



Comida

Para picar

Plato mezze 🍷 ~ GRECIA ~ 32€

Nuestro aperitivo emblemático con crudités, grissini y pita casera, servido con variedad de dips mediterráneos

Our signature aperitivo with crudités, grissini and homemade pita, served with a variety of Mediterranean dips

Notre apéritif signature avec crudités, grissini et pita maison, servi avec un assortiment de dips méditerranéens

Croquetas 6 unidades ~ ESPAÑA ~ 18€

Croquetas de gamba y merluza, jamón y champiñones

Prawn & hake, ham, mushrooms croquetas

Croquettes crevettes & merlu, jambon, champignons

Tabla mixta de carne curada y quesos ~ ESPAÑA ~ 34€

Tabla de embutidos y quesos de Menorca

Mix of cured meat & cheese plater from Menorca

Planche de charcuterie affiné et fromages de Minorque

Para empezar

FRÍO

Selección de panes mediterráneos y condimentos caseros ~ 12€

Focaccia, pita, pan de masa madre, grissini, aceite de oliva, tapenade, salsa de tomate picante

Focaccia, pita, sourdough bread, grissini, olive oil, tapenade, spicy tomato sauce

Focaccia, pita, pain au levain, gressin, huile d'olive, tapenade, sauce tomate épicée

COLO

Alcachofas a la barigoule ~ FRANCIA ~ 19€

Ensalada tibia de alcachofas con limón confitado y hierbas frescas

Warm artichoke salad with preserved lemon and fresh herbs

Salade tiède d'artichauts, citron confit, herbes fraîches

Horiatiki ~ GRECIA ~ 18€

Ensalada griega con queso feta, aceitunas, pepino, tomate, alcaparras y hierbas de nuestro huerto

Greek salad with feta, olives, cucumber, tomato, capers and herbs from our garden

La véritable salade grecque : tomates, concombre, feta, olives, origan

Manzo Parmigiano ~ ITALIA ~ 25€

Carpaccio de ternera con crema de parmesano, rúcula y virutas de parmesano

Beef carpaccio with parmesan cream, rocket and parmesan shavings

Carpaccio, copeaux de parmesan affiné, roquette, citron

Carpaccio ~ MENORCA ~ 34€

Carpaccio de gambas con aceite cítrico

Prawn carpaccio with Mediterranean citrus oil

Carpaccio de gambas, huile d'agrumes

Para empezar

CALIENTE

Shakshuka y Flor de Calabacín ~ TUNÉZ ~ 19€

Tomates especiados y flor de calabacín frita

Spiced tomatoes, and fried zucchini flower

Tomates épicés et fleur frite de courgettes

Lahmacun ~ TURQUÍA ~ 20€

Pizza turca con carne picada, tomate, especias y salsa de yogurt

Turkish pizza garnished with minced beef, tomato, spices and yoghurt sauce

Pizza turque garnie de viande hachée, tomate, épices et sauce yaourt

Gambas a la brasa ~ ITALIA ~ 30€

Gambas a la parrilla con salsa de lima

Grilled prawns with lime sauce

Gambas grillées avec sauce citron vert

Lamb Kofta ~ MEDIO ORIENTE ~ 18€

Brocheta de kofta de cordero con salsa de menta y yogurt

Lamb kofta skewer with mint and yoghurt sauce

Brochette de kofta d'agneau, sauce menthe et yaourt

Sabih Zhoug ~ MEDIO ORIENTE ~ 20€

Ensalada tibia de berenjena, huevo pasado por agua, aderezo de tahini y pan pita

Warm aubergine salad, soft boiled egg, tahini dressing, and pita bread

Salade tiède d'aubergine, œuf mollet, sauce tahini, pain pita

PIZZA

Pizza della Nonna ~ ITALIA ~ 27€

Mascarpone, espárragos y trufa de temporada

Mascarpone, asparagus and summer truffle

Mascarpone, asperges et truffe d'été

Pizza Margherita ~ ITALIA ~ 17€

Pizza clásica: con tomate, mozzarella y albahaca fresca

Classic pizza: with tomato, mozzarella and fresh basil

La classique : tomate, mozzarella, basilic frais

Extras ~ ESPAÑA ~

Sobrasada de Menorca

+4€

Burrata

+5€

Jamón ibérico

+7€

HOT

PIZZA

Principales

PASTA

Mezze maniche di zucchini e tartufo 🍴 ~ ITALIA ~~~~~ 35€

Pasta con pesto de calabacín, crema de parmesano y trufa

Pasta with courgette pesto, parmesan cream and truffle

Pâtes au pesto de courgettes, crème de parmesan et truffe

Tagliatelle al ragù della Nonna ~ ITALIA ~~~~~ 28€

Tagliatelle con ternera estofada en salsa de tomate

Tagliatelle with slow-cooked beef in tomato sauce

Tagliatelle au bœuf mijoté à la tomate

LA BRASA

Pollo a la parilla ~ ESPAÑA ~~~~~ 29€

Pollo a la parrilla marinado con limón y ajo, asado a la parrilla

Chicken marinated in lemon and garlic, charcoal grilled

Poulet mariné au citron et à l'ail, grillé au charbon

Xtapodi ~ GRECIA ~~~~~ 35€

Pulpo a la parilla con aceitunas negras, tomates, alcaparras, perejil y limón

Grilled octopus with black olives, tomatoes, capers, parsley and lemon

Poulpe grillé avec olives noires, tomates, câpres, persil et citron

Cochinillo ~ ESPAÑA ~~~~~ 36€

Cochinillo asado de nuestra granja, servido con su jugo

Roasted suckling pig from our farm, served with its sauce

Cochon de lait rôti de notre ferme, servi avec son jus

Entrecot de vaca madurado ~ ESPAÑA ~~~~~ 300 GR 39€

Entrecot de vaca menorquina madurada 30 días con salsa de perejil

30-day aged Menorcan beef with parsley sauce

Bœuf minorquin mûré 30 jours, sauce persil

Pescado del día ~ MENORCA ~~~~~ 68€/kg

Lubina o dorada del día — precio por kg

Scabass or seabream — price per kg

Loup ou daurade selon arrivage — prix au kilo

EL HORNO

Parmigiana de berenjena 🍴 ~ ITALIA ~~~~~ 24€

Berenjena crujiente y mozzarella al horno en salsa de tomate dulce y picante

Crispy aubergine and mozzarella, baked in a sweet and spicy tomato sauce

Aubergines croustillantes, mozzarella, sauce tomate épicée et sucrée

Pastilla marroquí vegetal ~ MEDIO ORIENTE ~~~~~ 24€

Hojas crujientes, verduras asadas, toque agri dulce

Crispy pastry, roasted vegetables, sweet and savoury touch

Feuilles croustillantes, légumes rôtis, touche sucrée-salée

Cuscús de cordero ~ MARRUECOS ~~~~~ 36€

Cuscús, estofado de cordero, almendras laminadas y frutos secos

Morrocon lamb stew served with couscous, flaked almonds and dried fruits

Ragoût d'agneau marocain accompagné de couscous, d'amandes effilées et de fruits secs

PASTA

BARBECUE

WOOD OVEN

ACOMPAÑAMIENTOS / SIDES

🍴 ~ 9€

Patatas asadas al romero y especias

Roasted potatoes with rosemary and spices

Pommes de terre rôties au romarin et épices

Ensalada de rúcula y tomate

Rocket & tomato salad

Salade de roquette et de tomates

Caponata siciliana con berenjenas, pimientos y tomates en salsa de tomate

Sicilian caponata with aubergine, peppers & tomatoes in tomato sauce

Aubergines, poivrons et tomates rôties en sauce tomate (Caponata, Sicile)

*Absolutely Taste
Nonna Specialities*

Spaghetti all'Astice ~ ITALIA ~~~~~ 65€

Espaguetis con langosta, tomate fresca, albahaca y limón

Spaghetti with lobster, fresh tomato, basil and lemon

Spaghetti au homard, tomate fraîche, basilic et citron

Gigantesca bandeja de helados y frutas ~~~~~ 60€

Gran Bandeja de frutas, helados y sorbetes

Huge fruit platter, ice cream & sorbets

Enorme plateau de fruit, Glaces & sorbets

Postres

Tiramisú ~ ITALIA ~~~~~ 14€

Mascarpone, bizcocho savoiardi empapado en licor, café y cacao

Mascarpone, savoiardi biscuit soaked in liquor, coffee and cacao

Mascarpone, biscuits savoyards imbibés de liqueur, café et cacao

Churros & Chocolate ~ ESPAÑA ~~~~~ 14€

Churros con azúcar de canela y salsa de chocolate

Fried choux pastry topped with cinnamon sugar, served with chocolate sauce

Pâte à choux frite sucre à la cannelle, servie avec sauce chocolat

Fondant de chocolate ~ FRANCIA ~~~~~ 16€

Fondant de chocolate con helado fior di latte

Chocolate fondant with fior di latte ice cream

Fondant au chocolat avec glace fior di latte

Pastilla ~ MARRUECOS ~~~~~ 14€

Pasta filo crujiente, crema de agua de azahar, almendras tostadas y helado artesanal de cacahuete

Crispy filo pastry, orange blossom cream, roasted almonds and artisanal peanut ice cream

Pâte feuilletée croustillante, crème à l'eau de fleurs d'oranger, amandes rôties et glace artisanale cacahuète

Ensalada de fresas ~ ESPAÑA ~~~~~ 9€

Fresas frescas con limón y menta, servidas con helado de vainilla artesanal

Fresh strawberries with lemon and mint, served with artisanal vanilla ice cream

Fraises fraîches, citron, menthe, servies avec glace vanille artisanale

Helado de la Nonna ~ MENORCA ~~~~~ 14€

Helados y sorbetes de temporada

Seasonal ice cream and sorbet

Glaces & sorbets de saison





nonnabazaar.com