



Aquarium Port Ciutadella

Grupo Moga en los restaurantes Aquarium (Port Ciutadella, Cala'n Bosch y Valladolid) apostamos por una cocina Mediterránea actual de primera calidad.

Somos maestros arroceros, usamos arroz bomba del parque natural de la Albufera (Valencia), caldo casero elaborado a diario y los mejores ingredientes del mar para conseguir sabores intensos e inolvidables.

La caldereta de Langosta de Menorca es realmente espectacular y mantenemos la receta original del año 1962, de nuestra abuela y madre Mari Cruz Anglada, cocinera y propietaria en su día del Casino el Borne de Ciutadella.

El trato de lujo que damos a los diferentes cortes del atún rojo ensalzan su exquisita calidad, garantizada por nuestro proveedor Balfegó.

Grupo Moga in all Aquarium restaurants (Port Ciutadella, Cala'n Bosch and Valladolid) we provide first quality Mediterranean cuisine.

We are rice cooking experts, we use the variety "bomba" for our paellas that comes from the Albufera natural park (Valencia), homemade broth made daily and the best ingredients of the sea to get intense and unforgettable flavors.

The famous Minorcan lobster stew "Caldereta" is really spectacular and we keep the original recipe of 1962 from our grandmother and mother Mari Cruz Anglada, former chef owner of "El Casino des Born" in Ciutadella.

The luxury treatment we give to the different cuts of bluefin tuna praises its exquisite quality, guaranteed by our supplier Balfegó.

Atún rojo

Auténtico Thunnus Thynnus de gran tamaño capturado de manera sostenible según el ICCAT.

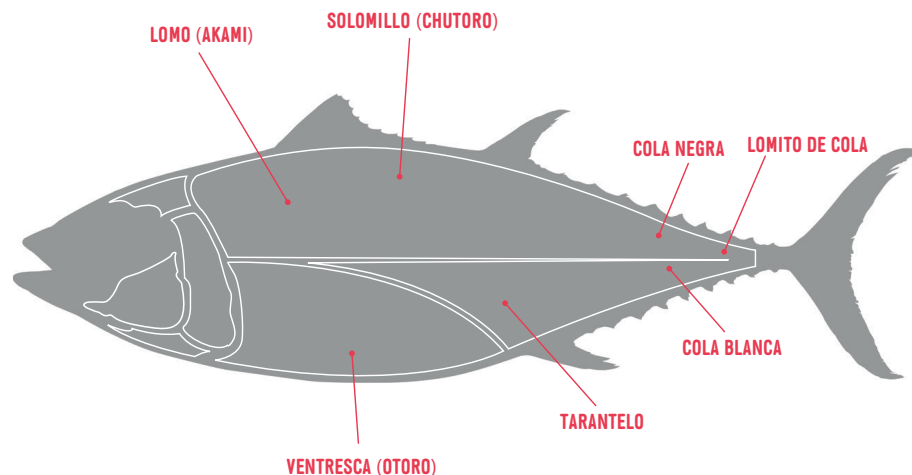
El atún rojo ha sido durante siglos un alimento destacado en la dieta Mediterránea gracias a las múltiples propiedades beneficiosas para la salud. En su composición destaca la presencia de ácidos grasos Omega3.

Es rico en minerales como el selenio, el fósforo y el magnesio, aporta diferentes vitaminas (A, B, B3, B9, B12 y D) y constituyen una excelente fuente de proteínas de alto valor biológico. Solicite su etiqueta de trazabilidad a su camarero.

Authentic Thunnus Thynnus of large size captured in a sustainable manner according to ICCAT.

The bluefin tuna has been a prominent food in the Mediterranean diet for centuries thanks to the multiple beneficial properties for health. In its composition highlights the presence of Omega3 fatty acids.

It is rich in minerals such as selenium, phosphorus and magnesium, provides different vitamins (A, B, B3, B9, B12 and D) and they are an excellent source of proteins of high biological value. Request your traceability label from your waiter.





Entrantes de Atún rojo

- * Japo-taco: pasta philo, atún rojo, guacamole casero y togarashi. *Cola negra* (min 2 uds) 7,00/ud
- Huevos rotos con patatas y guiso picantito de atún rojo. *Lomito de cola* 12,50
- Ceviche mediterráneo de atún rojo. *Cola blanca* 15,50
- Sashimi de atún rojo, servido con soja, wasabi y jengibre. *Lomo (Akami)* 15,50
- Tartar de atún rojo con guacamole casero. *Solomillo (Chutoro)* 15,50
- * Jamón marino: láminas de ventresca de atún rojo con aceite de jamón ibérico. *Ventresca (Otoro)* 18,00

Entrantes fríos

- * Carpaccio de gamba roja de Menorca con manzana y esferas de guindilla 16,00
- Gazpacho casero con su guarnición 9,00
- Anchoas del Cantábrico Casa Santoña 00 18,00
- Ensalada con mezclum de lechugas, calabacín, huevo, olivas, cebolla, tomate y dressing especial del Chef 9,00
- Ensalada César (lechuga con el aliño famoso, pollo, bacon, picatostes, huevo y parmesano) 11,50
- Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla, olivas, piparras y aceite de oliva virgen extra 14,00

Entrantes calientes

- Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo (8u) 11,00
- * Croquetas caseras negras de sepia en su tinta (8u) 12,00
- Parrillada de verduras de la isla con aceite virgen extra de Ciutadella "Son Felip" 11,00
- Tiras de sepia a la plancha con alioli negro 11,50
- Pulпитos enanos encebollados a la menorquina 14,50
- Rabas de calamar de Menorca fritas 16,50
- * Pulpo pequeño de playa a la parrilla 17,50
- Pan de coca con tomate y aceite virgen extra 3,80
- Pan ciabatta con ajo y especias 3,50

Mariscos frescos de la isla

- * Gambas rojas de Menorca a la plancha. (250 gr) Medianas 24,00 Grandes 30,00
- Cigalas de Menorca a la plancha o a la sal 110 /kg
- Mejillones de roca (Mahón) a la plancha 8,50 o salsa marinera 9,50
- Gambas blancas de Menorca al ajillo 12,50
- Ortigas (anémonas de mar) fritas 17,00
- * Erizos del mar Mediterráneo gratinados al cava (min.2 uds) 6,00 /u

Langosta de Menorca (Con sello de garantía)






- * La famosa caldereta de langosta. *Receta original del año 1962* 67,50 (500gr.)
- Langosta a la plancha o gratinada con alioli 13,50/100gr. (mínimo 500 gr.)
- * Langosta frita con ajos, huevos fritos de corral, patatas fritas caseras y cebolla frita 14,50/100 gr. (mínimo 500 gr.)

Arroces y paellas *Mínimo 2 personas. Precios por persona.*

- * Arroz meloso de gamba roja de Menorca 28,50
- Arroz meloso de langosta de Menorca (300gr de langosta por persona) 42,50
- Arroz meloso de bogavante gallego (300gr de bogavante por persona) 28,50
- Arroz caldoso marinero. *Sepia, rape, vieiras, mejillones, y gambas* 23,00
- Arroz del Señorito. *Sepia, rape y gambas peladas* 18,50
- Arroz negro con alioli. *Sepia, rape, gambas peladas y cebolla caramelizada* 19,00
- Paella de pescados y mariscos. *bogavante gallego, sepia, rape y gambas* 29,50
- * Paella ciega marinera. *Rape, sepia, pulpo, vieiras, gambas rojas peladas y mejillones sin cáscara* 25,50
- Fideuá del Señorito con fideo gordo. *Sepia, rape y gambas peladas* 18,50

Pescados frescos **Consúltenos por la oferta diaria proporcionada por nuestros pescadores de la isla.*

- * Pescados de Menorca:

	Gallo de San Pedro	23,50
	Rape	23,50
	Cap Roig	24,00
	Mero	25,00
	Calamar	19,50
- * Elija el tipo de cocinado:
 - A la plancha
 - A la espalda
 - Frito con ajos y cebolla frita
 - Al horno estilo menorquín con panadera y tomate
 - Al horno con aceite virgen extra
 - Con salsa marinera
- * Tatakí de atún rojo con verduras salteadas, Philadelphia de wasabi y mayonesa de soja. **Solomillo (Chutoro)** 24,00
- Lomo de atún rojo a la parrilla con crema de zanahoria-gengibre, panadera y tartufata. **Tarantelo** 25,00
- * Lubina del Atlántico a la sal acompañada de patata panadera y salsa tártara (min.2 pax) 25,00/persona
- Merluza de pincho Coruña a la menorquina (al horno con patata panadera y verdura) 21,00

Carnes *A la parrilla, acompañadas de patatas fritas y pimienta del piquillo*

- Entrecot: lomo alto de vacuno mayor nacional (Raza Angus madurado 30 días, 250gr) 22,50
- Solomillo de vacuno mayor nacional (Raza Frisona, 230gr) 24,50
- * Chuletón de vacuno mayor nacional (Raza Gallega madurado 40 días, 1kg) Ideal para compartir 58,00
- Salsa pimienta verde o salsa de queso de Menorca 2,50€*



Entrants de Tonyina Vermella

* Japo-tac: pasta philo, tonyina vermella, guacamole i Togarashi. <i>Cua negra</i>	(min 2 u) 7,00/u
Ous trencats amb patates i guisat picant de tonyina vermella. <i>Llom de cua</i>	12,50
Ceviche mediterrani de tonyina vermella. <i>Cola blanca</i>	15,50
Sashimi de tonyina vermella, servit amb soja, wasabi i gíngebre. <i>Llom (Akami)</i>	15,50
Tàrtar de tonyina vermella amb guacamole casolà. <i>Filet (Chutoro)</i>	15,50
* Pernil marí: làmines de ventresca de tonyina vermella amb oli de pernil ibèric <i>Ventresca (Otoro)</i>	18,00

Entrats Freds

* Carpaccio de gamba vermella de Menorca amb poma i esferes de bitxo	16,00
"Gaspacho" casolà amb guarnició de	9,00
Anxoves del Cantàbric Casa Santoña 00	18,00
Amanida amb mesclum d'enciams, carbassó, ceba, tomàquet i dressing especial del Xef	9,00
Amanida Cèsar (enciam amb la vinagreta famós, pollastre cruixent, bacó, crostons, ou dur i parmesà)	11,50
Amanida de tomàquet, ventresca de tonyina, ceba, olives, piparras i oli verge extra	14,00

Entrants Calents

Croquetes casolanes de pernil ibèric i ou de	(8u) 11,00
* Croquetes casolanes negres de sèpia amb la seva tinta	(8u) 12,00
Graellada de verdures ecològiques de Menorca amb oli verge extra de Ciutadella "Son Felip"	11,00
Tires de sípia a la planxa amb allioli negre	11,50
Popets nans amb ceba a la menorquina	14,50
Rabas de calamar de Menorca fregides	16,50
* Pop petit de platja a la graella	17,50
Pa de coca amb tomàquet i oli verge extra	3,80
Pa ciabatta amb all i espècies.	3,50

Marisc Fresc de L'illa

* Gambes vermelles de Menorca a la planxa. (250 gr)	24,00 Mida Gran 30,00
Escamarlans de Menorca a la planxa o amb sal	110/kg
Musclos de roca (Maó, Menorca) a la planxa	8,50 € o marinera 9,50 €
Gambes blanques de Menorca a l'all	12,50
Ortigues (anemones de mar) fregides	17,00
* Eriçons de la mar Mediterrània gratinats al cava	(min.2 u) 6,00/u

Llagosta de Menorca (Amb segell de garantia)






- * La famosa caldereta de llagosta. *Recepta original de l'any 1962* 67,50 (500gr.)
- Llagosta a la planxa o gratinada amb allioli 13,50/100gr. (mínimo 500 gr.)
- * Llagosta fregida amb alls, ous fregits de corral, patates fregides casolanes i ceba fregida 14,50/100 gr. (mínimo 500 gr.)

Arrossos i Paelles Mínim 2 persones. Preu per persona.

- * Arròs melós de gamba vermella de Menorca 28,50
- Arròs melós de llagosta de Menorca (300 gr de llagosta per persona) 42,50
- Arròs melós de llamàntol gallec (300gr de llamàntol per persona) 28,50
- Arròs caldós mariner. *Sèpia, rap, vieires, musclos, i gambes* 23,00
- Arròs del Senyoret. *Sèpia, rap i gambes pelades* 18,50
- Arròs negre amb all i oli. *Sèpia, rap, gambes pelades i ceba caramel·litzada* 19,00
- Paella de peix i marisc, *Llamàntol gallec, sèpia, rap i gambes* 29,50
- * Paella cega marinera. *Rap, sèpia, pop, vieires, gambes vermelles pelades i musclos sense closca* 25,50
- Fideuà del Senyoret amb fideu gruixut. *Sèpia, rap i gambes pelades* 18,50

Peix Fresc *Consulteu-nos per l'oferta diària proporcionada pels nostres pescadors de l'illa.

- * Peixos de Menorca:

	Gall de Sant Pere	23,50
	Rap	23,50
	Cap Roig	24,00
	Anfós	25,00
	Calamar	19,50
- * Triï el tipus de cuinats:
 - A la planxa*
 - A la l'esquena*
 - Fregit amb alls i ceba fregida*
 - Al forn estil menorquí amb patata fornera y tomàquet*
 - Al forn amb oli verge extra*
 - Amb salsa marinera*
- * Tatakí de tonyina vermella amb verdures saltejades, Filadèlfia de wasabi i maionesa de soja. *Filet (Chutoro)* 24,00
- Llom de tonyina vermella a la graella, *patata panadera, crema de pastanaga-gingebre i perles d'oli-bitxo. Tarantelo* 25,00
- * Llobarro de l'Atlàntic a la sal acompanyada de patata fornera i salsa tàrtara (min.2 persones) 25,00 per persona
- Lluç de palangre Corunya a la menorquina (al forn amb patata fornera i verdura) 21,00

Carns A la graella, acompanyades de patates fregides i pebrot del piquillo

- Entrecot de boví major nacional (Angus madurat 30 dies, 250gr) 22,50
- Filet de boví major nacional (Frisona, 230gr) 24,50
- * Mitjana de boví major nacional (Gallega madurat 40 dies, 1kg) Ideal per compartir 58,00
- Salsa pebre o salsa de formatge de Menorca 2,50€*



Bluefin Tuna Starters

- * Japo-taco: phyllo pastry, red tuna, homemade guacamole and togarashi. *Black tail* (min 2 units) 7,00/u
 - Fried eggs on top of potatoes and spicy red tuna stew. *Tail sirloin* 12,50
 - Mediterranean tuna ceviche. *White tail* 15,50
 - Red tuna sashimi, served with soy, wasabi and ginger. *Loin (Akami)* 15,50
 - Red tuna tartar with homemade guacamole. *Sirloin (Chutoro)* 15,50
 - * Sea ham: slices of tuna belly with Iberian ham oil. *Belly (Otoro)* 18,00
-

Cold Starters

- * Minorcan red prawn carpaccio with apple and chilli spheres 16,00
 - Homemade gazpacho with its garnish 9,00
 - Extra large salted anchovies filets from Cantabria 18,00
 - Salad with mixed lettuce, zucchini, boiled egg, olives, onion, tomato and special dressing of the Chef 9,00
 - Caesar salad (lettuce with famous dressing, crispy chicken, bacon, croutons, boiled egg and parmesan) 11,50
 - Tomato salad, tuna belly, onion, olives, pickled chili and extra virgin olive oil 14,00
-

Hot Starters

- Homemade Iberian ham croquettes (8u) 11,00
 - * Homemade cuttlefish and ink croquettes (8u) 12,00
 - Grilled vegetables from the island with extra virgin olive oil from Ciutadella "Son Felip" 11,00
 - Grilled cuttlefish strips with black alioli 11,50
 - Small octopus stew Minorcan style 14,50
 - Deep fried Minorcan calamari strips 16,50
 - * Grilled shore octopus 17,50
 - Warm bread with grated fresh tomato and extra virgin olive oil 3,80
 - Garlic ciabatta bread 3,50
-

Fresh Seafood from the Island

- * Grilled Minorcan red prawns Medium size 24,00 Large Size 30,00
- Minorcan Norway lobster, grilled or in a salt crust 110/2.20lb
- Rock mussels from Mahón. grilled 8,50 In marinara sauce 9,50
- Sizzling garlic white prawns from Menorca 12,50
- Deep fried nettles (sea anemones) 17,00
- * Mediterranean sea urchin gratin with champagne (min.2 units) 6,00 €/u.

Spiny lobster from Menorca *(Label guaranteed)*






- * The famous lobster "caldereta". Rich soup served with toasts. *Original recipe of the year 1962* 67,50 (1.10lb)
- Grilled Lobster or gratin with alioli 13,50/0.22lb (minimum 1.10lb)
- * Deep fried with garlic, organic fried eggs, homemade fried potatoes and fried onion rings. 14,50/0.22lb (minimum 1.10lb)

Paellas and Rice Courses *Minimum 2 people. Price per person.*

- * Creamy rice with Minorcan red prawns 28,50
- Creamy rice with spiny lobster from Menorca (0.66 lb lobster per person) 42,50
- Creamy rice with Galician lobster (0.66 lb lobster per person) 28,50
- Juicy rice pot with seafood. *Cuttlefish, boneless monkfish, scallops, mussels and peeled prawns* 23,00
- Gentleman's rice. *Cuttlefish, boneless monkfish and peeled prawns* 18,50
- Black rice with alioli. *Cuttlefish, boneless monkfish, peeled prawns and caramelized onions* 19,00
- Fish and seafood paella. *1/2 lobster per person, cuttlefish, boneless monkfish and peeled prawns* 29,50
- * Seafood boneless Paella. *Boneless monkfish, cuttlefish, octopus, scallops, peeled red prawns and mussels* 25,50
- Gentleman's "Fideua". *Vermicelli pasta with Cuttlefish, boneless monkfish and peeled prawns* 18,50

Fresh Fish **Ask us about the daily offer provided by our fishermen on the island.*

- * Minorca fish:

	Jhon Dory	23,50
	Monkfish	23,50
	Scorpion fish	24,00
	Grouper	25,00
	Squid	19,50
- * Choose the type of cooking:
 - Grilled
 - "A la espalda" (grilled with sautéed garlic on top)
 - Fried with garlic and fried onion
 - Baked with extra virgin olive oil
 - Baked Minorcan style (boulangerie and tomato)
 - With seafood sauce
- * Red tuna tataki with sauteed vegetables, wasabi Philadelphia and soy mayonnaise. *Sirloin (Chutoro)* 24,00
- Grilled bluefin tuna, boulangerie potatoes, carrot-ginger puree and tartufata. *Tarantelo* 25,00
- * Atlantic Seabass baked in a salt crust with boulangerie potatoes and tartar sauce (min.2 pax) 25,00/per person
- Premium hake from Coruña baked Minorcan style (with boulangerie potatoes, tomato and vegetables) 21,00

Meat *Grilled, accompanied by french fries and piquillo pepper*

- Entrecot: top sirloin aged Spanish beef (Angus breed, 30 days maturation, 0.55 lb) 22,50
- Fillet steak: aged Spanish beef tenderloin (Friesian breed, 0.50 lb) 24,50
- * Aged beef rib eye on its bone (Galician breed, 40 days maturation, 2.20 lb) Perfect for sharing 58,00
- Green pepper sauce or Menorca cheese sauce 2,50€*

Pida su arroz favorito y otras de nuestras especialidad para su próximo evento en su barco o en casa.

www.aquariumrestaurante.com

Order your favorite rice and other of our specialties for your next event in your boat or at home.



Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa, consúltenos.

Disponemos de carta de alérgenos a disposición de los clientes.

We prepare special menus for family and company events, contact us.

We have a special menu for celiacs and a list of allergens at your disposal.