ENTRANTES para compartir o no

Hilos de calamar. Panceta y soja 13,00 €
Tártaro de tres pescados. Guacamole, flores y sésamo 14,00 €
Coca de trigo de "xeixa". Calabacín, cebolla confitada y queso de cabra 9,50 €
Coca de trigo de "xeixa". De temporada 9,50 €
Croquetas 11,00 €
de Merluza y espinacas
de Pollo campero y jamón ibérico
de Setas y avellanas
Mixtas
Cuadrados de bacalao. Dulce de berenjena y ajo negro 13,50 €
Ensalada CM. Brotes tiernos, dátiles, nueces, queso DO Menorca madurado y vinagreta de mostaza 11,00 €
Trinchado de patata. Con setas, sobrasada, hierba sana y trufa de Mallorca 16,50 €
Carpaccio de calabacín. Queso DO Menorca madurado, manzana y tomate seco 11,00 €
Huevos rotos camperos. Sobrasada de cerdo negro y patatas 12,50 €
Huevos rotos camperos. Con cigalas y patatas 19,50 €
Alcachofa, gambas y sobrasada. Con dulce de albaricoque 15,50 €

ARROCES

Paella mixta. Paella típica mallorquina 13,50 €
Paella de marisco. Paella típica de Alicante 16,50 €
Paella ciega. Paella sin cáscaras ni huesos 15,50 €
Arroz seco de verduras. Arroz vegetariano realizado cocinado con caldo de verduras 13,50 €
Arroz de "señorito". Arroz típico valenciano de pescado y marisco sin cáscaras ni espinas 17,50 €
Arroz de bogavante. Arroz seco o también puede cocinarse caldoso 24,50 €
Arroz negro. Arroz seco con sepia y su tinta natural 13,50 €

MENÚ DE MEDIODÍA
ó
MENÚ VEGETARIANO

Cocina de mercado
(mediodía de martes a viernes)

14,50 €
(bebidas no incluídas)

MENÚ CM
(de viernes noche a domingo para el almuerzo y cena)

Entrante
Principal
Postre

25,00 €
(bebidas no incluídas)

Precio con el IVA incluído.

PLATOS PRINCIPALES

Pescado de lonja. Cebolletas, tomates de ramillete, pasas, piñones y "Tap de Cortí" 22,00 €
Terrina de cochinillo de cerdo negro mallorquín de Ca'n Company. Con el jugo de asado, el dulce de albaricoque y trinchado de patatas con romero 17,00 €
Solomillo de ternera de cebón. Con setas, nueces, crema de tomate seco y queso DO Menorca madurado 24,00 €
Bacalao. Huevo, patata y sobrasada (cocción a baja temperatura) 17,50 €
Carrilleras de cerdo negro. Dulce de cebolla morada y patatas con aroma de vainilla 17,60 €
Sepia a la sucia o a la limpia. Alioli de ajo negro y verduritas verdes salteadas 16,50 €

POSTRES

Quesos. Quesos de las islas con confituras caseras 8,00 €
Sospiro y Palo. Mousse de Palo y Sospiro en texturas 7,00 €
Cuajada de calabaza. Con naranja,helado de vainilla, nuez y crujiente de avena 7,00 €
Monte nevado ***versión 2018.*** Leche preparada, helado de bizcocho, galleta de canela, cuajado de limón y merengue seco 7,00 **€**
Choco-chía. Chocolate, vainilla, manzana y chía 7,00 €
Chocolate, sal y aceite. Aceite de oliva virgen extra de Aubocassa y sal d'Es Trenc 7,00 €
Negro sobre naranja. Algarroba, naranja y almendra asada 7,00 €

Servicio de pan de trigo de "xeixa" integral y aceite DO Mallorca 1,75 €

Servicio para llevar. Preparamos los arroces, paellas y una selección de nuestros mejores platos para llevarte a casa.
Menús de grupo para celebraciones.
Servicio de catering.

REGALE CA'N MARCH
(oferta gastronómica)

Tarjeta regalo de un menú degustación.

TIENDA CA'N MARCH
(productos autóctonos)

Confituras caseras
Licores caseros
Vinos mallorquines
Aceite DO Mallorca
Sal de Mallorca
Especias

Si padece de cualquier tipo de alergia alimenticia, le rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.
En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

Precio con el IVA incluído.