



RESTAURANT
COVA
Sa Nacra

*Con más de 50 años al servicio de nuestros clientes.
Gracias por su visita.*

*With more than 50 years we are at your service
Thank you very much for your visit.*



ENTRANTES

| | |
|---|--------|
| Ceviche de pescado con gambas | 18,50€ |
| Tartar de atún con aguacate | 18,90€ |
| Tabla de queso y sobrasada de Menorca . | 18,50€ |
| Tabla de jamón ibérico | 22,50€ |
| Pan payés con tomate | 3,50€ |
| Pan | 1,50€ |
| Pan sin gluten | 2,50€ |

ENTRANTES CALIENTES

| | |
|--|--------|
| Pulpo a la plancha con puré de patata | 24,50€ |
| Gambas a la plancha | 24,50€ |
| Mejillones al vapor | 14,50€ |
| Mejillones a la marinera | 17,00€ |
| Chipirones fritos | 17,00€ |
| Calamares a la Andaluza | 18,00€ |

ENSALADAS

| | |
|---|--------|
| Ensalada de tomate, alcaparras y queso semi curado de Menorca | 15,50€ |
| Ensalada de lechugas, queso de cabra, frutos secos y cebolla caramelizada | 15,00€ |
| Ensalada Mediterránea con atún | 14,50€ |

ARROCES CALDOSOS

| | |
|----------------------------------|--------|
| Arroz caldoso de mariscos | 28,00€ |
| Arroz caldoso de bogavante | 35,00€ |

**(El precio es por persona y
mínimo para dos personas)**

PAELLAS Y FIDEUA

| | |
|--|--------|
| Paella de mariscos | 28,00€ |
| Paella mixta de pollo y mariscos | 26,00€ |
| Paella de pollo, pato y setas | 26,00€ |
| Paella de bogavante | 35,00€ |
| Paella de verduras | 22,00€ |
| Arroz negro | 26,00€ |
| Fideuá de mariscos | 26,50€ |

**(El precio es por persona y
mínimo para dos personas)**

PESCADOS

| | |
|---|--------|
| Salmón a la plancha | 22,00€ |
| Lomo de Lubina a la plancha | 23,00€ |
| Cazuela de bacalao a la marinera | 26,00€ |
| Cazuela de bacalao en salsa de almendras | 26,00€ |

CARNES

| | |
|---|--------|
| Entrecot de ternera a la parrilla | 24,50€ |
| Cordero al horno | 24,50€ |
| 1/2 Pollo al horno | 18,00€ |
| Muslo de pato confitado con cebolla caramelizada | 24,00€ |

SALSAS

| | |
|------------------------|-------|
| Lactonesa de ajo | 3,00€ |
| Pimienta verde | 3,00€ |
| Mahonesa | 3,00€ |



ENTRANTS

| | |
|--|--------|
| Ceviche de peix amb gambes | 18,50€ |
| Tàrtar de tonyina amb avocat | 18,90€ |
| Taula de formatge i sobrassada de Menorca | 18,50€ |
| Taula de pernil ibèric | 22,50€ |
| Pa payès amb tomàquet | 3,50€ |
| Pa | 1,50€ |
| Pa sense gluten | 2,50€ |

ENTRANTS CALENTS

| | |
|---|--------|
| Pop a la planxa amb puré de patata | 24,50€ |
| Gambes a la planxa | 24,50€ |
| Musclos al vapor | 14,50€ |
| Musclos a la marinera | 17,00€ |
| Xipirons fregits | 17,00€ |
| Calamars a la andalusa | 18,00€ |

AMANIDES

| | |
|---|--------|
| Amanida de tomàquet, alcaparres i formatge semi curat menorquí | 15,50€ |
| Amanida d'enciams, formatge de cabra, fruits secs i ceba caramel·litzada | 15,00€ |
| Amanida Mediterrània amb tonyina | 14,50€ |

ARROSSOS CALDOSOS

| | |
|---------------------------------|--------|
| Arròs caldós de mariscs | 28,00€ |
| Arròs caldós de llamàntol | 35,00€ |

**(El preu és per persona i
mínim per a dues persones)**

PAELLES I FIDEUÀ

| | |
|---|--------|
| Paella de mariscs | 28,00€ |
| Paella mixta de pollastre i mariscs | 26,00€ |
| Paella de pollastre, ànec i bolets | 26,00€ |
| Paella de llamàntol | 35,00€ |
| Paella de verdures | 22,00€ |
| Arròs negre | 26,00€ |
| Fideuà de mariscs | 26,50€ |

**(El preu és per persona i
mínim per a dues persones)**

PEIXOS

| | |
|---|--------|
| Salmó a la planxa | 22,00€ |
| Llom de llobarro a la planxa | 23,00€ |
| Cassola de bacallà a la marinera | 26,00€ |
| Cassola de bacallà en salsa d'ametlles | 26,00€ |

CARN

| | |
|--|--------|
| Entrecot de vedella a la graella | 24,50€ |
| Be al forn | 24,50€ |
| 1/2 Pollastre al forn | 18,00€ |
| Cuixa de ànec confitat amb ceba caramel·litzada | 24,00€ |

SALSAS

| | |
|-----------------------|-------|
| Lactonesa d'all | 3,00€ |
| Pebre verd | 3,00€ |
| Mahonesa | 3,00€ |



STARTERS

- Fish ceviche with prawns 18,50€
- Tuna tartare with avocado 18,90€
- Sobrasada (raw, cured sausage paste) and cheese from Menorca 18,50€
- Iberian ham 22,50€
- Bread with tomato 3,50€
- Bread 1,50€
- Gluten-free bread 2,50€
- Butter 2,50€

WARM STARTERS

- Grilled octopus with mashed potatoes . 24,50€
- Roasted prawns 24,50€
- Steamed mussels 14,50€
- Mussels in seafood sauce 17,00€
- Fried small baby squids 17,00€
- Squids Andalusian style 18,00€

SALADS

- Tomato salad with capers and menorcan cheese 15,50€
- Mixed salad with goat cheese, caramelized onion, and nuts 15,00€
- Mediterranean salad with tuna 14,50€

RICE IN BROTH

- Rice in broth with seafood 28,00€
- Rice in broth with clawed lobster (Bogavante) 35,00€

(Price per person, minimum for two persons)

PAELLAS AND FIDEUÀ

- Seafood paella 28,00€
- Mixed paella with chicken and seafood .. 26,00€
- Chicken, duck, and mushroom paella .. 26,00€
- Clawed lobster paella (Bogavante) 35,00€
- Vegetable paella 22,00€
- Black Rice (cooked in squids ink) 26,00€
- Seafood Fideua (paella with noodles) 26,50€

(Price per person, minimum for two persons)

FISH

- Grilled Salmon 22,00€
- Grilled loin of sea bass 23,00€
- Cod casserole with seafood sauce 26,00€
- Cod casserole with almond sauce 26,00€

MEATS

- Grilled beef entrecote 24,50€
- Roast lamb 24,50€
- 1/2 Baked chicken 18,00€
- Duck thigh confit with caramelised onion 24,00€

SAUCES

- Garlic lactonese 3,00€
- Green pepper 3,00€
- Mayonnaise 3,00€



ENTRÉES

- Ceviche de poisson avec crevettes 18,50€
- Tartare de thon à l'avocat 18,90€
- Sobressade et fromage de Minorque ... 18,50€
- Jambon ibérique 22,50€
- Pain à la tomate 3,50€
- Pain 1,50€
- Pain sans gluten 2,50€

ENTRÉES CHAUDS

- Poulpe à la plancha
avec purée de pommes de terre 24,50€
- Crevettes grillées 24,50€
- Moules à la vapeur 14,50€
- Moules marinière 17,00€
- Chipirons frits 17,00€
- Calamars à l'andalouse (frits) 18,00€

SALADE

- Salade de tomate, câpres
et fromage de Minorque 15,50€
- Salade de laitue, fromage de chèvre,
noix et oignons caramélisés 15,00€
- Salade méditerranéenne au thon 14,50€

RIZ BOUILLON

- Riz bouillon de fruits de mer 28,00€
- Riz bouillon de homard (Bogavante) 35,00€

**(Les prix sont par personne et minimum
seront commandés par deux personnes)**

PAELLAS ET FIDEUÁ

- Paella aux fruits de mer 28,00€
- Paella mixte de poulet et fruits de mer 26,00€
- Paella de poulet, canard et champignons 26,00€
- Paella de homard (Bogavante) 35,00€
- Paella de légumes 22,00€
- Riz Noir 26,00€
- Fideuá (nouilles) aux fruits de mer 26,50€

**(Les prix sont par personne et minimum
seront commandés par deux personnes)**

POISSONS

- Saumon grillée 22,00€
- Filet de bar de la mer grillée 23,00€
- Cocotte de morue à la marinière 26,00€
- Cocotte de morue à la sauce d'amandes 26,00€

VIANDES

- Entrecôte de bœuf grillée 24,50€
- Agneau au four 24,50€
- 1/2 Poulet au four 18,00€
- Cuisse de canard confite aux
oignons caramélisés 24,00€

SAUCES

- Ail lactonese 3,00€
- Poivre vert 3,00€
- Mayonnaise 3,00€



VORSPEISEN

- Ceviche vom fisch mit Garnelen 18,50€
- Thunfischtatar mit Avocado 18,90€
- Sobrasada und menorquinischem käse 18,50€
(Sobrasada - typische luftgetrocknete Rohwurst)
- Iberischem Schinken 22,50€
- Bauernbrot mit Tomate 3,50€
- Brot 1,50€
- Glutenfreies Brot 2,50€

WARME VORSPEISEN

- Gegrillter pulpo (kraken)
mit Kartoffelpüree 24,50€
- Gegrillte Garnelen 24,50€
- Miesmuscheln (in dampf gegart) 14,50€
- Miesmuscheln nach Seemannsart 17,00€
- Kleine frittierte Tintenfische 17,00€
- Calamar nach andalusien
(in Mehl gedreht und frittiert) 18,00€

SALATE

- Tomatensalat mit Kapern
und menorquinischem käse 15,50€
- Salate mit Ziegenkäse, karamellisierten
Zwiebeln und Trockenfrüchte 15,00€
- Mediterraner Salat mit Thunfisch 14,50€

REISSUPPE

- ReisSuppe mit Meeresfrüchte 28,00€
- ReisSuppe mit Hummer (Bogavante) 35,00€

**(Der Preis versteht sich pro Person,
mindestens 2 Personen)**

PAELLAS UND FIDEUA

- Paella mit Meeresfrüchte 28,00€
- Gemischte Paella mit Hähnchen,
und Meeresfrüchte 26,00€
- Paella mit Huhn, Ente und Pilzen 26,00€
- Paella mit Hummer (Bogavante) 35,00€
- Paella mit Gemüse 22,00€
- Schwarzer Reis (In Tintenfisch tinte gekocht) . 26,00€
- Fideuá mit Meeresfrüchten 26,50€
(Fideuá - Variante der Paella mit Nudeln statt Reis)

**(Der Preis versteht sich pro Person,
mindestens 2 Personen)**

FISCHGERICHTE

- Lachs vom Grill 22,00€
- Seebarsch filet (Vom Grill) 23,00€
- Kabeljau-Auflauf nach Seemannsart ... 26,00€
- Kabeljau-Auflauf Mandelsauce 26,00€

FLEISCHGERICHTE

- Entrecote vom Rind gegrilltes 24,50€
- Lamm im Ofen gebacken 24,50€
- 1/2 Gebackenes Huhn 18,00€
- Confierte Entenkeule mit
karamellisierten Zwiebeln 24,00€

SOßEN

- Knoblauchlaktone 3,00€
- Grüner Pfeffer 3,00€
- Mayonnaise 3,00€



ANTIPASTI

| | |
|--|--------|
| Ceviche di pesce con gamberi | 18,50€ |
| Tartare di tonno con avocado | 18,90€ |
| Tagliere di sobrasada e formaggio di Minorca | 18,50€ |
| Tagliere di prosciutto iberico | 22,50€ |
| Bruschetta di pan payés con pomodoro | 3,50€ |
| Pane | 1,50€ |
| Gluten-free bread | 2,50€ |

ANTIPASTI CALDI

| | |
|--|--------|
| Polpo alla griglia con purè di patate | 24,50€ |
| Gamberi alla griglia | 24,50€ |
| Cozze al vapore | 14,50€ |
| Cozze alla marinara | 17,00€ |
| Calamaretti fritti | 17,00€ |
| Calamari alla Andalusian (fritti) | 18,00€ |

INSALATE

| | |
|---|--------|
| Insalata di pomodoro, capperi e formaggio di Minorca semistagionato | 15,50€ |
| Insalata di lattuga, formaggio di capra, frutta secca e cipolla caramellata | 15,00€ |
| Insalata mediterranea con tonno | 14,50€ |

RISO IN BRODO

| | |
|---|--------|
| Riso in brodo di frutti di mare | 28,00€ |
| Riso in brodo di astice (Bogavante) | 35,00€ |

(Prezzo a persona, minimo 2 persone)

PAELLA E FIDEUÁ

| | |
|--|--------|
| Paella di frutti di mare | 28,00€ |
| Paella mista di pollo e frutti di mare | 26,00€ |
| Paella di pollo, anatra e funghi | 26,00€ |
| Paella di astice (Bogavante) | 35,00€ |
| Paella di verdure | 22,00€ |
| Paella al nero di seppia | 26,00€ |
| Fideuá (tagliatelle) di frutti di mare | 26,50€ |

(Prezzo a persona, minimo 2 persone)

PESCE

| | |
|---|--------|
| Salmone alla piastra | 22,00€ |
| Filetto di branzino alla piastra | 23,00€ |
| Casseruola di baccalá alla marinera | 26,00€ |
| Casseruola di baccalá con salsa di mandorle | 26,00€ |

CARNI



| | |
|--|--------|
| Entrecôte di manzo alla griglia | 24,50€ |
| Agnello al forno | 24,50€ |
| 1/2 Pollo al forno | 18,00€ |
| Confit coscia d'anatra con cipolle caramellate | 24,00€ |

SALSE

| | |
|--------------------------|-------|
| Lattosio all'aglio | 3,00€ |
| Pepe verde | 3,00€ |
| Maionese | 3,00€ |



COVA Sa Nacra

 ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
 ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE REGARDING ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES



Los productos de pescado que se consumen en crudo en este establecimiento, han sido sometidos a un proceso de congelación previa, exigido por la normativa vigente en materia de Salubridad Pública. (Artículo 40.2 de la ley 14/1986, del 25 de abril)

Fish products consumed in crude oil at this establishment have been Prior freezing process, required by the current legislation on Public Health. (Article 40.2 of Law 14/1986, of April 25)

 SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL, MUCHAS GRACIAS  PLEASE ASK OUR STAFF FOR INFORMATION, MANY THANKS

NUESTROS PRECIOS SON LOS MISMOS DENTRO Y EN LA TERRAZA DEL RTE.
OUR PRICES ARE THE SAME INSIDE OR AT THE TERRACE RTE.