



DES DE 1965

LOAR RESTAURANT

CUINA MENORQUINA

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.



Premi Gastronòmic de Balears 2018 al millor restaurant de cuina local
Premio Gastronómico de Baleares 2018 al mejor restaurante de cocina local
Balears Gastronomic Award for best local cuisine restaurant of 2018

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



Plats per encàrrec

Platos por encargo

Cooked to order

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.

Per Compartir
Para Compartir
To Share

- ⊗ **Plat de pernil salat**
Plato de jamón serrano
Platter of cured, serrano ham 9,30€
- ⊗ **Carpaccio de bou amb encenalls de formatge vell**
Carpaccio de buey con virutas de queso curado
Beef carpaccio with shavings of cured cheese 10,50€
- Croquetes de bacallà**
Croquetas de bacalao
Cod croquettes 8,50€
- Tigres (musclos farcits)**
Tigres (mejillones rellenos)
Tigres (stuffed mussels with bechamel) 9,50€
- ✓ ⊗ **Patates braves**
Patatas bravas
Patatas bravas 4,00€
- ⊗ **Barretes de pollastre arrebossades**
Palitos de pollo rebozados
Deep-fried chicken sticks 8,50€
- ✓ **Formatges arrebossats (brie, cabra i camembert)**
Quesos rebozados (brie, cabra y camembert)
Cheeses in batter (Brie, Camembert and Goat's cheeses) 8,30€
- Calamarsons fregits**
Chipirones fritos
Fried cuttlefish 9,30€

Entrants

Entrantes

Starters

- | | | | |
|---|---|---|--------|
| ✓ | ✗ | Graellada de verdures
<i>Parrillada de verduras</i>
Grilled vegetables | 10,80€ |
| ✓ | ✗ | Amanida mixta
<i>Ensalada mixta</i>
Mixed tuna salad | 6,60€ |
| ✓ | ✗ | Amanida Loar (amb formatge fresc, fruits secs i vinagreta de mel)
<i>Ensalada Loar (con queso fresco, frutos secos y vinagreta de miel)</i>
Loar salad (with fresh cottage cheese, nuts and honey vinaigrette) | 8,90€ |
| ✓ | ✗ | Amanida tropical (amb fruita tropical i salsa rosa)
<i>Ensalada tropical (con fruta tropical y salsa rosa)</i>
Tropical salad (with tropical fruit and Thousand Island dressing) | 8,00€ |
| ✗ | | Amanida tèbia de formatge de cabra
<i>Ensalada tibia de queso de cabra</i>
Goat's cheese warm salad | 10,00€ |
| ✗ | | Meló amb pernil (en temporada)
<i>Melón con jamón (en temporada)</i>
Melon with ham (when in season) | 9,00€ |

Pasta i Arrossos

Pastas y Arroces

Pastas and Rice

ⓧ	Espaguetis a la bolonyesa <i>Espaguetis a la boloñesa</i> Spaghetti bolognese	5,80€
	Fideuà de peix (m. 2p) <i>Fideuá de pescado (m. 2p)</i> Fish fideuá (noodles cooked in fish broth) (for 2 or more)	13,50€
ⓧ	Paella mixta (m. 2p) <i>Paella mixta (m. 2p)</i> Seafood and meat paella (for 2 or more)	11,90€
ⓧ	Paella de verdures (m. 2p) <i>Paella de verduras (m. 2p)</i> Vegetable paella (for 2 or more)	11,20€
ⓧ	Paella de peix i marisc (m. 2p) <i>Paella de pescado y marisco (m. 2p)</i> Fish and shellfish paella (for 2 or more)	20,00€
ⓧ	Arròs de llamàntol (per encàrrec - m. 2p) <i>Arroz de bogavante (por encargo - m. 2p)</i> Lobster rice (cooked to order - for 2 or more)	40,00€
ⓧ	Arròs de llagosta (per encàrrec - m. 2p) <i>Arroz de langosta (por encargo - m. 2p)</i> Crayfish rice (cooked to order - for 2 or more)	45,00€
ⓧ	Arròs caldós de peix i marisc (m. 2p) <i>Arroz caldoso de pescado y marisco (m. 2p)</i> Rice in a fish and shellfish broth (for 2 or more)	20,00€

Peixos i Marisc

Pescados y Mariscos

Fish and Shellfish

⊗	Musclos a la marinera o al vapor <i>Mejillones a la marinera o al vapor</i> Mussels, a la marinera or steamed	8,00€
⊗	Lluç a la planxa <i>Merluza a la plancha</i> Grilled hake	11,50€
⊗	Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i> Grilled sole	12,80€
⊗	Sèpia a la planxa <i>Sepia a la plancha</i> Grilled cuttlefish	12,50€
⊗	Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i> Grilled calamari	13,50€
	Calamar a la romana <i>Calamar a la romana</i> Calamari rings in batter	13,50€
⊗	Bacallà amb cebetes, bolets i reducció de mel <i>Bacalao con cebollitas, setas y reducción de miel</i> Cod with an onion, mushrooms and a honey reduction	17,00€
⊗	Combinat de peix i marisc <i>Combinado de pescado y marisco</i> Mixed fish and shellfish platter	25,00€
* ⊗	Caldereta de llamàntol (per encàrrec - m. 2p) <i>Caldereta de bogavante (por encargo - m. 2p)</i> Lobster stew (cooked to order - for 2 or more)	37,00€
⊗	Llagosta a la planxa (½ kg) <i>Langosta a la plancha (½ kg)</i> Grilled crayfish (½ kg)	50,00€
* ⊗	Peix fresc (per encàrrec) <i>Pescado fresco (por encargo)</i> Freshly-caught fish (cooked to order)	P.S.M.
* ⊗	Peix al forn (per encàrrec) <i>Pescado al horno (por encargo)</i> Baked fish (cooked to order)	P.S.M.

Carns
Carnes
Meat

⊗	Mig pollastre rostit <i>Medio pollo asado</i> Half a roast chicken	6,60€
⊗	Bistec de vedella a la planxa <i>Bistec de ternera a la plancha</i> Grilled veal steak	9,00€
⊗	Costelletes de be a la planxa <i>Chuletillas de cordero a la plancha</i> Grilled lamb cutlets	10,80€
⊗	Costelletes de cabrit arrebossades <i>Chuletillas de cabrito rebozadas</i> Breaded goat cutlets	14,00€
⊗	Entrecot a la planxa <i>Entrecot a la plancha</i> Grilled entrecôte steak	15,50€
⊗	Entrecot al pebre <i>Entrecot a la pimienta</i> Entrecôte steak in pepper sauce	17,00€
⊗	Porcella al forn desossada, en el seu suc <i>Cochinillo deshuesado en su jugo</i> De-boned suckling pig in gravy	18,00€

Salses: mahonesa (1€), de formatge o pebre (1,80€)
Salsas: mahonesa (1€), de queso o pimienta (1,80€)
Sauces: mayonnaise (1€), cheese or pepper (1,80€)

Cuina Menorquina

Cocina Menorquina

Menorcan Cuisine

ⓧ	Caragols amb cranca <i>Caracoles con "cranca"</i> Snails with spider crab	8,50€
ⓧ	Xampinyons amb sobrasada <i>Champiñones con sobrasada</i> Mushrooms with sobrasada	8,50€
✓ ⓧ	Assortiment de formatges D.O. Mahón-Menorca <i>Surtido de quesos Mahón - Menorca</i> Assortment Mahón-Menorca cheese	10,30€
ⓧ	Entremès menorquí <i>Entremés menorquín</i> Menorcan cold, cured meat selection	11,00€
ⓧ	Truita de patata i sobrasada <i>Tortilla de patata y sobrasada</i> Spanish omelette with sobrasada	6,50€
✓ ⓧ	Oliaigua <i>Oliaigua</i> Oliaigua	6,00€
✓ ⓧ	Sopa menorquina <i>Sopa menorquina</i> Menorcan soup	5,00€
✓ ⓧ	Carbassons farcits <i>Calabacines rellenos</i> Stuffed courgettes	8,00€
✓ ⓧ	Albergínies al forn <i>Berenjenas al horno</i> Baked aubergines	8,00€

⊗	Albergínies farcides de rap <i>Berenjenas rellenas de rape</i> Aubergines stuffed with monkfish	13,80€
⊗	Calamars farcits a la menorquina <i>Calamares rellenos a la menorquina</i> Menorcan-style stuffed calamari	17,00€
⊗	Entrecot al formatge Mahón-Menorca <i>Entrecot al Queso Mahón-Menorca</i> Entrecôte steak with Mahón-Menorca Cheese	18,50€
⊗	Pit de pollastre al formatge Mahón-Menorca <i>Pechuga de pollo al Queso Mahón-Menorca</i> Chicken breast with Mahón-Menorca Cheese	10,50€
* ⊗	Caldereta de peix i marisc (per encàrrec - m. 2p) <i>Caldereta de pescado y marisco (por encargo - m. 2p)</i> Fish and shellfish stew (cooked to order - for 2 or more)	35,00€
* ⊗	Caldereta de llagosta (per encàrrec - m. 2p) <i>Caldereta de langosta (por encargo - m. 2p)</i> Lobster stew (cooked to order - for 2 or more)	60,00€

Carta de vins

Carta de vinos

Wine list

Vins blancs *Vinos blancos* White wine

Hort Blank (Vino de Menorca)	20,00€
Binitord (Vino de Menorca)	18,95€
Viña Sol (Torres)	13,00€
Blanc Pescador (Vino de aguja)	13,00€
Vionta (Albariño)	15,00€
Viña Mayor (Verdejo D.O. Rueda)	14,00€
Vivanco (Rioja)	15,00€
Vinyes Roiges (D.O. Catalunya)	9,50€

Vins rosats *Vinos rosados* Rosé wine

Hort Rosado (Vino de Menorca)	19,80€
Binitord (Vino de Menorca)	17,60€
Torres de Casta (Torres)	13,00€
Homenaje (Navarra)	12,50€
Vinyes Roiges (D.O. Catalunya)	9,50€
Viña Real (Rioja)	15,80€

Vins negres *Vinos tintos* Red wine

Hort Cupatge (Vino de Menorca)	20,00€
Hort Merlot (Vino de Menorca)	20,00€
Binitord (Vino de Menorca)	19,00€
Azpilicueta (Rioja)	14,90€
Glorioso (Bodegas Palacio)	14,50€
Vivanco (Rioja)	15,60€
Bitxarrako (Ribera del Duero)	16,80€
Solar Viejo	12,80€
Enate (Somontano)	15,20€
Viña Mayor Tinto Roble (Ribera del Duero)	14,00€
Protos (Ribera del Duero - Crianza)	20,00€
Marqués de Murrieta Reserva (Rioja)	27,50€
Vinyes Roiges (D.O. Catalunya)	9,50€
Sangría de vino	13,00€

Caves *Cavas* Cava

Juvé i Camps (Brut gran reserva)	24,00€
Segura Viudas (Brut vintage)	17,90€
Terres “Brut nature”	28,00€
Jaume Serra (Brut)	15,00€
Elyssia Rosado (Pinot noir brut)	18,90€
Sangría de cava	18,80€

971 37 41 81

loarferreries.com

info@loarferreries.com

 [instagram.com/loarferreries](https://www.instagram.com/loarferreries)

 [facebook.com/LoarFerreries](https://www.facebook.com/LoarFerreries)