



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.

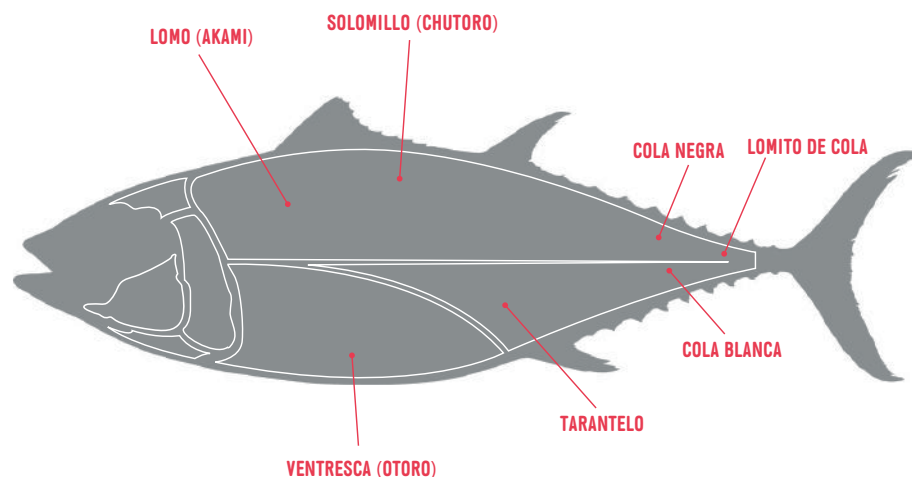
El atún rojo ha sido durante siglos un alimento destacado en la dieta Mediterránea gracias a las múltiples propiedades beneficiosas para la salud. En su composición destaca la presencia de ácidos grasos Omega3.

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.





Entrants de Tonyina Vermella

| | |
|---|------------------|
| Japo-tac: pasta philo, tonyina vermella, guacamole i Togarashi. <i>Cua negra</i> | (min 2 u) 7,00/u |
| Sobrassada de tonyina amb mel de Menorca. <i>Cua blanca</i> | 14,00 |
| Sashimi de tonyina vermella, servit amb soja, wasabi i gíngebre. <i>Llom (Akami)</i> | 15,50 |
| Tàrtar de tonyina vermella: estil tradicional amb tomàquet gourmet. <i>Filet (Chutoro)</i> | 16,50 |
| Tonyina de Tòquio a D.F.: làmines de tonyina amb tocs japonesos i mexicans. <i>Llom (Akami)</i> | 16,50 |

Entrants

| | |
|---|----------------------------------|
| Croquetes casolanes de pernil ibèric i ou | 11,00 |
| Croquetes casolanes negres de sèpia amb la seva tinta | 12,00 |
| Carpaccio de gamba vermella de Menorca amb poma i esferes de bitxo | 16,00 |
| Anxoves del Cantàbric Casa Santoña 00 | 18,00 |
| Pa de coca amb tomàquet i oli verge extra | 3,80 |
| 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 |
| Ous trencats amb foie i tartufata | 13,50 |
| Sopa de peix | 11,50 |
| Graellada de verdures ecològiques de Menorca amb oli verge extra de Ciutadella "Son Felip" | 11,00 |
| Musclos de roca (Maó, Menorca) | a la planxa 8,50 o marinera 9,50 |
| 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 |
| Gambes vermelles de Menorca a la planxa | mida Mitjà 24,00 Gran 30,00 |

Llagosta

La famosa caldereta de llagosta. *Recepta original de l'any 1962* 67,50 (500gr.)

Vostè la tria i
pesca del viver

| | |
|---|--------------------------------|
| Llagosta a la planxa o gratinada amb allioli | 13,50/100gr. (mínimo 600 gr.) |
| Llagosta fregida amb alls, ous fregits de corral, patates fregides casolanes i ceba fregida | 14,50/100 gr. (mínimo 600 gr.) |

Arrossos i Paelles Mínim 2 persones. Preu per persona.

| | |
|---|-------|
| Arròs melós de gamba vermella de Menorca | 28,50 |
| Arròs melós de llagosta (300 gr de llagosta per persona) | 42,50 |
| Arròs melós de llamàntol gal·lec (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 gal·lec, 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
(Gall Sant Pere, Cap Roig, Dentó, Llenguado...)
La nostra barca "Adan i Eva" feina cada dia per
surtirnos de peix i llagosta de màxima qualitat*



| | |
|---|-------|
| Tataki de tonyina vermella amb verdures saltejades, Filadèlfia de wasabi i maionesa de soja. <i>Filet (Chutoro)</i> | 24,00 |
| Llom de tonyina vermella a la graella, romesco i cebetes. <i>Tarantelo</i> | 24,00 |
| Bacallà gourmet a la menorquina (al forn amb patata fornera i verdura) | 21,00 |
| Lluç de palangre Corunya a la marinera | 21,00 |
| Rap amb salsa de porros amb ametlles | 23,50 |
| Calamar a la graella amb allioli negre i fornera | 19,50 |

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

| | |
|---|-------|
| Entrecot de boví major nacional (Angus madurat 30 dies, 250gr) | 22,50 |
| 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€ | |



Entrantes de Atún rojo

| | |
|---|---------------------|
| Japo-taco: pasta philo, atún rojo, guacamole casero y togarashi. <i>Cola negra</i> | (min 2 uds) 7,00/ud |
| Sobrasada de atún con miel de Menorca. <i>Cola blanca</i> | 14,00 |
| Sashimi de atún rojo, servido con soja, wasabi y jengibre. <i>Lomo (Akami)</i> | 15,50 |
| Tartar de atún rojo: estilo tradicional con tomate gourmet. <i>Solomillo (Chutoro)</i> | 16,50 |
| Atún de Tokyo a D.F.: laminas de atún con toques japoneses y mejicanos. <i>Lomo (Akami)</i> | 16,50 |

Entrantes

| | |
|--|-----------------------------------|
| Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo | 11,00 |
| Croquetas caseras negras de sepia en su tinta | 12,00 |
| Carpaccio de gamba roja de Menorca con manzana y esferas de guindilla | 16,00 |
| Anchoas del Cantábrico Casa Santoña 00 | 18,00 |
| Pan de coca con tomate y aceite virgen extra | 3,80 |
| Ensalada César (lechuga con el aliño famoso, pollo crujiente, bacon, picatostes, huevo duro y parmesano) | 11,50 |
| Ensalada de tomate, ventresca de atún, cebolla, olivas, piparras y aceite virgen extra | 14,00 |
| Huevos rotos con foie y tartufata | 13,50 |
| Sopa de pescado | 11,50 |
| Parrillada de verduras ecológicas de Menorca con aceite virgen extra de Ciutadella "Son Felip" | 11,00 |
| Mejillones de roca (Maó, Menorca) | a la plancha 8,50 o marinera 9,50 |
| 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 |
| Gambas rojas de Menorca a la plancha | Medianas 24,00 Grandes 30,00 |

Langosta

| | |
|--|--------------------------------|
| La famosa caldereta de langosta. <i>Receta original del año 1962</i> | 67,50 (500gr.) |
| Langosta a la plancha o gratinada con alioli | 13,50/100gr. (mínimo 600 gr.) |
| Langosta frita con ajos, huevos fritos de corral, patatas fritas caseras y cebolla frita | 14,50/100 gr. (mínimo 600 gr.) |

Usted la elige y
pesca del vivero

Arroces y paellas Mínimo 2 personas. Precios por persona.

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

Pescados frescos

*Consúltenos por otra posible oferta diaria (Gallo San Pedro, Cap roig, Denton, Lenguado...)
Nuestra barca "Adán y Eva" faena a diario para surtirnos de pescado y langosta de máxima calidad.*



| | |
|---|-------|
| Tataki de atún rojo con verduras salteadas, Philadelphia de wasabi y mayonesa de soja. <i>Solomillo (Chutoro)</i> | 24,00 |
| Lomo de atún rojo a la parrilla, romescu y cebolletas. <i>Tarantelo</i> | 24,00 |
| Bacalao gourmet a la menorquina (al horno con patata panadera y verdura) | 21,00 |
| Merluza de pincho Coruña a la marinera | 21,00 |
| Rape en salsa de puerros con almendras | 23,50 |
| Calamar a la parrilla con alioli negro y panadera | 19,50 |

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

| | |
|---|-------|
| Entrecot de vacuno mayor nacional (Raza Angus madurado 30 días, 250gr) | 22,50 |
| 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€ |



Entrées de thon rouge

| | |
|---|---------------------|
| Japo-taco: pâte filo, thon rouge, guacamole fait maison et togarashi. <i>Queue noire</i> | (min 2 uds) 7,00/ud |
| Sobrasada au thon et au miel de Minorque. <i>Queue blanche</i> | 14,00 |
| Sashimi de thon rouge, servi avec soja, wasabi et gingembre. <i>Longe (Akami)</i> | 15,50 |
| Tartare de thon rouge: style traditionnel avec tomates gourmandes. <i>Filet (Chutoro)</i> | 16,50 |
| Thon de Tokyo à D.F.: Tranches de thon aux touches japonaises et mexicaines. <i>Longe (Akami)</i> | 16,50 |

Entrées

| | |
|---|----------------------------------|
| Croquettes de jambon ibérique et oeufs maison | 11,00 |
| Croquettes noires faites maison à l'encre de seiche | 12,00 |
| Carpaccio de crevettes rouges de Minorque accompagné de pomme et de piment | 16,00 |
| Anchois de la maison cantabrique Santoña 00 | 18,00 |
| Pain de "coca" à la tomate et à huile d'olive extra vierge | 3,80 |
| Salade César (laitue avec sa célèbre vinaigrette, poulet croustillant, bacon, croûtons, œuf à la coque et parmesan) | 11,50 |
| Salade de tomates, ventre de thon, oignons, olives, piparras et huile d'olive extra vierge | 14,00 |
| Oeufs cassés au foie et tartufata | 13,50 |
| Soupe de poisson | 11,50 |
| Poêlé de Légumes biologiques de Minorque à l'huile extra vierge | 11,00 |
| Moules de roche (Maó, Minorque) | à la plancha 8,50 ou marin. 9,50 |
| Lamelles de seiche "à la plancha" avec de l'aïoli noir | 11,50 |
| Poulpes nains à la minorquine | 14,50 |
| Lamelles de calamar minorquin frites | 16,50 |
| Petite pieuvre grillée à la plage | 17,50 |
| Crevettes rouges de Minorque "à la plancha" | Moyennes 24,00 Grandes 30,00 |

Langouste

La fameuse « Caldereta » de langouste, sorte de ragoût.
(Recette originale de l'année 1962)

67,50 (500gr.)

Langouste "à la plancha" ou gratinée à l'aïoli

13,50 / 100 gr. (minimum 600 gr.)

Langouste frite à l'ail, accompagné d'oeufs fermiers au plat, frites maison et oignons frits

14.50 € / 100 gr. (minimum 600 gr.)

Riz et paellas *Minimum 2 personnes. Prix par personne.*

| | |
|---|-------|
| Riz collant aux crevettes rouges de Minorque | 28,50 |
| Riz collant à la langouste (300gr de homard par personne) | 42,50 |
| Riz gluant au homard de Galice (300gr de homard par personne) | 28,50 |
| Bouillon de riz mariné. <i>Seiches, lottes, pétoncles, moules et crevettes</i> | 23,00 |
| Riz "del Señorito". <i>Sépia, lotte et crevettes pelées</i> | 18,50 |
| Riz noir à l'aïoli. <i>Seiches, lottes, crevettes pelées et oignons caramélisés</i> | 19,00 |
| Paella de poisson et fruits de merr. <i>Homard de Galice, seiche, lotte et crevettes</i> | 29,50 |
| Paella "ciega" marinera. <i>Lotte, seiches, poulpes, coquilles Saint-Jacques, crevettes rouges pelées et moules sans coquille</i> | 25,50 |
| Fideuá del Señorito avec des nouilles grasses. <i>Sépia, lotte et crevettes pelées</i> | 18,50 |

Poisson frais

*Consultez-nous pour la possibilité d'une autre offre quotidienne (Gallo San Pedro, Cap Roig, Denton, Langue...)
Notre bateau "Adán et Eva" navigue tous les jours pour s'approvisionner en poisson et en homard de qualité supérieure.*



| | |
|---|-------|
| Tataki de thon rouge aux légumes sautés, wasabi Philadelphia et mayonnaise au soja. <i>Surlonge (Chutoro)</i> | 24,00 |
| Filet de thon rouge grillée, romesco et ciboulette. <i>Tarantelo</i> | 24,00 |
| Morue gourmet de Minorque (<i>cuite au four avec pommes de terre au four et légumes</i>) | 21,00 |
| Brochette de merlu Coruña à la marinière | 21,00 |
| Lotte à la sauce poireau aux amandes | 23,50 |
| Calamars grillés avec aïoli noir et boulangère | 19,50 |

Les viandes *Grillé, accompagné de frites et de piment "del piquillo"*

| | |
|---|-------|
| Steak de boeuf national senior (<i>Angus affiné 30 jours, 250gr</i>) | 22,50 |
| Steak de boeuf national senior (<i>Gallega affiné 40 jours, 1 kg</i>) Idéal pour partager | 58,00 |
| <i>Sauce au poivre vert ou sauce au Minorque 2,50€</i> | |



Bluefin Tuna Starters

| | |
|--|----------------------|
| Japo-taco: phyllo pastry, red tuna, homemade guacamole and togarashi. <i>Black tail</i> | (min 2 units) 7,00/u |
| Tuna "sobrasada" with Menorcan honey. <i>White tail</i> | 14,00 |
| Red tuna sashimi, served with soy, wasabi and ginger. <i>Loin (Akami)</i> | 15,50 |
| Bluefin tuna: traditional style with gourmet tomato. <i>Sirloin (Chutoro)</i> | 16,50 |
| Tuna from Tokyo to D.F: sliced tuna with japanese & mexican influence. <i>Loin (Akami)</i> | 16,50 |

Starters

| | |
|---|-------------------------------------|
| Homemade Iberian ham croquettes | 11,00 |
| Homemade cuttlefish and ink croquettes | 12,00 |
| Minorcan red prawn carpaccio with apple and chilli spheres | 16,00 |
| Extra large salted anchovies filets from Cantabria | 18,00 |
| Warm bread with grated fresh tomato and extra virgin olive oil | 3,80 |
| 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 |
| Broken fried eggs, with French fries, foie grass and truffle sauce | 13,50 |
| Fish soup | 11,50 |
| Grilled vegetables from the island with extra virgin olive oil from Ciutadella "Son Felip" | 11,00 |
| Rock mussels from Mahón | grilled 8,50 In marinara sauce 9,50 |
| 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 |
| Grilled Minorcan red prawns | Medium size 24,00 Large Size 30,00 |

Spiny lobster

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)

you choose it and fish from the tank

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. <i>Cuttlefish, boneless monkfish, scallops, mussels and peeled prawns</i> | 23,00 |
| Gentleman's rice. <i>Cuttlefish, boneless monkfish and peeled prawns</i> | 18,50 |
| Black rice with alioli. <i>Cuttlefish, boneless monkfish, peeled prawns and caramelized onions</i> | 19,00 |
| Fish and seafood paella. <i>1/2 lobster per person, cuttlefish, boneless monkfish and peeled prawns</i> | 29,50 |
| Seafood boneless Paella. <i>Boneless monkfish, cuttlefish, octopus, scallops, peeled red prawns and mussels</i> | 25,50 |
| Gentleman's "Fideua". <i>Vermicelli pasta with Cuttlefish, boneless monkfish and peeled prawns</i> | 18,50 |

Fresh Fish

*Ask us about the daily offer
(John Dory, Scorpion Fish, Dover, Sole...) Our little
boat "Adan & Eva", works hard every day to provide us
with the freshest and best quality fish
and lobster.*



| | |
|---|-------|
| Red tuna tataki with sauteed vegetables, wasabi Philadelphia and soy mayonnaise. <i>Sirloin (Chutoro)</i> | 24,00 |
| Grilled sliced bluefin tuna, romesco sauce and baby onions. <i>Tarantelo</i> | 24,00 |
| Menorcan gourmet cod (<i>baked potato & vegetables</i>) | 21,00 |
| Galician Hake with seafood sauce | 21,00 |
| Monkfish with leek sauce and almonds | 23,50 |
| Grilled squid with squid ink aioli and baked potato | 19,50 |

Meat Grilled, accompanied by french fries and piquillo pepper

| | |
|--|-------|
| Entrecot: top sirloin aged Spanish beef (<i>Angus breed, 30 days maturation, 0.55 lb</i>) | 22,50 |
| Aged beef rib eye on its bone (<i>Galician breed, 40 days maturation, 2.20 lb</i>) Perfect for sharing | 58,00 |
| <i>Green pepper sauce or Menorca cheese sauce 2,50€</i> | |

Postres *Desserts / Dessert*

| | |
|--|------|
| Sorbete de "Gin amb limonada" (limón con gin Xoriguer) <i>Sorbet de "gin amb llimonada" (llimona amb Gin Xoriguer)</i> <i>Lemon sorbet with local Gin Xoriguer</i> <i>Sorbet aux citron avec le Gin local Xoriguer</i> | 6,80 |
| La mejor tarta de queso casera y cremosa de Menorca <i>La millor pastís de formatge casolà i cremosa de Menorca</i> <i>The best homemade and creamy cheesecake from Menorca</i> <i>Le meilleur cheesecake fait maison et crémeux à Minorque</i> | 7,90 |
| Crema catalana casera <i>Crema catalana casolana</i> <i>Home made local custard</i> <i>Crème brûlée maison</i> | 6,00 |
| Llet Merengada Savi Toni (leche merengada helada artesana) <i>Llet merengada de l'avi toni (llet merengada gelada artesana)</i> <i>Home-made Meringue milk ice cream</i> <i>Lait meringué artisanaux</i> | 6,00 |
| Tortada menorquina de almendra con merengue y helado de carquiñols menorquines (galletas de almendra) <i>Tortada menorquina d'ametlla amb merenga i gelat de carquiñols menorquins (galletes d'ametlla)</i> <i>Minorcan almond cake with meringue and Menorcan "carquiñols" (almond cookies) ice cream</i> <i>Gâteau d'amande de Minorque avec de la meringue et des glaces "carquiñols" (Biscuits aux amandes) de Minorque</i> | 7,50 |
| Brownie caliente con helado de vainilla <i>Brownie calent amb gelat de vainilla</i> <i>Hot chocolate brownie with vanilla ice cream</i> <i>Brownie avec glace à la vanille et coulis de chokolat chaud</i> | 6,00 |
| Auténtico gofre belga con chocolate caliente y helado de vainilla <i>Autèntic gofre belga amb xocolata calenta i gelat de vainilla</i> <i>Belgian waffle with hot chocolate sauce and vanilla ice cream</i> <i>Gaufre avec chocolat chaud et glace à la vanille</i> | 6,50 |
| Helado Mixto <i>Gelat mixt</i> <i>Mixed ice-cream</i> <i>Assortiment de glaces</i> | 4,95 |



Vinos dulces *Vins dolços / Sweetwines*

El Chef les sugiere disfruten del postre junto a una copa de vino dulce:

El xef els suggereix gaudeixin de les postres al costat d'una copa de vi dolç:

The Chef suggest a glass of sweet wine to enhance the taste of your dessert:

Le Chef Cuisinier suggère qu'un verre de vin doux pour vait améliorer le goût de votre dessert:

| | |
|---|------|
| Binifadet Negre Dolç (Sant Lluís -V.T.Illa de Menorca), 100% Merlot (uva dulce) | 3,70 |
| Binifadet Blanc Dolç (Sant Lluís -V.T.Illa de Menorca), 100% Muscat | 3,50 |
| Viña 98 de Alvaro Domeq (D.o.Jerez), 100% Pedro Ximenez | 2,70 |
| Apasionado de Jose Pariente (D.O. Rueda), 100% Sauvignon Blanc | 3,50 |

Gin&Tonic

Gin&Tonic Nuestras propuestas

Gin&Tonic Les nostres propostes

Gin&Tonic Gin&Tonic Our proposals

Gin&Tonic Nos propositions

| | |
|---|-------|
| Tanqueray + Bliss Tonic + kiwi | 8,00 |
| Gin Mare + Yuzu Bliss tonic + romero / Rosemary | 10,00 |
| Hendricks + Bliss tonic + pepio / cucumber | 11,00 |
| Brockmans + Berry Bliss tonic + fresas / strawberries | 12,00 |





*20% de descuento
en los arroces para llevar.*

*20% de descompte
en els arrossos per portar.*

*Elaboramos menús especiales
para eventos familiares
y empresas, consúltenos.*

*Elaborem menús especials per
a esdeveniments familiars
i d'empresa, consultiu-nos.*

www.aquariumrestaurant.com

**Disponemos de carta de alérgenos a disposición de los clientes.*

**Disposem de carta d'al·lèrgens a disposició dels clients.*