

PARA EMPEZAR

Croquetas caseras (gambas, jamón ibérico) <i>(gluten, leche, huevos, crustáceos)</i>	3.50€/ uni.
“Gilda” encurtidos , anchoa y pescado en salazón hecho en casa <i>(pescado, gluten)</i>	9.50€
Crujientes rellenos de brandada de sirvia (4 unidades ración) <i>Gluten, pescado, huevo, lactosa</i>	22.00€
Ostras Gillardeau nº2	
Al natural con vinagreta	5.50€/ uni.
Al natural con caviar Osetra (Real Caviar)	18.00€/uni.
En tempura con maracuyá y parmesano <i>(gluten, leche)</i>	7,00€/ uni.
Lata de Caviar Osetra 30 gr., con pan brioche y crème fraîche <i>(crustáceo, pescado, gluten, leche)</i>	100.00€
Tabla de quesos curados de Baleares <i>con peras al vino y frutos secos</i> <i>(leche, gluten, frutos secos)</i>	22.00€
Tosta de XEIXA con Sobrasada madurada, miel de Can Pasqual (4 uni.) <i>(gluten)</i>	14.00€
Anchoas “Serie Oro” Rafa López <i>(pescado)</i>	4.50€ uni.
	Ración 16.50€ (4 uni)
Jamón 100% ibérico de bellota 100gr.	35.00€
Pan artesano hecho en casa, con AOVE de Formentera y aceitunas aliñadas <i>(gluten)</i>	4.00€ (p/p)
All i oli <i>(leche)</i>	2.50€
Pan sin gluten	4.50€(p/p)
Pan de cristal con tomate rallado (4 unid) <i>(gluten)</i>	6.00€

PLATOS DE LA ISLA...AMAMOS LA TRADICIÓN

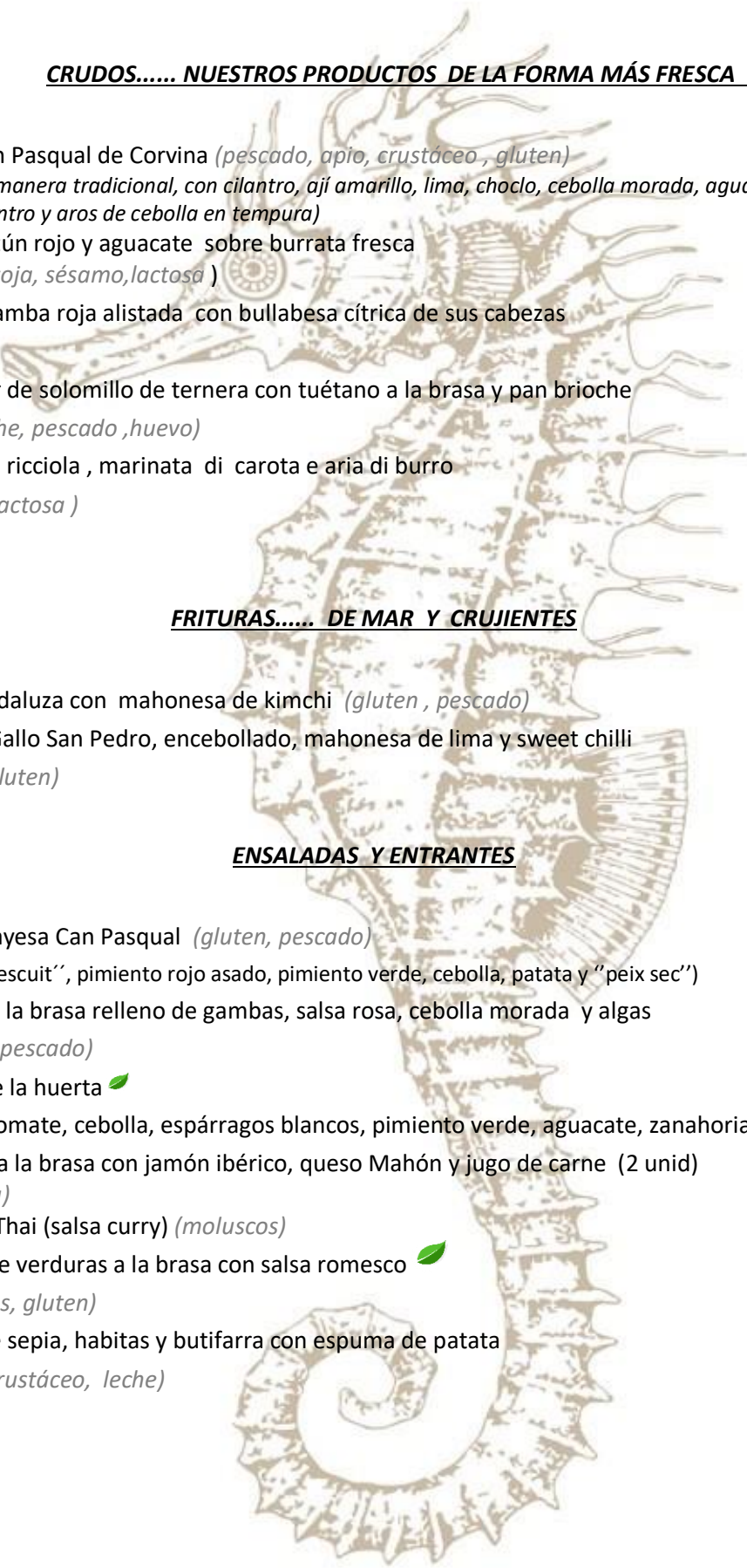
(platos de la cocina de Formentera, cocinados de manera tradicional)

Zarzuela de pescado y marisco <i>(pescado, crustáceo, molusco)</i>	55.00€(p/p)(min.2 pax)
Pescado fresco en salsa verde / provenzal o a la sal <i>(pescado, leche)</i>	96.00€/Kg
Bullit de peix con arroz a banda <i>(pescado, crustáceo, molusco)</i>	45.00€(p/p) (min. 2 pax)
Bogavante frito con huevos de corral, patatas y pimientos <i>(crustáceo)</i>	120.00€/Kg
Langosta frita con huevos de corral, patatas y pimientos <i>(crustáceo)</i>	180.00€/Kg
Caldereta (con arroz blanco y tostas de pan) <i>(crustáceos, frutos secos, gluten)</i>	
de Bogavante	120.00€/Kg
de Langosta	180.00€/Kg
Frito de pulpo (ración)	24.00€

IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.

CRUDOS..... NUESTROS PRODUCTOS DE LA FORMA MÁS FRESCA





Ceviche Can Pasqual de Corvina (<i>pescado, apio, crustáceo, gluten</i>) (hecho a la manera tradicional, con cilantro, ají amarillo, lima, choclo, cebolla morada, aguacate, boniato, cilantro y aros de cebolla en tempura)	32.50€
Tartar de atún rojo y aguacate sobre burrata fresca (<i>pescado, soja, sésamo, lactosa</i>)	35.00€
Tartar de gamba roja alistada con bullabesa cítrica de sus cabezas (<i>crustáceo</i>)	29.00€
Steak tartar de solomillo de ternera con tuétano a la brasa y pan brioche (<i>gluten, leche, pescado, huevo</i>)	29.50€
“Tiradito” di ricciola, marinata di carota e aria di burro (<i>pescado, lactosa</i>)	23.00€

FRITURAS..... DE MAR Y CRUJIENTES

Calamar andaluza con mahonesa de kimchi (<i>gluten, pescado</i>)	29.00€
Fritura de Gallo San Pedro, encebollado, mahonesa de lima y sweet chilli (<i>pescado, gluten</i>)	22.00€

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada Payesa Can Pasqual (<i>gluten, pescado</i>) (Tomate, “biscuit”, pimiento rojo asado, pimiento verde, cebolla, patata y “peix sec”)	19.50€
Aguacate a la brasa relleno de gambas, salsa rosa, cebolla morada y algas (<i>crustáceo, pescado</i>)	20.00€
Ensalada de la huerta  (lechuga, tomate, cebolla, espárragos blancos, pimiento verde, aguacate, zanahoria, rábanos)	19.50€
Alcachofas a la brasa con jamón ibérico, queso Mahón y jugo de carne (2 unid) (<i>leche, soja</i>)	18.00€
Mejillones Thai (salsa curry) (<i>moluscos</i>)	20.50€
Parrillada de verduras a la brasa con salsa romesco  (<i>frutos secos, gluten</i>)	19.50€
Salteado de sepia, habitas y butifarra con espuma de patata (<i>pescado, crustáceo, leche</i>)	25.50€


IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.

PASTA Y PLATOS PARA LOS MÁS JÓVENES

Espaguetis boloñesa y parmesano (<i>gluten, leche</i>)	17.00€
Medio pollo de granja rostizado al horno de brasas con patatas fritas (<i>soja</i>)	19.00€
Canelón de pollo payés graten (<i>gluten</i>)	25.00€

ARROCES / FIDEUA (MIN. 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA)

(<i>pescado, crustáceo, moluscos</i>)	
Paella mixta (pollo payés, costillas de cerdo, sepia, gamba, almejas, cigalas)	29.50€
Arroz del "Senyoret" (gamba pelada, mejillón, sepia, pescado fresco, cigalas)	29.50€
Paella de pescado fresco y marisco (gambas, sepia, pescado fresco, almejas)	32.50€
Paella de bogavante Nacional	120.00€/Kg + arroz 14.00€(p/p)
Paella de langosta	180.00€/Kg + arroz 14.00€(p/p)
Paella de carabineros, sepia y vieiras	47.50€
Arroz o fideuá negra (gamba, sepia, chipirones, mejillón)	29.50€
Arroz de verduras ecológicas de la isla (temporada) 	27.50€

*** Todos nuestros arroces se pueden servir caldosos, melosos o secos**

LAS BRASAS DE CAN PASQUAL (PESCADOS Y CARNES)

(HECHOS EN NUESTRA PARRILLA O AL HORNO JOSPER CON CARBÓN)

Pescado fresco del día (PREGUNTAR AL CAMARERO) (<i>pescado</i>)	96.00€/Kg
Ración corvina, sirvia, pargo , etc.	33.00€
Ración Mero	45.00€
Calamar a la brasa (<i>pescado, crustáceo</i>)	32.00€
Pulpo a la brasa "a feira"	29.00€
(<i>pescado, crustáceo</i>)	
Gamba roja (200 gr.) (<i>crustáceo</i>)	42.00€
Carabineros (<i>crustáceo, molusco</i>)	200.00€/Kg
Parrillada de pescado fresco del día (3 variedades de pescado)	57.00€(p/p)(Mín 2p)
Chuletón de vaca madurada	85.00€/Kg (Mín. 1kg)
Entrecote de vaca madurada (300 gr/ aprox)	29.00€
Solomillo de ternera (200gr. / aprox)	29.00€
Flambeado con salsa a la pimienta (<i>leche, soja</i>)	33.00€
Chuletillas de cordero lechal, all i oli hecho a mano en mortero y patatas panadera	38.00€
Mollejas de ternera	18.00€
Vacío de ternera salteado con alcachofas y cacahuetes	23.50€
Soja, cacahuete	
Hamburguesa de ternera madurada con queso curado de Mahón, salsa secreta y nuestro delicado pan (<i>gluten,leche</i>)	22.00€

IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.

PARA ACOMPAÑAR

Patatas “de verdad” (patatas fritas estilo payés con ajos y pimientos del padrón)	7.00€
Hojas frescas aliñadas con salsa césar (<i>leche</i>)	7.00€
Bimi a la brasa con romescu	10.00€
Pimientos del padrón	7.00€
Pimientos del piquillo	7.00€
*Lo termino en casa. Tupper ecológico 1.00€	



IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.