

# EL CUERNO

- Restaurante -

## Carta para grupos

### Nº 1.

**JAMÓN SERRANO**  
Serrano Ham

**VARIADO DE QUESOS**  
Assortment of cheese

**PIMIENTOS DE PADRÓN**  
Padrón peppers

**TORTILLA ESPAÑOLA**  
Spanish omelette

**CHORICITOS A LA SIDRA**  
Wine sausages

**DÁTILES CON BACON**  
Dates with bacon

**BOQUERONES A LA ANDALUZA**  
Fried Boquerones

**PATATAS BRAVAS**  
Fried potatoes in  
spice sauce

**PRESA IBÉRICA**  
Iberian pork fillet

**TUMBET MALLORQUÍN**  
Majorcan Tumbet

**POSTRE VARIADO DE LA CASA**

### Nº 2.

**VARIADO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS**  
Assorted Majorca's sausages

**QUESO MANCHEGO**  
Manchego cheese

**ENSALADA DE AHUMADOS**  
Smoked fish salad

**TORTILLA ESPAÑOLA**  
Spanish omelette

**GAMBAS AL AJILLO**  
Shrimps with garlic

**ALBÓNDIGAS EN SALSAS**  
Meatballs from home

**CHAMPIÑÓN MAHONES RELLENO  
DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO**  
Grilled Mushrooms filled  
with Ham and cheese

**ENTRECOT DE TERNERA CON  
VERDURAS SALTEADAS Y  
CRUJIENTE DE SEMILLAS**  
Veal entrecote with sauteed  
vegetables and crunchy seeds

**PULPO A LA PLANCHA CON  
CREMOSO DE PATATA Y ALIOLI**  
Grilled octopus with creamy  
potato and black garlic alioli

**CRÈME BRÛLÉE, CRUMBLE  
Y CREMA DE PISTACHO**

### Nº 3.

**JAMÓN IBÉRICO AL CORTE**  
Iberian Ham

**QUESO DE CABRA CURADO**  
Goat cheese olded

**BURRATA AL PESTO**  
Burrata with pesto salad

**PATÉ CASERO AL PEDRO XIMENEZ**  
Pedro Ximenez Home Paté

**CHIPIRONES FRITOS  
CON CHIPS VEGETAL**  
Small fried squid with chips  
and lime mayonaise

**CROQUETAS CASERAS,  
JAMÓN Y ESPINACAS**  
Homemade croquettes  
with Ham and spinach

**MEJILLONES A LA MARINERA**  
Mussels marinera style

**PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE  
CARRÉ DE CORDERO, COSTRA DE  
CALAMATA, PARMESANO Y ROMERO**  
Rack of Lamb, crust of  
Calamata-olives Rosemary  
and vegetables

**O ELECCIÓN DE / OR SECOND OPTION OF  
LUBINA AL VAPOR, TABULÉ  
VEGETAL Y SALSAS DE HONGOS**  
Steamed Sea-bass vegetable  
board and and mushrooms sauce

**CUBO DE ORO, MOUSSE DE  
MAZAPÁN Y CHOCOLATE BLANCO**  
Gold cube, Marzipan and  
white chocolate mousse

45.<sup>00</sup>  
p.p.

50.<sup>00</sup>  
p.p.

58.<sup>00</sup>  
p.p.

Todos nuestros menús irán acompañados de bebidas (aguas minerales, cervezas nacionales, refrescos, además de nuestros vinos, de "Bodegas torres") que serán servidos durante todo el servicio de comida. Además, dicho servicio será completado con cafés y chupitos de licores como hierbas de Mallorca, limonccelo, vodka caramelo u otros, para los que así lo deseen.

Una vez servidos estos últimos, todas las demás bebidas serán adicionales y cargadas aparte.

Si se diera el caso de que alguno de los comensales fuese vegetariano, alérgico a algún alimento o necesitara de alguna dieta especial, nuestro personal de cocina les preparará con gusto un menú según sus necesidades.

All our menus will be served with driks included (waters, local beers, soft drinks and of course, our wines from "Bodegas Torres") that will be served along all the food service. After all, wwe'll be finishing the service with coffes and local licors for all the people want it.

One time this has been served, all driks somebody ask for will be charged apart.

In case of somebody from the group, would be vegetarian, has eny alergiy or need special diet, our staff will be happy to prepare any special menu for them.