



ENTRANTES FRÍOS

Jamón 100% ibérico de bellota 100gr. (cortado a mano con pan artesano y tomate)	33.00€ - ½ 24.00€
Anchoas Rafa López Serie Oro (8 piezas, edición exclusiva para Can Pasqual).)	29.00€ - ½ 18.50€
Ensalada Payesa Can Pasqual (tomate, bescuit, pimiento rojo asado al jospier, pimiento verde, cebolla blanca y morada, patata y peix sec)	19.00€
Ensalada de la huerta (variedad de lechugas, tomate, cebolla, espárragos blancos, pimiento verde y aguacate.)	17.00€
Tartar de atún rojo con mango, aguacate y algas	23.00€
Tartar de gambas y bullabesa cítrica	23.00€
Ceviche Can Pasqual	24.00€
“Tiradito” de pescado del día con aliño cítrico	24.00€
Boquerones en vinagre caseros con chips de patata	16.00€

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de bogavante (unidad)	3.00€
Croquetas de jamón ibérico (unidad)	3.00€
Salteado de sepia, habitas, butifarra, vichyssoise de hongos, caviar de piparras y tinta	21.00€
Chipirones fritos con chips de cebolla y zanahoria	19.00€
Frito de pulpo (plato tradicional de la cocina de Formentera)	18.00€
Calamar a la bruta (plato tradicional de la cocina de Formentera)	19.50€
Calamar andaluza con mahonesa de lima	19.50€
Ortiguillas de mar (acompañadas de salsa tártara de algas)	19.00€
Boquerones fritos a la lima	16.00€

ARROCES (MIN. 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA)

Paella mixta (pollo, costillas de cerdo y marisco)	24.00€
Arroz Senyoret	24.00€
Paella de pescado y marisco	24.00€
Paella de bogavante Nacional	86.00€/Kg + arroz 12.50€(p/p)
Arroz negro	24.00€
Fideuà de marisco y pescado	24.00€
Paella de verduras	24.00€
Arroz de coliflor, “peix sec” y ajos tiernos	27.00€

*** Todos nuestros arroces se pueden servir caldosos, melosos o secos.**

Pan con all i oli o aceite de oliva (AOVE) y aceitunas partidas(p/p) 3.00€

Pan sin gluten (p/p) 3.00€

Apostamos por los productos de proximidad. En Can Pasqual utilizamos productos ecológicos de la isla.

IVA incluido en todos los precios.

**Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.**



LAS BRASAS DE CAN PASQUAL (JOSPER)

PESCADO

Ración de pescado del día (preguntar al camarero)	33.00€
Pescado del día (Salvaje. Pieza entera)	77.00€/Kg
Parrillada de pescado (mín. 2 personas)	38.00€(p/p)
Calamar a la brasa	19.50€
Pulpo a la brasa, patata y aceite de sobrasada de Formentera	23.00€

CARNE

Chuletón de rubia gallega (30 días de maduración) (al peso)	70.00€/Kg. Mínimo 600grs
Entrecote de Pirineos (20 días maduración)	25.50€
Solomillo de ternera de Pirineos (20 días maduración)	27.00€
Frito de chuletillos de cordero (patatas, ajos y pimientos)	22.50€
• Chuletillos a las brasas	22.50€
Pollo de corral glaseado	18.00€
Steak Tartar de ternera, sobre hueso de tuétano y helado mostaza verde	28.00€
Salsas caseras: Pimienta/ Roquefort / Salsa verde	4.00€

PLATOS DE LA ISLA...

AMAMOS LA TRADICIÓN (MÍN. 2 PERSONAS)

Guisado de pescado	36.00€(p/p)
Pescado a la sal	77.00€/Kg
Pescado con salsa verde	77,00€/Kg
Bullit de peix con arroz a banda	39.00€(p/p)
Bogavante frito con huevos de corral, patatas y pimientos	(precio Kg.) * 86.00€/Kg
Zarzuela de pescado y marisco (mínimo 2 personas)	39.00€(p/p)

PASTAS + PLATOS INFANTILES

Espaguetis de pasta fresca boloñesa	15.00€
Escalope de pollo con patatas fritas	15.00€

POSTRES CASEROS

Soufflé Can Pasqual	13.00€
Formentera (Nuestra versión de tarta de chocolate)	10.00€
Coco Loco (Coco, chocolate y piña) (para compartir)	13.00€
Ensalada de frutas	9.00€
Sorbete de limón	6.00€
Helados caseros (bola)	3.00€

Apostamos por los productos de proximidad. En Can Pasqual utilizamos productos ecológicos de la isla.

IVA incluido en todos los precios.

**Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.**