

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 you service Thank you very much for you visit.



ENTRANTES

Ceviche de pescado con gambas
Tartar de atún con aguacate
Tabla de queso y sobrasada de Menorca
Tabla de jamón ibérico
Pan payés con tomate
Pan
Pan sin gluten

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo a la plancha con puré de patata
Gambas a la plancha
Mejillones al vapor
Mejillones a la marinera
Chipirones fritos
Calamares a la Andaluza

ENSALADAS Y PASTAS

Ensalada de tomate, alcaparras y queso semi curado de Menorca
Ensalada de lechugas, queso de cabra, frutos secos y cebolla caramelizada
Espaguetti a la Boloñesa
Espaguetti a la Marinera

ARROCES CALDOSOS

Arroz caldoso de mariscos
Arroz caldoso de bogavante

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

PAELLAS Y FIDEUA

Paella de mariscos
Paella mixta de pollo y mariscos
Paella de pollo, pato y setas
Paella de bogavante
Paella de verduras
Arroz negro
Fideuá de mariscos

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

PESCADOS

Salmón a la plancha
Sepia a la plancha
Lomo de Lubina a la plancha
Cazuela de bacalao a la marinera
Cazuela de bacalao en salsa de almendras

CARNES

Entrecot de ternera a la parrilla
Cordero al horno
Pollo al horno
Muslo de pato confitado con cebolla caramelizada

SALSAS

Lactonesa de ajo
Pimienta verde
Mahonesa



ENTRANTS

Ceviche de peix amb gambes
Tàrtar de tonyina amb alvocat
Taula de formatge i sobrassada de Menorca
Taula de pernil ibèric
Pa payès amb tomàquet
Pa
Pa sense gluten

ENTRANTS CALENTS

Pop a la planxa amb puré de patata
Gambes a la planxa
Musclos al vapor
Musclos a la marinera
Xipirons fregits
Calamars a la andalusa

AMANIDES I PASTES

Amanida de tomàquet, alcaparres i formatge semi curat menorquí
Amanida d'enciams, formatge de cabra, fruits secs i ceba caramel·litzada
Espaguetis a la bolonyesa
Espaguetis a la marinera

ARROSSOS CALDOSOS

Arròs caldós de mariscs
Arròs caldós de llamàntol

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

PAELLES I FIDEUÀ

Paella de mariscs
Paella mixta de pollastre i mariscs
Paella de pollastre, ànec i bolets
Paella de llamàntol
Paella de verdures
Arròs negre
Fideuà de mariscs

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

PEIXOS

Salmó a la planxa
Sèpia a la planxa
Llom de llobarro a la planxa
Cassola de bacallà a la marinera
Cassola de bacallà en salsa d'ametlles

CARN

Entrecot de vedella a la graella
Be al forn
Pollastre al forn
Cuixa de ànec confitat amb ceba caramel·litzada

SALSAS

Lactonesa d'all
Pebre verd
Mahonesa



STARTERS

Fish ceviche with prawns	
Tuna tartare with avocado	
Sobrasada (raw, cured sausage paste) and cheese from Menorca	
Iberian ham	
Menorcan bread with tomato	
Bread	
Gluten-free bread	
Butter	

WARM STARTERS

Grilled octopus with mashed potatoes	
Roasted prawns	
Steamed mussels	
Mussels in seafood sauce	
Fried small baby squids	
Squids Andalusian style	

SALADS AND PASTA

Tomato salad with capers and menorcan cheese	
Mixed salad with goat cheese, caramelized onion, and nuts	
Spaghetti Bolognese	
Seafood spaghetti	

RICE IN BROTH

Rice in broth with seafood	
Rice in broth with clawed lobster (Bogavante)	

(Price per person, minimum for two persons)

PAELLAS AND FIDEUÀ

Seafood paella	
Mixed paella with chicken and seafood	
Chicken, duck, and mushroom paella	
Clawed lobster paella (Bogavante)	
Vegetable paella	
Black Rice (cooked in squids ink)	
Seafood Fideua (paella with noodles)	

(Price per person, minimum for two persons)

FISH

Grilled Salmon	
Grilled cuttlefish	
Grilled loin of sea bass	
Cod casserole with seafood sauce	
Cod casserole with almond sauce	

MEATS

Grilled beef entrecote	
Roast lamb	
Baked chicken	
Duck thigh confit with caramelised onion	

SAUCES

Garlic lactonese	
Green pepper	
Mayonnaise	



ENTRÉES

Ceviche de poisson avec crevettes
Tartare de thon à l'avocat
Sobressade et fromage de Minorque
Jambon ibérique
Pain Minorquin à la tomate
Pain
Pain sans gluten

ENTRÉES CHAUDS

Poulpe à la plancha avec purée de pommes de terre
Crevettes grillées
Moules à la vapeur
Moules marinière
Chipirons frits
Calamars à l'andalouse (frits)

SALADE ET PÂTES

Salade de tomate, câpres et fromage de Minorque
Salade de laitue, fromage de chèvre, noix et oignons caramélisés
Spaghetti Bolognaise
Spaghetti aux fruits de mer

RIZ BOUILLON

Riz bouillon de fruits de mer
Riz bouillon de homard (Bogavante)

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

PAELLAS ET FIDEUÁ

Paella aux fruits de mer
Paella mixte de poulet et fruits de mer
Paella de poulet, canard et champignons
Paella de homard (Bogavante)
Paella de légumes
Riz Noir
Fideuá (nouilles) aux fruits de mer

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

POISSONS

Saumon grillée
Sépia grillée
Filet de bar de la mer grillée
Cocotte de morue à la marinière
Cocotte de morue à la sauce d'amandes

VIANDES

Entrecôte de bœuf grillée
Agneau au four
Poulet au four
Cuisse de canard confite aux oignons caramélisés

SAUCES

Ail lactonese
Poivre vert
Mayonnaise



VORSPEISEN

Ceviche vom fisch mit Garnelen
Thunfischtatar mit Avocado
Sobrasada und menorquinischem käse
(Sobrasada - typische luftgetrocknete Rohwurst)
Iberischem Schinken
Menorquinisches Bauernbrot mit Tomate
Brot
Glutenfreies Brot

WARME VORSPEISEN

Gegrillter pulpo (kraken) mit Kartoffelpüree
Gegrillte Garnelen
Miesmuscheln (in dampf gegart)
Miesmuscheln nach Seemannsart
Kleine frittierte Tintenfische
Calamar nach andalusien (in Mehl gedreht und frittiert)

SALATE UND NUDELGERICHTE

Tomatensalat mit Kapern und menorquinischem käse
Salate mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Trockenfrüchte
Spaghetti Bolognese
Spaghetti nach Seemannsart

REISSUPPE

ReisSuppe mit Meeresfrüchte
ReisSuppe mit Hummer (Bogavante)

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

PAELLAS UND FIDEUA

Paella mit Meeresfrüchte
Gemischte Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchte
Paella mit Huhn, Ente und Pilzen
Paella mit Hummer (Bogavante)
Paella mit Gemüse
Schwarzer Reis (In Tintenfisch tinte gekocht)
Fideuá mit Meeresfrüchten
(Fideuá - Variante der Paella mit Nudeln statt Reis)

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

FISCHGERICHTE

Lachs vom Grill
Sepia vom Grill
Seebarsch filet (Vom Grill)
Kabeljau-Auflauf nach Seemannsart
Kabeljau-Auflauf Mandelsauce

FLEISCHGERICHTE

Entrecote vom Rind gegrilltes
Lamm im Ofen gebacken
Gebackenes Huhn
Confierte Entenkeule mit karamellisierten Zwiebeln

SOßEN

Knoblauchlaktonese
Grüner Pfeffer
Mayonnaise



ANTIPASTI

- Ceviche di pesce con gamberi
- Tartare di tonno con avocado
- Tagliere di sobrasada
e formaggio di Minorca
- Tagliere di prosciutto iberico
- Bruschetta di pan payés
con pomodoro
- Pane
- Gluten-free bread

ANTIPASTI CALDI

- Polpo alla griglia con purè di patate
- Gamberi alla griglia
- Cozze al vapore
- Cozze alla marinara
- Calamaretti fritti
- Calamari alla Andalusian (fritti)

INSALATE E PASTA

- Insalata di pomodoro, capperi
e formaggio di Minorca semistagionato
- Insalata di lattuga, formaggio di capra,
frutta secca e cipolla caramellata
- Spaghetti alla Bolognese
- Spaghetti alla Marinara 14,90€

RISO IN BRODO

- Riso in brodo di frutti di mare
- Riso in brodo di astice (Bogavante)

(Prezzo a persona, minimo 2 persone)

PAELLA E FIDEUÁ

- Paella di frutti di mare
- Paella mista di pollo e frutti di mare
- Paella di pollo, anatra e funghi
- Paella di astice (Bogavante)
- Paella di verdure
- Paella al nero di seppia
- Fideuá (tagliatelle) di frutti di mare

(Prezzo a persona, minimo 2 persone)

PESCE

- Salmone alla piastra
- Seppia alla piastra
- Filetto di branzino alla piastra
- Casseruola di baccalá alla marinara
- Casseruola di baccalá con
salsa di mandorle

CARNI

- Entrecôte di manzo alla griglia
- Agnello al forno
- Pollo al forno
- Confit coscia d'anatra con
cipolle caramellate

SALSE

- Lattosio all'aglio
- Pepe verde
- Maionese

COVA Sa Nacra

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

 CEREALES CON GLUTEN CEREALS WITH GLUTEN	 CRUSTÁCEOS SEAFOOD	 HUEVOS EGGS	 PESCADO FISH	 CACAHUETES PEANUTS	 SOJA SOY	 LÁCTEOS DAIRY
 FRUTOS SECOS NUTS	 APIO CELERY	 MOSTAZA MUSTARD	 SÉSAMO SESAME	 SULFITOS SULPHITES	 ALTRAMUZ LUPIN SEEDS	 MOLUSCOS MOLLUSCS

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.