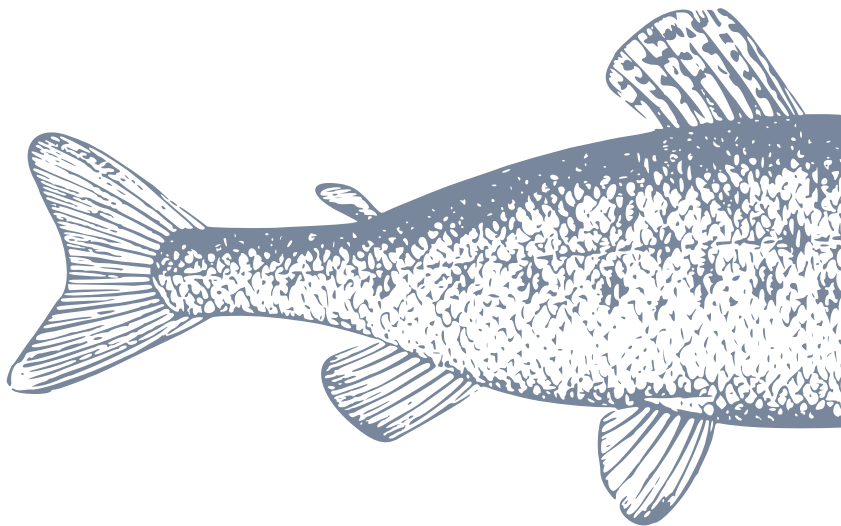




S'AGUAIT



COCINA DE MERCADO

TAPAS Y PARA COMPARTIR

ANCHOA DE CANTABRICO 00 UNI. 2,80€

Lomo de anchoa sobada a mano num 00.

PAN DE PAYÉS CON TOMATE Y AOVE. 4,50€

Tostada de pan payes, tomate del huerto rayado y AOVE.

PALETA IBERICA DE BELLOTA. 18€

Paleta iberica extremeña curada 18 meses en bodega.

TABLA DE QUESOS DE MENORCA. 16€

Selección de quesos de nuestros payeses, semi, curado, curado con agua de mar y semi con carbon.

TOMATE DE MENORCA CON VENTRESCA 16€

Tomates seleccionados de nuestro huerto terminado con ventresca de atun y cebolla morada.

NUESTRO PISTO CON BURRATA. 18€

Cocinamos nuestras verduras con salsa de tomates caseros y lo terminamos con una burrata de ADRIA.

ENSALADILLA DE ATUN ROJO. 17€

Ensaladilla casera con mayo/mejillon, terminada con mejillones en escabeche y laminas de atun rojo.

TARTAR DE ATUN ROJO. 22€

Base de guacamole casero con daditos de atun rojo macerados en ponzu y piñones.

CRUJIENTE DE QUESO MADO COLOMA. 16€

Finas laminas de pasta brik, envueltas con queso cremoso de torretancadeta y frito, servido con una mermelada de piquillos.

CROQUETAS DE PALETA IBERICA. 18€

Croquetas cremosas de paleta iberica terminadas en panko.

CROQUETAS DE PULPO. 18€

Cremosas croquetas de pulpo de roca en su tinta.

ALCACHOFAS SALTEADAS CON PANCETA. 18€

Alcachofas confitada a baja temperatura y salteadas, terminadas con panceta iberica.

FRITURAS

CALAMAR A LA ANDALUZA. 18€

Calamar del mediterraneo cortado a rodajas y pasado por harina, acompañado con alioli casero.

TACOS DE BACALAO. 16€

Taquitos de bacalao fritos y acompañados con mermelada de piquillos.

PESCADO SEGUN MERCADO. 18€

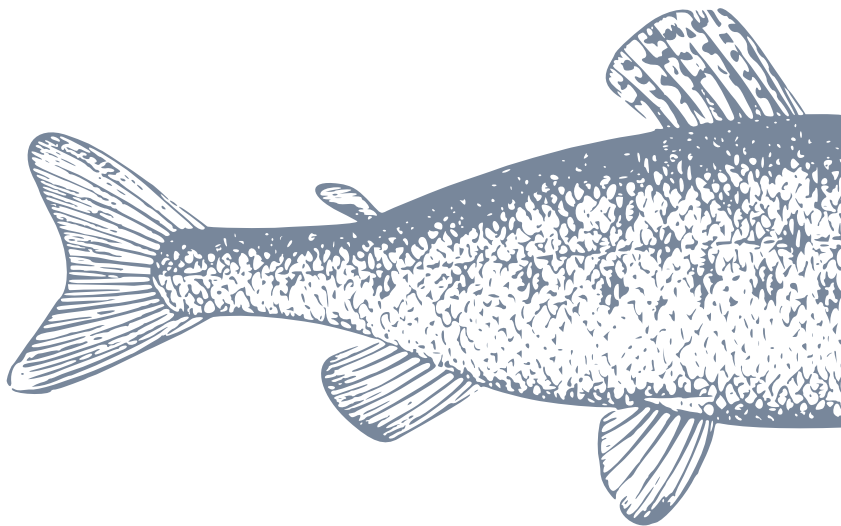
Seleccionamos todos los dias el pescado que nos traen al mercado para ofrecerles un variedad todos los dias.

VARIADO DE NUESTRAS FRITURAS. 18€

Si quieren disfrutar de nuestras frituras del dia esta es la mejor manera.



S'AGUAIT



COCINA DE MERCADO

PESCADOS Y MARISCOS

SEPIA A LA PLANCHA CON HABITAS 18€

Sepia a la parrilla acompañada con habitas baby salteadas.

MEJILLONES AL VAPOR. 16€

Mejillones de menorca hechos al vapor con un toque de vino blanco.

ZAMBURIÑAS 8 UNI 18€

zamburiñas a la plancha con un toque de AOVE.

GAMBA ROJA DE MENORCA 26€

Seleccionamos las mejores de nuestro mercado para que tengan la mejor experiencia de esta manjar de la isla.

PULPO A FEIRA 22€

Pulpo de playa a la parrilla y treminado sobre una parmentier de pimenton ahumado.

DORADA A LA PARRILLA 20€

Dorada a la plancha con una base de patatas y pimientos al horno.

RODABALLO A LA PARRILLA 24€

Medio rodaballo a la parrilla sobre un base de patatas y pimientos al horno.

PAELLAS

ARROZ DE SECRETO IBERICO Y GAMBA ROJA 22€

Sepia, secreto iberico y gamba roja.

ARROZ NEGRO ALCACHOFAS Y CARABINERO. 22€

Sepia salteada, alcachofas y carabineros.

ARROZ DE MARISCOS 25€

Cigala de menorca, gamba roja, zamburiña y mejillones.

ARROZ CON LANGOSTA ROJA 39€

Sepia salteada y langosta roja del mediterraneo.

CARNES

HAMBURGUESA DE ANGUS SAGUAIT 18€

Hamburguesa de angus de menorca 200gr con queso cheddar y salsa mayokimchy.

SECRETO IBERICO 22€

Secreto ibérico a baja temperatura terminado a la parrilla y acompañado con patatas baby y pimientos de Padrón.

ENTRECOT DE VACA MENORQUINA 26€

300GR de la mejor carne de Menorca sobre patatas baby y padrones.

POSTRES

BANOFFEE 8€

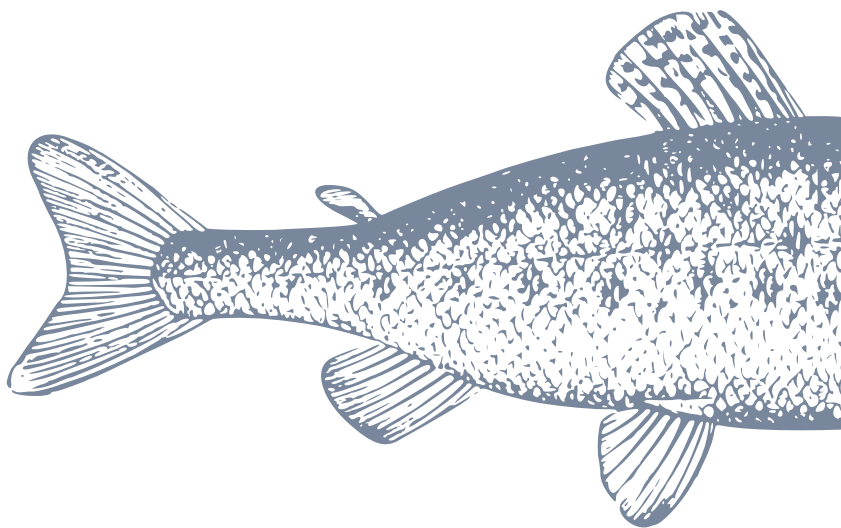
Para los mas dulces hacemos este postre con una base de galleta caramelizada y dulce de leche, platano, nata y terminamos con cacao y petazetas de chocolate.

LA SANT JOANERA 8€

En nuestras fiestas es muy tipico comer ensaimada con chocolate , nosotros lo recreamos en forma de tarta cremosa. Para los amantes del chocolate.



S'AGUAIT



VINOS Y CAVAS

BLANCOS

COPA

BOTELLA

SEMELE VERDEJO

4,20€

23€

Actual, fresco y, al mismo tiempo, apegado a su origen.

MARA AMRTIN GODELLO

4,20€

20€

En boca tiene presencia y estructura, pero fluye con frescura y equilibrio, dejando recuerdos de manzana y cítricos bien integrados.

MARTIN CODAX ALBARIÑO

6€

27€

Este vino es ideal para quienes aprecian un blanco joven expresivo y armonioso, perfecto para disfrutar en cualquier ocasión que requiera un toque de frescura y sofisticación.

BINIFADET BLANC DE MENORCA

6€

26€

Binifadet Blanc es un vino joven elaborado con Chardonnay seleccionado de las mejores parcelas de la finca Binifadet.

LOESS VERDEJO

23€

Al probarlo, se percibe una textura sedosa y una frescura que acaricia el paladar, ofreciendo un equilibrio perfecto entre acidez y sabores frutales

S`NAIA SAUVIGNON BLANC D.O.RUEDA

20€

Quienes buscan un vino joven que evoque matices tropicales y un carácter fresco y mineral, ideal para disfrutar en días cálidos

TOBIA CUVÉE RIOJA BLANCO

20€

Tobia es un vino blanco de la rioja que destaca por sus notas afrutadas y flores. Fresco y equilibrado en boca.

CAP DE PERA GARNATXA BLANCA

21€

Este blanco no se deja dominar por las normas. Es para quienes se atreven a beber por placer y sin miedo a salirse del guion.

CHA D.O PENEDES

26€

Este vino presenta sin duda una cara de vino mediterráneo que lo diferencia de otros Chardonnays elaborados en otras zonas, más intenso en sensaciones y más concentradas.

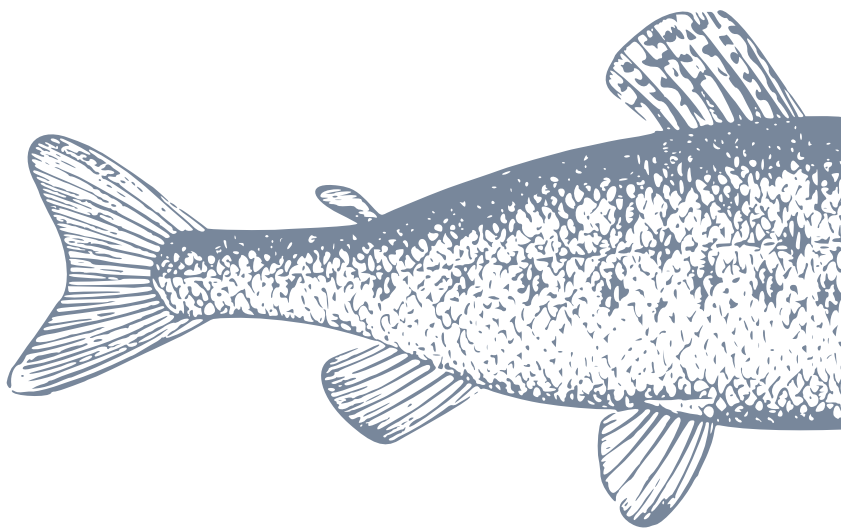
AROUSA ALBARIÑO

34€

Vino blanco Envejecido en acero inoxidable Agricultura respetuosa y Vegano. 18 meses en depósitos de acero inoxidable.



S'AGUAIT



VINOS Y CAVAS

BLANCOS

SA CATARINA MENORCA

Excelente blanco de Menorca. Muy frutal y también floral, pero en boca es poderoso y de una gran frescura.

BORBOGNE CHARDONNAY PRESTIGE

Un blanco francés elegante, con aromas de albaricoque, pomelo, ciruela verde y notas tostadas, ideal para quienes buscan un Chardonnay borgoñón fresco, gastronómico y bien equilibrado.

COPA

BOTELLA

37€

39€

ROSADOS

VALDELOSFRAILES

4,20€

19€

Excelente equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez y la fase aromática.

LUZ DE LUNA

23€

Fruta roja viva, notas florales y cítricas, y una boca ligera, equilibrada y muy refrescante.

BINITORD V.T MENORCA

28€

Fresco y aromático, con notas a frutos rojos y un sabor equilibrado. Ideal para aperitivos, pescados y momentos de disfrute al sol.

CAN ARXARTELL IGP MALLORCA

32€

Frutos rojos aportadas por la pinot noir sin pensar y sutiles matices de hierbas mediterraneas.

SANGRIA

6€

18€

SANGRIA DE CAVA

7€

20€

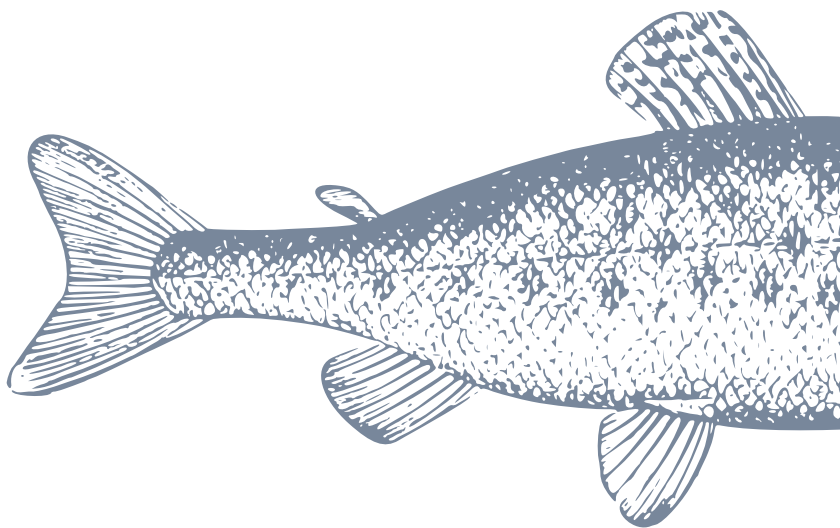
GRANIZADO DE GIN CON LIMONADA

5€

18€



S'AGUAIT



VINOS Y CAVAS

TINTOS

SEMELE RIBERA DEL DUERO

Aromas de fruta negra, ciruela, notas finas minerales. En boca es redondo sedoso con taninos dulces.

COPA

4,80€

BOTELLA

22€

CUEVA DE LOBOS CRIANZA RIOJA

Es largo tras cada sorbo, regalando al consumidor finos recuerdos minerales.

4,80€

21€

MATARROMERA 9 MESES RIBERA DEL DUERO

Rica acidez con un rugoso y fresco esqueleto de taninos vivos que le dan al vino nervio y finura.

26€

LADERA RIOJA TEMPRANILLO

Muestra un hermoso equilibrio entre la acidez, la concentración de fruta y los taninos firmes pero de grano fino.

26€

EL PRIMER BESO RIBERA DEL DUERO

De los mostos de colores vivos y alegres se obtiene, tras fermentaciones fugaces y a la vez intensas.

28€

SA CATERINA D.O MENORCA

De un atractivo rojo cereza con ribetes teja, tiene unos aromas intensos a frutas rojas y negras.

37€

BINIFADET V.T. MENORCA

Que encaja perfectamente cuando hace calor, hay comida en la mesa y nadie quiere complicarse la vida.

26€

DOBLE M RIBERA DEL DUERO

Destaca por su elegancia, frescura y perfil atlántico, combinando fruta, mineralidad y finura en un vino equilibrado.

53€

CAVAS

TERRER DE LA CREU

21€

RIMARTS MARTINEZ ROSE

31€

INDOMIT BLANC DE NOIRS

57€