

BEBIDAS / BEVERAGES

Agua 0,33L / <i>Water 0,33L</i>	1,50€
Agua y agua con gas 1L / <i>Water and sparkling water 1L</i>	3,50€
Refrescos y zumos / <i>Soft drinks and juices</i>	2,50€
Café solo y cortado / <i>Black coffee</i>	1,50€
Café con leche y americano / <i>White coffee & americano</i>	2,00€
Capuccino y shakerato / <i>Capuccino & shakerato</i>	2,50€
Tés e infusiones / <i>Tea & infusions</i>	2,00€
Cerveza Grahame Pearce / <i>Grahame Pearce beer</i>	3,50€
Cerveza 0.0, shandy y clara / <i>Beer 0.0, shandy & clara</i>	2,50€

CÓCTELES / COCKTAILS

Mojito (ron blanco, menta y soda) / <i>(white rum, mint & soda)</i>	8,00€
Margarita (tequila, cointreau y zumo limón) / <i>(tequila, cointreau & lemon juice)</i>	7,00€
Kir Royal (espumoso blanco y cassis) / <i>(sparkling white wine & cassis)</i>	6,00€
Bellini (espumoso blanco y zumo melocotón) / <i>(sparkling whitewine & peach juice)</i>	6,00€
Mimosa (espumoso blanco, zumo naranja) / <i>(sparklingwhite wine & orange juice)</i>	6,00€
Martini Royal (espumoso rosado, Martini blanco) / <i>(sparklingrosé wine & Martini)</i>	7,00€
Daiquiri (ron blanco, zumo limón y frutos rojos) / <i>(white rum,lemon juice & berries)</i>	7,00€
Caipirinha (cachaza y lima) / <i>(cachaza & lime)</i>	7,00€
Dry Martini (ginebra y vermut seco) / <i>(gin & dry vermouth)</i>	7,00€
Bloody Mary (vodka y zumo de tomate) / <i>(vodka &tomato juice)</i>	7,00€

VA DE GIN & TONIC

Menorca (Xoriguer & tónica Schweppes)	7,00€
India (Bombay Sapphire & tónica Nordic).....	8,00€
Vintonic (G-Vine, tónica Fever Tree & Chardonnay)	9,00€
Tintonic (Bulldog, tónica Nordic, Merluzo tinto & frutos rojos) / <i>(berries)</i>	9,00€
Pink (Hendricks & tónica Schweppes)	9,00€
London (London Gin, tónica Schweppes & lima) / <i>(lime)</i>	9,00€
Innat (Innat, tónica Schweppes y romero) / <i>(rosemary)</i>	9,00€

MADE IN BINIFADET

Merluzotonic (Merluzo blanco & tónica Nordic)	6,00€
Mojito de uvas (ron blanco, menta, soda y zumo de uva) / <i>(with grape juice)</i>	8,00€
Moscú (vodka & Ginger Ale)	9,00€
Italia (espumoso blanco y Aperol) / <i>(sparkling white wine & Aperol)</i>	6,00€

CÓCTELES SIN ALCOHOL / MOCKTAILS

San Francisco (zumo de naranja, limón, piña, melocotón y granadina) / <i>(orange, lemon, pineapple and peach juice & grenadine)</i>	6,00€
Mojito de uva sin alcohol (menta, lima, soda y zumo de uva) / <i>(mint, lime, soda & grappe juice)</i> ..	6,00€

No importa si la copa está
medio llena o medio vacía,
claramente hay espacio para más vino

*It doesn't matter if the glass is
half empty or half full,
there is clearly room for more wine*

PARA PICAR / PICKY BITS

	½ ración	Ración
Croquetas de jamón ibérico <i>Cured ham croquettes</i>	4,00€	8,00€
Croquetas de rape y gambas <i>Monkfish and prawn croquettes</i>	4,50€	8,50€
Tosta de sobrasada con mermelada de vino <i>Sobrasada pork sausage on toast</i>		7,00€
✓ ⊗ Tortilla española <i>Spanish omelette</i>		8,00€
Fish & Chips con mayonesa de naranja <i>Fish & Chips with orange mayonnaise</i>		9,00€
✓ Escalibada con olivas y picatostes <i>Escalibada roasted vegetables with olives</i>		8,00€
✓ Rollito de pepino con queso fresco y aceitunas negras <i>Cucumber rolls with fresh cheese with black olives</i>		7,00€
⊗ Anchoas del Cantábrico <i>Cantabric anchovies</i>		8,00€
⊗ Sardinas marinadas sobre berenjena salteada <i>Marinated sardines on a bed of aubergines</i>		10,00€
⊗ Foie a la sal <i>Foie in sea salt</i>		12,00€
⊗ Jamón ibérico de bellota <i>Cured ham</i>	8,00€	15,00€
✓ ⊗ Surtido de quesos de la isla <i>Menorcan cheese platter</i>	8,00€	15,00€
✓ ⊗ Ensalada Binifadet <i>Binifadet's salad</i>		9,50€
⊗ Ensalada de tomate con ventresca de bonito y alcaparras de Ciutadella <i>Tomato salad with white tuna belly and capers from Ciutadella</i>		9,50€
⊗ Nuestro salpicón de marisco (mejillones, gambas, rape, aguacate y verduras frescas) <i>Our seafood cocktail (with mussels, prawns, monkfish, avocado and fresh vegetables)</i>		12,00€
Tacos de salmón marinado en gin Xoriguer <i>Salmon marinated in gin Xoriguer</i>		12,00€
⊗ Carpaccio de rape con crema de limón <i>Monkfish carpaccio with lemon sauce</i>		12,50€

✓ Platos vegetarianos / *Vegetarian dishes* ⊗ Platos sin gluten / *Gluten free dishes*

Tenemos a su disposición información sobre alérgenos / *We have at your disposal information about allergens*

PRINCIPALES / MAIN COURSES

✓ Pasta tibia con pesto, cherry y aceitunas de kalamatas <i>Warm penne with pesto, cherry & Kalamatas olives</i>	12,50€
✓ Hamburguesa vegetariana (hecha a base de lentejas, servida con pan, patatas y salsa de albahaca) <i>Veggie burger (made with lentils, served with bread, potatoes and basil sauce)</i>	12,50€
✓ Arroz salteado con verduras y curry <i>Fried rice with vegetables and curry</i>	14,00€
⊗ Arroz de rape y gambas con mejillones y sepia <i>Monkfish and shrimp rice with mussels and cuttlefish</i>	18,00€
Hamburguesa Binifadet (100% Ternera de Menorca con pan, queso, cebolla y patatas) <i>Binifadet's burger (100% Menorcan beef with bread, cheese, onion and potatoes)</i>	12,50€
⊗ Confit de pato gratinado (con compota de manzana y salsa de vino y patatas) <i>Confit of duck (with apple compote, potatoes and wine sauce)</i>	14,00€
⊗ Carré de cordero (con patatas al romero y tomate al horno) <i>Rack of lamb (with rosemary potatoes and baked tomatoes)</i>	17,50€
⊗ Solomillo de ternera (con patatas gratin y salsa de boletus) <i>Sir-loin steak (with gratin potatoes and mushroom sauce)</i>	19,00€
Tartar de atún con tomate y guacamole <i>Tuna tartare with tomato and guacamole</i>	14,00€
⊗ Bacalao confitado (con allioli de pera, patata y calabacín) <i>Oven-baked cod (with pear mayonnaise, potatoes and courgette)</i>	15,00€
Dorada a la menorquina (con patatas y tomate al horno) <i>Menorquin-style sea bream (with baked potatoes and tomatoes)</i>	16,00€
⊗ Gambas de Menorca a la sal de Fornells <i>Fresh Menorquin prawns (baked in Fornells sea salt)</i>	19,00€

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso con mermelada de vino <i>Cheese cake with wine jam</i>	5,00€
Brownie con cubierta de chocolate y toffee <i>Brownie with chocolate cover and toffee</i>	5,00€
⊗ Mousse de lima <i>Lime mousse</i>	5,00€
Coulant de chocolate con helado de vino <i>Chocolate fondant with wine ice cream</i>	5,00€
Helados de vino <i>Wine ice-cream</i>	5,00€
Surtido de postres <i>Selection of desserts</i>	14,00€

PARA NIÑOS / KIDS' DISHES

Macarrones con salsa de tomate <i>Pasta with tomato sauce</i>	6,00€
Escalope de pollo con patatas <i>Chicken Milanese with potatoes</i>	7,00€
Helados <i>Ice cream</i>	5,00€