

Des de 1965

Desde 1965

Since 1965



La història de Loar és la història d'una família. Desiderio Allès i Margarita Pons van fundar el negoci durant els anys seixanta, obrint un bar que amb el pas del temps es va ampliar amb una fonda i casa d'hostes. La segona generació fa un pas endavant i l'any 1988 inaugura un restaurant i un aparthotel i el 2006 reformen completament l'edifici original per a convertir-lo en un modern hotel de tres estrelles. La cuina de Loar és fidel a l'esperit familiar del negoci, amb una carta honesta de plats cuinats de manera tradicional, amb calma, amb el màxim respecte pel producte i els temps de cocció.

La historia de Loar es la historia de una familia. Desiderio Allès y Margarita Pons fundaron el negocio en los años sesenta, abriendo un bar que con el paso del tiempo se amplió con una fonda y casa de huéspedes. La segunda generación da un paso adelante y en 1988 inaugura un restaurante y un apartotel y en 2006 reforman completamente el edificio original para convertirlo en un moderno hotel de tres estrellas. La cocina de Loar es fiel al espíritu familiar de negocio, con una carta honesta de platos cocinados de manera tradicional, con calma, con el máximo respeto por el producto y los tiempos de cocción.

The story of Loar is the story of a whole family. Desiderio Allès and Margarita Pons founded the business back in the 1960s, opening a bar that, with the passage of time, was extended to include an Inn and Guest House. The second generation of the family took a step further and, in 1988 opened a restaurant and a hotel. In 2006 the original building was completely restored and converted into a modern three-star hotel. The cuisine on offer at Loar remains true to the spirit of the family business, with a menu of simple, traditionally cooked dishes, prepared with patience, respecting the product and cooking times to the full.

Per compartir

Para compartir

To share

⊗	Plat de pernil salat <i>Plato de jamón serrano</i> Platter of cured, serrano ham	11,00€
⊗	Carpaccio de bou amb encenalls de formatge vell <i>Carpaccio de buey con virutas de queso curado</i> Beef carpaccio with shavings of cured cheese	11,80€
	Croquetes de bacallà <i>Croquetas de bacalao</i> Cod croquettes	9,60€
	Tigres (musclos farcits) <i>Tigres (mejillones rellenos)</i> Tigres (stuffed mussels with bechamel)	11,00€
✓ ⊗	Patates braves <i>Patatas bravas</i> Potato dippers	5,30€
	Barretes de pollastre arrebossades <i>Palitos de pollo rebozados</i> Deep-fried chicken sticks	9,90€
	Calamarsons fregits <i>Chipirones fritos</i> Fried baby squids	10,30€

IVA inclòs IVA incluido VAT included

⊗ **Plats aptes per a celíacs, depenent del producte disponible**
Platos aptos para celíacos, dependiendo del producto disponible
Dishes suitable for wheat intolerance, depending on the produce available

✓ **Plats vegetarians** *Platos vegetarianos* Vegetarian dishes

Si pateix algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, avisi al personal
Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, avise al personal
If you have any allergies or adverse reactions to any type of food, please notify the staff

Entrants

Entrantes

Starters

- ⓧ ⓧ **Graellada de verdures** 13,50€
Parrillada de verduras
Grilled vegetables
- ⓧ ⓧ **Amanida mixta** 7,80€
Ensalada mixta
Tuna salad with egg and asparagus
- ⓧ ⓧ **Amanida Loar (amb formatge fresc, fruits secs i vinagreta de mel)** 11,20€
Ensalada Loar (con queso fresco, frutos secos y vinagreta de miel)
Loar salad (with fresh cottage cheese, nuts and honey vinagrette)
- ⓧ **Amanida tèbia de formatge de cabra (ganyell i vinagreta de mango)** 11,90€
Ensalada tibiana con queso de cabra ("ganyell" y vinagreta de mango)
Goat's cheese warm salad ("ganyell" and mango vinagrette)
- ⓧ **Meló amb pernil (en temporada)** 10,80€
Melón con jamón (en temporada)
Melon with ham (when in season)

Pasta i Arrossos

Pasta y Arroces

Pasta and Rice

- ⓧ **Espaguetis a la bolonyesa** 7,30€
Espaguetis a la boloñesa
Spaghetti bolognese
- Fideuà de peix i marisc (m. 2p)** 25,00€
Fideuá de pescado y marisco (m. 2p)
Seafood fideuá (noodles cooked in fish broth) (for 2 or more)
- ⓧ **Paella mixta (m. 2p)** 14,00€
Paella mixta (m. 2p)
Seafood and meat paella (for 2 or more)
- ⓧ ⓧ **Paella de verdures (m. 2p)** 14,00€
Paella de verduras (m. 2p)
Vegetable paella (for 2 or more)
- ⓧ **Paella de peix i marisc (m. 2p)** 25,00€
Paella de pescado y marisco (m. 2p)
Fish and shellfish paella (for 2 or more)
- ⓧ **Arròs caldós de peix i marisc (m. 2p)** 25,00€
Arroz caldoso de pescado y marisco (m. 2p)
Rice in a fish and shellfish broth (for 2 or more)

Peixos i Marisc

Pescados y Mariscos

Fish and Shellfish

ⓧ Musclos a la marinera <i>Mejillones a la marinera</i> Mussels marinère	11,00€
ⓧ Musclos al vapor <i>Mejillones al vapor</i> Steamed mussels	10,80€
ⓧ Lluç a la planxa <i>Merluza a la plancha</i> Grilled hake	14,00€
ⓧ Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i> Grilled sole	15,30€
ⓧ Sèpia a la planxa <i>Sepia a la plancha</i> Grilled cuttlefish	16,30€
ⓧ Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i> Grilled calamari	16,90€
Calamar a la romana <i>Calamar a la romana</i> Calamari rings in batter	17,00€
ⓧ Bacallà amb cebetes, bolets i reducció de mel <i>Bacalao con cebollitas, setas y reducción de miel</i> Cod with onion, mushrooms and a honey reduction	18,50€
ⓧ Combinat de peix i marisc <i>Combinado de pescado y marisco</i> Mixed fish and shellfish platter	30,00€
ⓧ Llagosta a la planxa (1/2kg) <i>Langosta a la plancha (1/2kg)</i> Grilled spiny lobster (1/2kg)	P.S.M.
ⓧ Gambes a la planxa <i>Gambas a la plancha</i> Grilled prawns	27,00€

Carns

Carnes

Meats

ⓧ Mig pollastre rostit <i>Medio pollo asado</i> Half a roast chicken	10,50€
ⓧ Bistec de vedella a la planxa <i>Bistec de ternera a la plancha</i> Grilled veal steak	11,00€
ⓧ Costelletes de be de Menorca a la planxa <i>Chuletillas de cordero de Menorca a la plancha</i> Grilled lamb chops	16,00€
ⓧ Costelletes de cabrit arrebosades <i>Chuletillas de cabrito rebozadas</i> Kid chops fried in breadcrumbs	17,20€
ⓧ Entrecot a la planxa <i>Entrecot a la plancha</i> Grilled sirloin steak	18,00€
ⓧ Entrecot al pebre <i>Entrecot a la pimienta</i> Sirloin steak with peppercorn sauce	20,00€
ⓧ Porcella al forn desossada, en el seu suc <i>Cochinillo deshuesado en su jugo</i> De-boned suckling pig in gravy	19,00€

Salses: mahonesa (2,50€), de formatge o pebre (3,00€)
Salsas: mayonesa (2,50€), de queso o pimienta (3,00€)
Sauces: mayonaise (2,50€), cheese or pepper (3,00€)

Cuina Menorquina
Cocina Menroquina
Menorcan Cuisine

⊗	Caragols amb cranca <i>Caracoles con "cranca"</i> Snails with spider crab	10,20€
⊗	Xampinyons amb sobrassada <i>Champiñones con sobrasada</i> Mushrooms with sobrasada	10,00€
✓ ⊗	Assortiment de formatges D.O. Mahón-Menorca <i>Surtido de quesos D.O. Mahón-Menorca</i> Assortment Mahón-Menorca cheese	14,00€
⊗	Truita de patata i sobrassada <i>Tortilla de patata y sobrasada</i> Potato omelette with sobrasada	10,00€
✓ ⊗	Oliaigua <i>Oliaigua</i> Oliaigua	7,50€
✓ ⊗	Carbassons farcits <i>Calabacines rellenos</i> Stuffed courgettes	9,80€
✓ ⊗	Alberginies al forn <i>Berenjenas al horno</i> Baked aubergines	9,80€
⊗	Albergínies farcides de rap <i>Berenjenas rellenas de rape</i> Aubergines stuffed with monkfish	15,50€
⊗	Calamars farcits a la menorquina <i>Calamares rellenos a la menorquina</i> Menorcan-style stuffed calamari	22,50€
⊗	Entrecot al Formatge Mahón-Menorca <i>Entrecot al Queso Mahón-Menorca</i> Sirloin steak with Mahón-Menorca Cheese	21,50€
⊗	Pit de pollastre al Formatge Mahón-Menorca <i>Pechuga de pollo al Queso Mahón-Menorca</i> Chicken breast with Mahón-Menorca Cheese	15,00€

Per encàrreg
Por encargo
Cooked to order

⊗	Peix fresc <i>Pescado fresco</i> Freshly-caught fish	P.S.M.
⊗	Caldereta de llamàntol (mínim 2 persones) <i>Caldereta de bogavante (mínimo 2 personas)</i> Lobster stew (minimum 2 people)	45,00€
⊗	Caldereta de llagosta (mínim 2 persones) <i>Caldereta de langosta (mínimo 2 personas)</i> Spiny lobster stew (minimum 2 people)	P.S.M.
⊗	Llagosta amb ous fregits <i>Langosta con huevos fritos</i> Spiny lobster with fried eggs	P.S.M.