

## PESCADOS FRESCOS Y ARROCES

Langosta de Formentera a la plancha  
o frita (con ajos, patatas y huevos fritos)

Bogavante Nacional a la plancha o frito  
(con ajos, patatas y huevos fritos)

Pescado de Formentera al horno  
(min.2 personas)

Lubina al horno (min.2 personas)

Parrillada de pescado fresco  
(min.2 personas)

Mero

Roja

Gallo

Sargo

Corba

Denton

Dorada

Sirvia

Rape

Lubina

Gamba Fresca de Formentera

Salmonetes

Frito de pulpo

Paella o Arroz Caldoso con Langosta o  
Cigala Real de Formentera

Paella o Arroz Caldoso con Bogavante  
Nacional

Paella o Arroz Caldoso con Bogavante  
Canadiense

Paella con pescado de Formentera



## ENTRANTES

Tomate con cebolla y pescado seco  
Ensalada  
Ensalada de atún  
Ensalada de queso de cabra con  
crema de balsámico  
Ensalada payesa  
Ensalada César  
Melón con jamón  
Espaguetis: boloñesa o salsa de tomate  
Sopa del día  
Sopa de pescado  
Gazpacho  
Tortilla francesa  
Tortilla española  
Mejillones  
Almejas a la marinera  
Pulpo a la gallega  
Frito de pulpo  
Calamar de Formentera a la andaluza  
Chipirones a la andaluza

## PESCADOS

Gambas a la plancha  
Parrillada de pescado  
Lenguado a la plancha  
Filete de gallo a la plancha  
Calamares a la romana  
Calamares a la plancha  
Pescado fresco del día  
Dorada a la plancha  
Lubina a la plancha  
Rape a la plancha

## ESPECIALIDADES

Paella ciega (arroz del senyoret)  
Paella con bogavante  
Arroz negro con sepia y  
tinta de sepia  
Paella de carne y marisco  
Paella mixta: carne, pescado y marisco  
Paella de pescado y marisco  
Paella a banda con sepia  
Arroz a la marinera: arroz caldoso con pescado y  
marisco  
Arroz caldoso con bogavante  
Pescado en salsa verde  
Fideuà de pescado y marisco  
Bullit de peix con arroz caldoso o seco  
Langosta de Formentera plancha/  
frita con ajos, patatas y huevos fritos  
Bogavante plancha/frito  
Pescado de Formentera al horno  
Lubina al horno

## POR ENCARGO

Guisado de pescado  
Caldereta de langosta  
Caldereta de bogavante nacional  
Caldereta de bogavante canadiense  
Zarzuela de pescado  
Cordero de Formentera al horno

## CARNES

Bistec de ternera a la plancha  
Escalope  
Entrecot a la pimienta  
Entrecot a la plancha  
Pollo al horno  
Lomo a la plancha  
Chuletas de cordero a la plancha  
Solomillo de cerdo a la plancha  
Solomillo de cerdo a la pimienta  
Solomillo de ternera a la plancha  
Solomillo de ternera a la pimienta



## ENTRANTS

Tomàquet amb ceba i peix sec  
Amanida  
Amanida de tonyina  
Amanida de formatge de cabra amb crema de balsàmic  
Amanida pagesa  
Amanida cèsar  
Meló amb pernil  
Espaguetis: bolonyesa o salsa de tomàquet  
Sopa del dia  
Sopa de peix  
Gaspaxo  
Truita francesa  
Truita espanyola  
Musclos  
Cloïsses a la Marinera  
Polp a la gallega  
Frit de polp  
Calamar de Formentera a l'andalusa  
Calamarssets a l'andalusa

## PEIXOS

Gambes a la planxa  
Parrillada de peix  
Llenguado a la planxa  
Filet de gall a la planxa  
Calamars a la romana  
Calamars a la planxa  
Peix fresc del dia  
Orada a la planxa  
Llobarro a la planxa  
Rap a la planxa

## ESPECIALITATS

Paella cega (arròs del senyoret)  
Paella amb llamàntol  
Arròs negre sèpia i tinta de sèpia  
Paella de carn i marisc  
Paella mixta: carn, peix i marisc  
Paella de peix i marisc  
Paella a banda amb sèpia  
Arròs a la marinera: caldòs peix i marisc  
Arròs caldòs amb llamàntol  
Peix en salsa verda  
Fideuà de peix i marisc  
Bullit de peix amb arròs bruos o sec  
Llagosta de Formentera planxa/frita amb alls, patates i ous frita  
Llamàntol planxa/frit amb alls  
Peix de Formentera al forn  
Llobarro al forn

## PER ENCARREC

Guisat de peix  
Caldereta de llagosta  
Caldereta de llamàntol nacional  
Caldereta de llamàntol canadenc  
"Zarzuela" de peix  
Anyell de Formentera al forn

## CARNS

Bistec de vedella a la planxa  
Escalopa  
Entrecot al pebre  
Entrecot a la planxa  
Pollastre al forn  
Llom a la planxa  
Costelles d'anyell a la planxa  
Filet de porc a la planxa  
Filet de porc al pebre  
Filet de vedella a la planxa  
Filet de vedella al pebre



## STARTERS

Tomato, onion and dried fish  
Salad  
Tuna fish salad  
Goat cheese salad with balsamic cream  
Salad Formentera  
Caesar salad  
Melón with cured ham  
Spaghetti: bolognese or tomato sauce  
Soup of the day  
Fish soup  
Gazpacho  
Plain omelette  
Spanisch omelette  
Mussels  
Clams fisherman style  
Octopus galician style  
Fried octopus casserole  
Formentera squid, andalusian style  
Fried baby squids, andalusian style

## FISH

Grilled prawns  
Mixed grill of fish  
Grilled sole  
Grilled fish fillet  
Squid in batter  
Grilled squid  
Fresh fish of the day  
Grilled gilthead  
Grilled sea bass  
Grilled anglerfish

## SPECIALITIES

“Paella ciega” (Senyoret rice)  
Paella with Lobste  
Black rice only with cuttlefish  
with their own ink  
Paella with meat and fish  
Mixed paella: meat ,fish and seafood  
Paella with fish and seafood  
“Paella a banda” with cuttlefish  
Rice fisherman style: Rice soup  
with fish and seafood  
Rice with lobster  
Fish in green sauce  
Fideuà with meat and fish  
Boiled fish with rice on soup or dry  
Grilled or fried Formentera’s spiny lobster with  
garlic potatoes and fried eggs  
Lobster fried in garlic or grilled  
Formentera-Fish in the oven  
Sea bass in the oven

## BY ORDER

Fish stew  
Spiny lobster casserole  
Lobster casserole (Spanish lobster)  
Lobster casserole (Canadian lobster)  
“Zarzuela” of fish  
Baked Lamb of Formentera

## MEAT

Grilled beefsteak  
Escalope  
Entrecot in pepper sauce  
Grilled entrecot  
Roast chicken  
Grilled loin of pork  
Grilled lambchops  
Grilled pork fillet  
Pork fillet with pepper sauce  
Grilled fillet steak  
Fillet steak with pepper sauce



## VORSPEISEN

Tomaten mit Zwiebeln und getrocknetem Fisch  
Salat  
Thunfischsalat  
Salat mit Ziegenkäse und Balsamico Reduction  
Formentera Salat  
Caesar Salat  
Melone mit Schinken  
Spaghetti: Bolognese oder Tomatensauce  
Suppe des Tages  
Fischsuppe  
Gazpacho  
Omelette  
Spanisches Omelette  
Miesmuscheln  
Venusmuscheln nach Seemannsart  
Krake galizische Art  
Gebratene Krakenpfanne  
Panierte Tintenfischringe von Formentera auf Andalusische Art  
Baby-Calamari nach andalusischer Art

## FISCH

Gegrillte Garnelen  
Gemischte Fischgrillplatte  
Gegrillte Seezunge  
Gegrilltes St. Petersfischfilet  
Panierte Tintenfischringe  
Gegrillter Tintenfisch  
Frischer Fisch des Tages  
Gegrillte Goldbrasse  
Gegrillter Seebarsch  
Gegrillter Seeteufel

## SPEZIALITÄTEN

Paella Ciega (Reis senyoret)  
Paella mit Hummer  
Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Tintenfischtinte  
Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten  
Gemischte Paella: Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte  
Paella mit Fisch und Meeresfrüchte  
Paella a banda, Reisspezialität mit Tintenfisch  
Reis nach Seemannsart: spanische Reisspezialität mit Fisch und Meeresfrüchten  
Reissuppe mit Hummer  
Fisch in grüner Sosse  
Fideuà mit Fisch und Meeresfrüchten  
Bullit de peix, Fischeintopf mit Reis oder Brühreis  
Formentera Languste gegrillt oder mit Knoblauch gebraten, Kartoffeln und Spiegelei  
Hummer gegrillt oder in Knoblauchöl  
Formentera-Fisch aus dem Ofen  
Gebackener Seebarsch aus dem Ofen.

## AUF BESTELLUNG

Fischeintopf  
Langusteneintopf  
Hummereintopf (spanischer Hummer)  
Hummereintopf (kanadischer Hummer)  
"Zarzuela"  
Formentera-Lamm im Ofen

## FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Rindersteak  
Schnitzel  
Entrecôte mit Pfeffersosse  
Gegrilltes Entrecôte  
Brathähnchen  
Gegrillter Schweinerücken  
Gegrillte Lammkoteletts  
Gegrilltes Schweinefilet  
Schweinefilet in Pfeffersosse  
Gegrilltes Rinderfilet  
Rinderfilet in Pfeffersosse



## ANTIPASTI

Pomodoro con cipolla e pesce essiccato  
Insalata  
Insalata di tonno  
Insalata di formaggio di capra con crema di balsamico  
Insalata Formentera  
Insalata Caesar  
Prosciutto e melone  
Spaghetti: alla bolognese o salsa di pomodoro  
Zuppa del giorno  
Zuppa di pesce  
Gazpacho  
Frittata francese  
Frittata spagnola  
Cozze  
Vongole alla marinara  
Polipo alla gallega  
Polipo con patate, peperoni e cipolle  
Calamari di Formentera stile andaluso  
Calamaretti all'andalusa

## PESCE

Gamberi ai ferri  
Grigliata di pesce  
Sogliola alla griglia  
Filetto di San Pietro ai ferri  
Calamari alla romana  
Calamari ai ferri  
Pesce fresco del giorno  
Orata ai ferri  
Branzino ai ferri  
Coda di rospo ai ferri

## SPECIALITÀ


Paella ciega (riso del senyoret)  
Paella con astice  
Riso nero con seppia e nero di seppia  
Paella di carne e frutti di mare  
Paella mista: carne, pesce e frutti di mare  
Paella di pesce e frutti di mare  
Paella a banda con seppia  
Riso alla marinara: riso in brodo con pesce e frutti di mare  
Risotto con astice  
Pesce in salsa verde  
Fideuà di pesce e frutti di mare  
Bullit de peix con riso in brodo o asciutto  
Formentera aragosta alla griglia o fritto con aglio, patate e uova fritte  
Astice ai ferri o al aglio  
Pesce del giorno al forno  
Branzino ai forno

## SU ORDINAZIONE

Spezzatino di pesce  
Casseruola di aragosta  
Casseruola di astice (Spagnolo)  
Casseruola di astice (Americano)  
Zarzuela di pesce  
Agnello di Formentera ai forno

## CARNE

Bistecca di vitello ai ferri  
Cotoletta  
Entrecôte al pepe  
Entrecôte ai ferri  
Pollo arrosto  
Lombo di maiale ai ferri  
Costolette di agnello ai ferri  
Filetto di maiale ai ferri  
Filetto di maiale al pepe  
Filetto di vitela ai ferri  
Filetto di vitela al pepe



## ENTRÉES

Tomate oignon et stockfisch  
Salade  
Salade de thon  
Chèvre salade de fromage à la crème balsamique  
Salade paysanne  
Salade Caesar  
Melon au jambon  
Spaguettis: bolognaise ou sauce tomate  
Soupe du jour  
Soupe de poissons  
Gazpacho  
Omelette  
Omelette espagnole  
Moules  
Palourdes à la marinière  
Poulpe à la galicienne  
Sauté de poulpe  
Calamar de Formentera a la andaluza  
Chipirons à l'andalouse

## POISSON

Crevettes grillée  
Grillade de poissons  
Sole grillée  
Filet de sain pier grillé  
Calamari à la romaine  
Calamar grillé  
Poisson frais du jour  
Dorade grillée  
Loup de mer grille  
Lotte grille

## ESPÉCIALITES

Paella "aveugle" (riz de senyoret)  
Paella avec homard  
Riz noir à la seiche et à l'encre de seiche  
Paella à la viande et aux fruits de mer  
Paella mixte: viande, poissons et fruits de mer  
Paella de poisson et fruits de mer  
Paella a banda à la seiche  
Riz marinère: riz avec bouillon, au poisson et aux fruits de mer  
Soupe de riz avec Homard  
Poisson à la sauce verte  
Fideua de poisson et de fruits de mer  
Bullit de peix au riz avec bouillon ou sec  
Formentera langouste grillé ou frit avec de l'ail, les pommes de terre et œufs frits  
Homard grillé ou frit avec de l'ail  
Poisson frais au four Formentera  
Loup de mer au four

## SUR COMANDE

Cassolette de poissons  
Pot-au-feu de langouste  
Pot-au-feu d'homard (espagnol)  
Pot-au-feu d'homard (canadien)  
Zarzuela de poisson  
Baked Agneau de Formentera

## VIANDE

Bifteck grillée  
Escalope  
Entrecôte au poivre  
Entrecôte grillée  
Poulet rôti  
Échine de porc grillée  
Côtelettes d'agneau grillée  
Filet de porc grillé  
Filet de porc au poivre  
Filet de boeuf grillée  
Filet de boeuf au poivre

## VOORGERECHTEN

Tomaat met ui en gedroogde vis  
Salade  
Salade met tonijn  
Salade met geitenkaas en balsamicocrème  
Formentera salade  
Caesarsalade  
Meloen met ham  
Spaghetti met bolognesesaus of  
tomatensaus  
Soep van de dag  
Vissoep  
Gazpacho  
Omelet  
Spaanse omelet  
Mosselen  
Venusschelpjes op zeemanswijze  
Inktvis a la gallega  
Gefrituurde inktvis  
Pijlinktvis van Formentera a la andaluza  
Gefrituurde inktvisjes

## VISGERECHTEN

Gegrilde garnalen  
Uitgebreide vis mix van de grill  
Gegrilde tong  
Gegrilde zonnevisfilet  
Gefrituurde pijlinktvis  
Gegrilde pijlinktvis  
Vis van de dag, gegrild  
Gegrilde dorade  
Gegrilde zeebaars  
Gegrilde zeeduivel

## SPECIALITEITEN

Paella ciega (rijst del senyoret)  
Paella met lobster  
Zwarte rijst met inktvis en inktvisinkt  
Paella met vlees en zeevruchten  
Gemengde paella: vlees, vis en zeevruchten  
Paella met vis en zeevruchten  
In visbouillon gekookte paella met inktvis  
Rijst op zeemanswijze: bouillonrijst,  
vis en zeevruchten  
Maaltijdsoep met rijst met lobster  
Vis in groene saus  
Fideuà met vis en zeevruchten  
Bullit de peix met bouillonrijst of droge rijst  
Formentera kreeft gegrild of gebakken met kno ook,  
aardappelen en gebakken eieren  
Lobster gegrild of in kno ook  
Vis van de dag uit de oven  
Zeebaars uit de oven

## OP AANVRAAG

Stoofpotje van vis  
"Caldereta" kreeftgerecht  
"Caldereta" gerecht van Spaanse lobster  
"Caldereta" gerecht van Canadese  
lobster  
"Zarzuela"  
Formentera-lam uit de oven

## VLEESGERECHTEN

Gegrilde runderbiefstuk  
Schnitzel  
Entrecote met pepersaus  
Gegrilde entrecote  
Halve kip uit de oven  
Gegrilde lende karbonade  
Gegrilde lamskotelet  
Gegrilde varkenshaas  
Varkenshaas met pepersaus  
Gegrilde kalfshaas  
Kalfshaas met pepersaus