

BÁSICOS



POLLO
11,90

Solomillo de pollo rebozado, lechuga de temporada & mayonesa.

Breaded chicken tenderloin, seasonal lettuce & mayonnaise.

* **Opción vegetariana Heüra + 1,00**

* Vegetarian Heüra option + 1,00



BACON & QUESO
12,90

Bacon ahumado, mezcla de quesos de Menorca fundidos & salsa chipotle.

Smoked bacon, melted Menorcan cheese blend & chipotle sauce.



HUEVO
13,90

Huevos camperos revueltos al estilo Sabrina, queso cheddar, cebolla caramelizada & salsa sriracha mayo.

Cage-free soft scrambled eggs Sabrina-style, cheddar cheese, caramelized onion & sriracha mayo.



POLLO PIRI-PIRI
13,90

Pollo especiado & cocinado al horno, pavo braseado, queso Edam, tomate, lechuga de temporada & salsa chipotle.

Spiced & oven-cooked chicken, braised turkey, Edam cheese, tomato, seasonal lettuce & chipotle sauce.



PULLED PORK
14,90

Carne de cerdo desmenuzada, queso Manchego, cebolla morada encurtida & salsa BBQ.

Pulled pork, Manchego cheese, pickled red onion & BBQ sauce.



ROAST BEEF
14,90

Carne de ternera asada, queso suizo & rúcula, acompañado con salsa gravy para dipear.

Roast beef, swiss cheese & arugula, served with gravy sauce for dipping.



BURRATA
15,90

Burrata fresca, tomate seco, rúcula, jamón serrano & pesto de albahaca.

Fresh burrata, sun-dried tomato, arugula, serrano ham & basil pesto.



PASTRAMI
15,90

Pastrami de vacuno ahumado, queso suizo, pepinillos laminados & salsa mostaza suave.

Smoked beef pastrami, swiss cheese, sliced pickles & mild mustard sauce.

COMPARTIR ES VIVIR

MENORCA EN BOLAS 9,90

Nuestras famosas crujientes bolas de queso de Menorca.

Our famous crispy Menorcan cheese balls.

CHICKEN TENDERS 9,90

Tiras de pollo rebozadas acompañadas con salsa BBQ.

Breaded chicken tenderloins served with BBQ sauce.

SABRINA'S HUMMUS 8,90

Sabrina es la jefa & el hummus es cosa suya ...

Sabrina runs the show & the hummus is her thing ...

FRITAS EN 24H 6,90

Patatas fritas de la casa elaboradas en 24 horas.

Homemade fries, prepared over 24 hours.

WAKA-WAKA-WAKAMOLE 9,90

Guacamole de la casa acompañado con totopos de maíz crujientes.

Homemade guacamole served with crispy corn chips.

ENSALADAS

BÁSICA CLÁSICA 11,90

Mezcla de lechugas de temporada, pollo Piri-Piri, láminas de queso Parmesano, picatostes, aceite de oliva & sal.

Mixed seasonal leaves, Piri-Piri chicken, Parmesan cheese shavings, croutons, olive oil & salt.

LA KA 12,90

Mezcla de lechugas de temporada, rulo de cabra, tomates cherry y nueces, aliñada con vinagreta de la casa y aceite de oliva.

Mixed seasonal leaves, goat's cheese log, cherry tomatoes and walnuts, dressed with house vinaigrette and olive oil.

BASICREAMS



CHOCOLATE & KINDER

6,90

Crumble de galleta, helado de nata, nata montada, salsa de chocolate & avellana, virutas de chocolate negro & Kinder Bueno.

Cookie crumble, cream ice cream, whipped cream, chocolate & hazelnut sauce, dark chocolate shavings & Kinder Bueno.



DULCE DE LECHE & PISTACHO

6,90

Crumble de galleta, helado de nata, nata montada, dulce de leche, pistachos salados & carquiñosles.

Cookie crumble, cream ice cream, whipped cream, dulce de leche, salted pistachios & carquiñosles.



MANGO & CHÍA

7,90

Crumble de galleta, helado de yogur, nata montada, coulis de mango, granola, semillas de chía & mango.

Cookie crumble, yogurt ice cream, whipped cream, mango coulis, granola, chia seeds & mango.

DULCES BÁSICOS

COOKIE

3,50

HELADOS

3,00/4,00

la Menorquina

EL PUDIN DE LA MAGE

6,50

Pudin de brioche con carbón activo y caramelo, elaborado con la receta de Magela, cocinera y madre de la casa.

Activated charcoal brioche pudding with caramel, made from Magela's recipe, our cook and house mother.

MORENITO

5,50

Sándwich helado de la casa, relleno de chocolate con trufa y cubierto con una lámina de chocolate crujiente y galleta de cacao.

House ice-cream sandwich filled with chocolate truffle and coated with a thin layer of crunchy chocolate and cocoa biscuit.

57 ARTESÀ

5,50

Helado artesano de Can Sintes con biscuit, café, canela y bizcocho, corazón de licor y cobertura de chocolate crujiente.

Artisan ice cream from Can Sintes with biscuit, coffee, cinnamon and sponge cake, a liqueur center and a crunchy chocolate coating.

BEBIDAS

Agua 50cl

Still Water

2,50

Agua con Gas

Sparkling water

2,80

Refrescos

Coca Cola, Fanta, Fuze Tea, Aquarius, Granini...

3,00

Granizado de Limón

Lemon slush

4,50

APERITIVOS, ESPUMOSOS Y COMBINADOS

Vermut

Vermouth

4,00

Sidra

Cider

5,00

Alma Atlántica (espumoso)

Sparkling wine

5,00

Dibon Brut Nature

Coupage - D.O. Cava

5,00

Básico Spritz

Tinto de Verano

Red Wine & Lemon Soda

6,00

Pomada Granizada

Gin & Lemonade Slushy

6,50

Combinado

Mixed Drink

8,00

Combinado Especial

Premium Mixed Drink

10,00

CERVEZAS

33CL 56CL

Heineken

Amstel Radler

Heineken 0,0

18/70 la RUBIA

Cruzcampo sin gluten

Cruzcampo gluten free

3,00

3,00

3,00

3,50

3,50

5,00

5,00

5,00

5,50

-

VINOS

Blancos

Mara

Godello - D.O. Monterrei

COPA BOTELLA

4,00

20,00

Marieta

Palomino - D.O. Ribeiro

4,00

20,00

Alba Martín

Albariño - D.O. Rías Baixas

4,50

23,00

Clay (orgánico)

Xarel·lo - D.O. Utiel-Requena

6,50

33,00

Rosado

Cuatro Pasos

Mencia - D.O. Bierzo

4,00

20,00

Tintos

Cuatro Pasos

Mencia - D.O. Bierzo

4,00

20,00

FyA 8

Tempranillo - D.O. Rioja

4,50

23,00

Traslascuestas Roble

Tempranillo -

D.O. Ribera del Duero

5,00

25,00

CAFÉS DE ESPECIALIDAD

Orang Utan Coffee Project

www.orangutan.coffee/en/

Expreso

Americano

Cortado

Café con Leche

Infusión / Té

2,20

2,50

2,50

3,00

3,00

básico

Básico Sándwich Club.

@estoebasico
estoebasico.com