

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 brosat, 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
- 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 Isla del Rey, 07700, Islas Baleares, España

 @cantinamenorca



ART FARM

FIVE ARMS

BRAEMAR

**·CHESA·
MARCHETTA**

SILS MARIA

MOUNT ST.

MAYFAIR

THE AUDLEY

MAYFAIR

DA COSTA

BRUTON

CANTINA

MENORCA

FISH SHOP

BALLATER

FISH SHOP

WASHINGTON DC

Manuela

NEW YORK

Manuela

LOS ANGELES

FARM SHOP

BRUTON

FARM SHOP

MAYFAIR

ROTH BAR

BRUTON



SOHO

