



CARTA
GASTRO
BAR

MENURKA
HOSTAL

APERITIVOS Y BOCADOS

APPETIZERS & BITES

APERITIVOS

APPETIZERS

Gilda clásica 2.00€

Piparra, aceituna y anchoa
Piparra pepper, olive, and anchovy in on bite.

Gilda especial Ulisses 5.50€

Piparra, gamba, cebolla encurtida, boquerón, aceituna y tomate seco
Piparra pepper, shrimp, pickled onion, anchovy, olive, and sun-dried tomato.

Aceituna Gordal rellena 2 ud 1.90€

Aceituna rellena de queso y tomate seco
Gordal Olive Stuffed with Cheese and Sun-Dried Tomato 2 pieces

Patatas churras 2.00€

Bolsa de churras
Bag of crisps

ENTRANTES

STARTERS

Tortillas de Camarón 5.90€

Tortillas crujientes de camarón
Crispy Shrimp fritters

Vieira St. Jacques 8.50€

Vieira horneada con champiñones y bechamel
Baked scallop stuffed with mushrooms and béchamel sauce

Pan de cristal con tomate 4.50€

Pan cristal tostado con tomate y aove
Crystal bread with grated tomato and extra virgin olive oil.

Ensaladilla casera de pollo Ulisses 9.50€

Ensaladilla de pollo de “Ses Mongetes” con mayonesa ligeramente picante
Chicken Salad with Slightly Spicy Mayonnaise

PARA COMPARTIR

TO SHARE

Tabla de quesos de Menorca 12.00€

Selection of artisan cheeses from Menorca.

Tabla de embutidos de Menorca 12.00€

Assortment of cured meats produced by local artisans.

Tabla de jamón de cebo ibérico 12.00€

Hand-carved Iberian cebo ham.

BOCADOS GOURMET Y TIPICOS MENORQUINES

GOURMET BITES & TRADITIONAL MENORCAN SPECIALTIES

Brioche de pulled pork 6.90€

Briox tostado relleno de Pulled pork
Toasted brioche bun filled with pulled pork

Artesanito de ternera desmigada 2 ud 5.90€

Mollete de ternera a la brasa desmigada
Soft artisan roll filled with slow-roasted shredded beef

Patata de moniato, salsa mayo trufa y laminas de parmesano 5.50€

Crispy sweet potato served with truffle mayonnaise and parmesan shavings.

Berenjenas rellenas 8.50€

Berenjenas , receta tradicional menorquina, elaboradas con hortalizas frescas de km 0
Stuffed eggplant, traditional Menorcan recipe made with fresh, locally sourced vegetables

Albóndigas con tomate 12.00€

Albondigas de ternera ecológica con salsa de tomate, cocinadas lentamente
Organic beef meatballs in a rich tomato sauce

Butifarra encebollada 12.00€

Cocinada con cebolla pochada, textura jugosa cargada de sabor
Cooked with caramelized onions, offering a juicy texture and rich flavor.

Extra de pan 2.00€

Extra bread roll

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS

Suflé casero 5.00€

Bizcocho, helado de vainilla y merengue
Sponge cake, vanilla ice cream and meringue

Coulant 5.00€

Coulant con helado de vainilla
Dark Chocolate Coulant with vanilla ice cream

Falsa torrija 5.00€

Mini ensaimada bañana con crema inglesa
Mini Ensaimada Soaked in Vanilla Crème Anglaise, Our Take on a Traditional Torrija

Helado 3.00€

Ice Cream

Sorbetes de limón al cava 4.50€

Lemon Sorbet

CÓCTELES Y COMBINADOS

SIGNATURE COCKTAILS

CÓCTELES

SIGNATURE COCKTAILS

Mojito clásico Ron, hierbabuena, lima, azúcar y soda <i>Rum, mint, lime, sugar & soda</i>	8.00€
Mojito de Fresa Ron, hierbabuena, lima, fresas, azúcar y soda <i>Rum, mint, lime, strawberries, sugar & soda</i>	9.00€
Piña Colada Ron, crema de coco y zumo de piña <i>Rum, coconut cream & pineapple juice</i>	9.00€
Daiquiri Frozen Ron, limón, fresa y mango <i>Rum, lime, strawberry & mango</i>	8.00€
San Francisco Ron, hierbabuena, lima, azúcar y soda <i>Rum, mint, lime, sugar & soda</i>	7.00€
Tequila Sunrise Tequila, zumo de naranja y grandina, <i>Tequila, orange juice and granadine</i>	8.00€
Margarita Tequila, triple seco y lima <i>Tequila, triple sec & lime</i>	8.00€
Aperol Spritz Aperol, prosecco y soda <i>Aperol, prosecco & soda</i>	7.00€

APERITIVOS Y LICORES

APERITIVES & LIQUORS

Sangria Lolea tinto L	12,50
Vermout Yzaguirre blanco, rojo	3.50€
Jägermeister	4.50€
Pastis Ricard	3.90€

COMBINADOS PREMIUM

PREMIUM MIX DRINKS

Bombay Sapphire Gin premium con refresco <i>Premium gin with soft drink</i>	8.00€
Gin xoriguer con limonada <i>Menorquin Gin Xoriguer Lemon</i>	8.00€
Martin Millers Gin premium con refresco <i>Premium gin with soft drink</i>	11.00€
The London N° 1 Vodka premium con refresco <i>Premium vodka with soft drink</i>	11.00€
Seagram's Gin premium con refresco <i>Premium gin with soft drink</i>	8.00€
Bulldog Vodka premium con refresco <i>Premium vodka with soft drink</i>	10.00€
Absolut Vodka Vodka premium con refresco <i>Premium vodka with soft drink</i>	8.00€
Brugal Ron premium con refresco <i>Premium rum with soft drink</i>	8.00€
Havana 7 Ron añejo premium con refresco <i>Premium aged rum with soft drink</i>	11.00€
Jack Daniel's Whisky premium con refresco <i>Premium whisky with soft drink</i>	11.00€
Ballantine's Whisky con refresco <i>Whisky with soft drink</i>	10.00€

Amaretto	3.90€
Anis del mono	3.90€
Hierbas Mallorquinas	3.90€
Licor 43	3.90€
Baileys	3.90€
Cardu	6.00€
Jack Daniel's	5.50€

BEBIDAS Y REFRESCOS

DRINKS & BEVERAGES

REFRESCOS Y ZUMOS

SOFT DRINKS & JUICES

Coca-Cola 350 ml	2.80€
Coca-Cola Zero 350 ml	2.80€
Fanta Limón · Lemon Soda	2.50€
Fanta Naranja · Orange Soda	2.50€
Tónica · Tonic Water	2.80€
Bitter Kas	2.80€
Fuze Tea 350 ml Limón/Maracuya · Lemon/Passion fruit	2.80€
Aquarius 350 ml Limón/Naranja · Lemon/Orange	2.80€
Zumo Minute Maid Naranja/Piña/Melocotón Minute Maid Juice Orange/Pineapple/Peach	2.50€
Zumo de naranja natural · Fresh Orange Juice	3.90€
Agua mineral 1500 ml · Still Water	3.00€
Agua mineral 500 ml · Still Water	2.00€
Agua con gas 500 ml · Sparkling Water	2.50€

CERVEZAS Y SIDRA

BEERS & CIDER

Caña estrella Galicia 300 ml	2.90€
Cañón Estrella Galicia 500 ml	3.80€
Estrella Galicia 25 cl	2.50€
Mahou 33 cl	2.90€
Cerveza sin Gluten · Gluten Free	3.00€
Cerveza sin alcohol 0,0	2.90€
Alhambra 1925	3.50€
1906 Reserva Especial 33 cl	3.50€
Coronita 33 cl	3.00€
Franziskaner 50 cl	3.50€
Kopparberg Fresa lima	5.50€

CAFÉ E INFUSIONES

COFFEE & TEA

Espresso	1.90€
Espresso doble	2.50€
Cortado	2.00€
Americano	2.80€
Café con leche	2.80€
Cappuccino	2.90€
Te e infusiones · Tea & Infusions	2.00€

CAFÉS ESPECIALES

SPECIALS COFFEE

Café bombón · Bombón Coffee	2.50€
Carajillo	4.50€
Café Ice 43 · Iced Coffee 43	5.50€
Café irlandés · Irish Coffee	5.00€

CARTA
GASTRO
BAR

CARTA DE VINOS

MENURKA
HOSTAL

ULISSES
VINATERIA · DISTRIBUCIÓ



VINOS DE MENORCA
Blanco

SA CATERINA BLANC

V.T. ILLA DE MENORCA

Malvasía, chardonnay, macabeo,
moscatel de Alejandría, prensal blanc

5,5

24,90



VINOS DE MENORCA
Rosado

SA CATERINA ROSAT

V.T. ILLA DE MENORCA

Monastrell, syrah

5,5

24,90



VINOS DE MENORCA
Tinto

SA CATERINA NEGRE

V.T. ILLA DE MENORCA

Monastrell, syrah

5,5

24,90



Blanco

TORRES, MAGNÈTIC BLANC

D.O. CATALUÑA

Garnacha blanca, sauvignon blanc

3,5

11,50



Blanco

HERRERO, HAMOR

D.O. RUEDA

Verdejo

3,5

12



Blanco

SEÑORÍO DE RUBIÓS, A VEIRA DO MAR

D.O. RÍAS BAIXAS

Albariño

14



Blanco

L'OLIVERA, AGALIU

D.O. COSTERS DEL SEGRE

Macabeo

19



Tinto

TORRES, MAGNÈTIC NEGRE

D.O. CATALUÑA

Garnacha, syrah

3,5

11,50



Tinto

JSP, CUEVA DE LOBOS CRIANZA

D.O. CA LA RIOJA

Tempranillo

12



Tinto

MONTE AIXA, 1997 BARRICA ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tinto fino

14



Tinto

CASTRO VENTOSA, EL CASTRO DE VALTUILLE

D.O. BIERZO

Mencía

16



Espumoso

TERRER DE LA CREU BRUT NATURE

D.O. CAVA

Xarel·lo, macabeo, parellada

3,5

12



Espumoso

MIQUEL PONS BRUT NATURE GUARDA

D.O. CAVA

Xarel·lo, macabeo, parellada

18



Espumoso

DEVILLE CARTE NOIRE BRUT

A.O.C. CHAMPAGNE

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

42