(mín. 30 pax).....30 € p/p

Estació de BBQ: una selecció de carns a la brasa: vaca, porc

ibèric, xai i pollastre amb salses (mín. 30 pax).....25 € p/p

Estació de marisc: una selecció de marisc fred i calent:

llamàntol, llagostins, zamburinyes, escamarlans i cloïsses

(mín. 30pax).....35 € p/p

Estació de xai rostit al nostre rostidor en creu, cuinat

i servit a la vista del client, acompanyat de diverses

guarnicions i salses (mín. 30 pax).....25 € p/p

PASTISSOS

Pastís de formatge de Maó (12 porcions).....	.85€
Pastís de xocolata Guanaja (12 porcions).....	.90€
Pastís de llimona amb merenga (12 porcions).....	.80€

PAQUETS DE BEGUES

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

Simple: Vi de la casa, cervesa i refrescos
20 € p/p la primera hora
16 € p/p la segona hora
12 € p/p per hora a partir de llavors

Premium: Vi de la casa, cervesa, licors i refrescos
30 € p/p la primera hora
25 € p/p la segona hora
20 € p/p per hora a partir de llavors

Com a alternativa, es poden seleccionar begudes de la carta durant l'esdeveniment. En aquest cas, les begudes es paguen al moment.

INFORMACIÓ



INFORMACIÓ

INSTAL·LACIONS I INFORMACIÓ

- Si necessiteu decoracions florals o altres serveis, comptem amb excel·lents proveïdors locals amb qui col·laborem.
- Per a més informació sobre visites privades a les exposicions o necessitats personalitzades, no dubteu a posar-vos en contacte amb nosaltres: +34 871183845 o events@cantinamenorca.com.
- No s'admeten begudes de fora.
- A la factura s'hi afegirà un càrrec de servei del 12,5 %.
- Tots els preus inclouen l'IVA aplicable.

MENÚ

Seleccioneu un menú per al vostre esdeveniment. Tots els nostres plats estan subjectes a canvis de temporada.

CAPACITAT

Grups grans:	13 - 30 persones assegudes
Lloguer del restaurant:	100 - 120 persones
Lloguer del bar:	30 - 70 persones assegudes o de peu
Terrassa:	100 persones de peu
Lloguer exclusiu:	Fins a 280 persones assegudes o de peu

CONTACTE



CONTACTE

T +34 871183845

E events@cantinamenorca.com

A isseminat Illa del Rei, 07700, Illes Balears, Espanya

 @cantinamenorca



