

PER COMENÇAR

Croquetes casolanes (gambes, pernil ibèric)
(gluten, llet, ous, crustacis) 3,50€/ uni.

“Gilda Can Pasqual”: envinagrats, anxova, seitó i formatge de cabra
(peix, lactosa, gluten) 10,00€

Cruixents farcits de brandada de cirviola (4 unitats ració)
(gluten, peix, ou, lactosa) 25,00€

Ostres Gillardeau n°2

Al natural amb vinagreta 6,00€/ uni.

Al natural amb caviar Osetra (Real Caviar) 19,00€/ uni.

En tempura amb maracujà i parmesà
(gluten, lactosa) 7,00€/ uni.

Llauna de caviar Osetra 30 g, amb pa brioix i crème fraîche
(crustacis, peix, gluten, llet) 130,00€

Taula de formatges curats de Balears, amb melmelada de figues**
(llet, gluten, fruits secs) Segons disponibilitat ** 22,00€

Torrada de xeixa amb sobrassada madurada, mel de Can Pasqual (4 uni.)
(gluten) 15,00€

Anxoves “Serie Oro” Rafa López 6,00€ uni.
(peix) Ració 21,00€ (4 uni)

Pernil 100% ibèric de gla 100 g, tallat a mà 39,00€

Pa artesà fet a casa, amb AOVE de Formentera i olives amanides
(gluten) 4,75€ (p/p)

All i oli (llet) 2,50€

Pa sense gluten 4,50€ (p/p)

Pa de vidre amb tomàquet ratllat (4 uni.) (gluten) 7,00€

IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.

PLATS DE L'ILLA... ESTIMEM LA TRADICIÓ

Plats de la cuina de Formentera, cuinats de manera tradicional

Sarsuela de peix i marisc
(peix, crustacis, mol·luscs) 65,00€(p/p)(min.2 pax)

Peix amb salsa verda/provençal o a la sal llobarro, turbot
(peix, llet) 85,00€/Kg

Peix fresc salvatge (rotja, nero, gall)
(peix) 120,00€/Kg

Bullit de peix amb arròs a banda
(peix, crustacis, mol·luscs) 50,00€(p/p)

Llamàntol fregit amb ous de corral, patates i pebrots
(crustacis) 130,00€/Kg

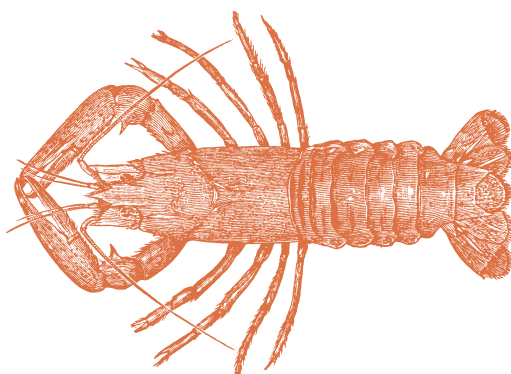
Llagosta fregida amb ous de corral, patates i pebrots
(crustacis) 195,00€/Kg

Caldereta (amb arròs blanc i torrades de pa)
(crustacis, fruits secs, gluten)

de llamàntol 130,00€/Kg

de llagosta 195,00€/Kg

Frit de pop (ració) 26,00€



IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.

CRUS... ELS NOSTRES PRODUCTES DE LA MANERA MÉS FRESCA

Ceviche Can Pasqual de corball

(fet a la manera tradicional, amb coriandre, ají groc, llima, blat de moro, ceba morada, alvocat, moniato, coriandre i anelles de ceba en tempura)

(peix, api, crustacis, gluten)

36,00€

Tàrtar de tonyina roja i alvocat sobre burrata fresca

(peix, soia, sèsam, lactosa)

45,00€

Tàrtar de gamba vermella alistada amb bullabessa cítrica dels seus caps

(crustacis, gluten)

35,00€

Steak tàrtar de filet de vedella amb moll de l'os a la brasa i pa brioi

(gluten, llet, peix, ou)

38,50€

"Aguachile" de tomàquet i gamba alistada

(peix)

39,00€

FRITURES... DE MAR I CRUIXENTS

Black rabas de calamar a la bruta (Homenaje a fuego negro)

(gluten, peix)

29,00€

Calamar a l'andalusa amb maionesa de kimchi

(gluten, peix)

29,00€

Fritura de gall de Sant Pere, amb ceba, maionesa de llima i sweet chilli

(gluten, peix)

29,00€

Seitons fregits amb llima, allada i ou fregit

(gluten, peix)

21,50€

PASTA I PLATS PER ALS MÉS JOVES

Espaguetis amb tomàquet i parmesà (gluten, llet)

18,00€

Penne rigate amb pesto d'espínacs i carpaccio de gambes

(gluten, crustacis, fruits secs)

42,00€

Mig pollastre de granja rostit al forn de brases amb patates fregides (soia)

32,00€

Caneló de pollastre pagès gratinat (gluten)

28,00€

IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida pagesa Can Pasqual
(tomàquet, "bescuit", pebrot vermell rostit, pebrot verd, ceba, patata i "peix sec")
(gluten, peix) 21,50€

Alvocat a la brasa farcit de gambes, salsa rosa, ceba morada i algues
(crustacis, peix) 23,00€

 Amanida de l'hort
(enciam, tomàquet, ceba, espàrrecs blancs, pebrot verd, alvocat, pastanaga, raves) 20,50€

Carxofes a la brasa amb pernil ibèric, formatge Maó i suc de carn (2 u.)
(llet, soia) 26,00€

Cloïsses gallegues a la marinera
(mol·luscs) 25,50€

 Graellada de verdures a la brasa amb salsa romesco
(fruits secs, gluten) 22,50€

Pop "a feira" (peix, crustacis) 35,00€

Saltat de sípia, favetes i botifarra amb escuma de patata
(peix, crustacis, llet) 27,00€



IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.

ARROSSOS / FIDEUÀ

(Mín. 2 persones / preu per persona)

(peix, crustacis, mol·luscs)

Paella mixta (pollastre pagès, costelles de porc, sípia, gamba, cloïsses, escamarlans) 36,00€

Arròs del “senyoret” (gamba pelada, musclo, sípia, peix fresc) 32,00€

Paella de peix fresc i marisc (escamarlans, sípia, peix fresc, cloïsses) 38,00€

Paella de llamàntol nacional 130,00€/Kg + arròs 14,00€ (p/p)

Paella de llagosta 195,00€/Kg + arròs 14,00€ (p/p)

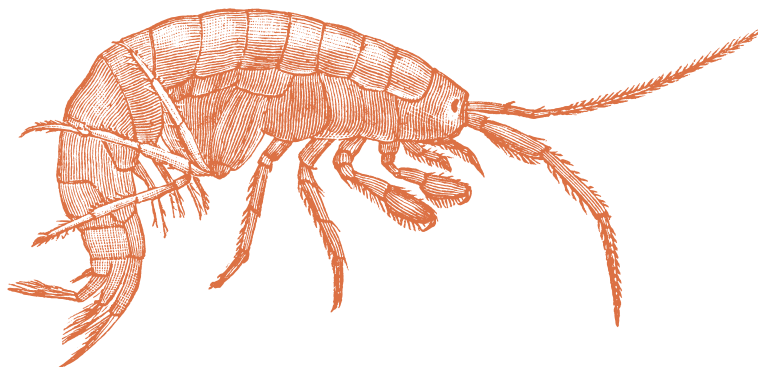
Paella de carabiners, sípia i vieires 49,50€

Arròs o fideuà negra (gamba, sípia, xipirons, musclo) 32,00€

 Arròs de verdures ecològiques de l'illa (temporada) 27,50€

Fideuà d'anfós de Formentera i allioli de safrà 45,00€

Tots els nostres arrossos es poden servir caldosos, melosos o secs*



IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comunicu-ho al cambrer.

LES BRASES DE CAN PASQUAL (PEIXOS I CARNS)

(fets a la nostra graella o al forn Josper amb carbó)

Peix salvatge (galls, rotja, pagres, dentol, virrei...) (peix)	120,00€/Kg
Llobarro, turbot, daurada	85,00€/Kg
Ració de peix del dia	37,00€
Ració de mero	46,00€
Calamar a la brasa (peix, crustacis)	35,00€
Gamba vermella (200 g) (crustacis) * temporada	45,00€
Carabiners (crustacis, mol·luscs)	200,00€/Kg
Graellada de peix fresc del dia	58,00€(p/p)
Mitjana de vedella madurada	105,00€/Kg (Mín. 1kg)
Entrecot de vaca madurada (300 g aprox.)	32,00€
Filet de vedella (200 g aprox.)	32,00€
Flambat amb salsa al pebre (llet, soia)	37,00€
Costelletes de xai de llet, all i oli de morter i patates al pastor	46,00€
Hamburguesa de vedella madurada amb formatge curat de Maó, salsa secreta i el nostre delicat pa (gluten, llet)	29,50€
Volandeires a la brasa (mol·luscs)	22,50€

IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.

Sabor i
tradició



Des de
1964

PER ACOMPANYAR

Patates “de veritat” (patates fregides estil pagès amb alls i pebrots del padró)	8,00€
Fulles fresques amanides amb salsa cèsar (llet)	8,00€
Bimi a la brasa amb romesco	10,00€
Pebrots del padró	7,50€
Pebrots del piquillo	9,00€

**Ho acabo a casa. Tupper ecològic 1,00 €*

Des de 1964, a Can Pasqual cuidem la tradició i el respecte pel producte com a base de la nostra cuina.

Elaboracions fetes a casa, receptes de sempre i una manera d'entendre la gastronomia lligada a l'illa.

Sabors autèntics, sense artificis, que parlen de Formentera i de la seva essència.

Perquè per a nosaltres, cuinar és mantenir viva la memòria a través del temps.

IVA inclòs en tots els preus.

El nostre establiment compleix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació dels al·lèrgens.
Qualsevol al·lèrgia o intolerància, si us plau, comuniqui-ho al cambrer.