



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.

IVA inclòs *IVA incluido* VAT included

⊗ **Plats aptes per a celíacs, depenent del producte disponible.**
Platos aptos para celiacos, 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 <i>Plato de jamón serrano</i> Platter of cured, serrano ham	9,50€
✂	Carpaccio de bou amb encenalls de formatge vell <i>Carpaccio de buey con virutas de queso curado</i> Beef carpaccio with cured cheese shavings	11,00€
	Croquetes de bacallà <i>Croquetas de bacalao</i> Cod croquettes	8,80€
	Tigres (musclos farcits) <i>Tigres (mejillones rellenos)</i> Tigres (stuffed mussels with bechamel)	10,00€
✓ ✂	Patates braves <i>Patatas bravas</i> Patatas bravas	4,80€
✂	Barretes de pollastre arrebossades <i>Palitos de pollo rebozados</i> Deep-fried chicken sticks	9,00€
	Formatges arrebossats (brie, cabra i camembert) <i>Quesos rebozados (brie, cabra y camembert)</i> Cheeses in batter (Brie, Camembert and Goat's cheeses)	8,80€
	Calamarsons fregits <i>Chipirones fritos</i> Fried baby cuttlefish	9,80€

Entrants

Entrantes

Starters

- | | | | |
|---|---|---|--------|
| ✓ | ⊗ | Graellada de verdures
<i>Parrillada de verduras</i>
Grilled vegetables | 11,50€ |
| | ⊗ | Amanida mixta
<i>Ensalada mixta</i>
Mixed tuna salad | 6,90€ |
| ✓ | ⊗ | 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) | 9,50€ |
| ✓ | ⊗ | 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) | 8,30€ |
| | ⊗ | Amanida tèbia de formatge de cabra amb ganyell i vinagreta de mango
<i>Ensalada tibia de queso de cabra con papada y vinagreta de mango</i>
Goat cheese salad with dewlap and mango vinaigrette | 10,50€ |
| | ⊗ | 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	6,00€
	Fideuà de peix i marisc (m. 2p) <i>Fideuà de pescado i marisco (m. 2p)</i> Fish fideuà (noodles cooked in fish broth (minimum 2 people)	20,00€ per persona
ⓧ	Paella mixta (m. 2p) <i>Paella mixta (m. 2p)</i> Seafood and meat paella (minimum 2 people)	12,50€ per persona
ⓧ	Paella de verdures (m. 2p) <i>Paella de verduras (m. 2p)</i> Vegetable paella (minimum 2 people)	11,50€ per persona
ⓧ	Paella de peix i marisc (m. 2p) <i>Paella de pescado y marisco (m. 2p)</i> Fish and shellfish paella (minimum 2 people)	20,00€ per persona
ⓧ	Arròs caldós de peix i marisc (m. 2p) <i>Arroz caldoso de pescado i marisco (m. 2p)</i> Seafood rice broth (minimum 2 people)	20,00€ per persona

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	8,90€
⊗	Lluç a la planxa <i>Merluza a la plancha</i> Grilled hake	12,50€
⊗	Llenguado a la planxa <i>Lenguado a la plancha</i> Grilled sole	13,80€
⊗	Sèpia a la planxa <i>Sepia a la plancha</i> Grilled cuttlefish	14,90€
⊗	Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i> Grilled calamari	15,20€
	Calamar a la romana <i>Calamar a la romana</i> Calamari rings in batter	14,90€
⊗	Bacallà amb cebes confitades, bolets i reducció de mel <i>Bacalao con cebollas confitadas, setas y reducción de miel</i> Cod with onion mushrooms and honey reduction	17,00€
⊗	Combinat de peix i marisc <i>Combinado de pescado y marisco</i> Mixed fish and shellfish platter	25,00€
⊗	Llagosta a la planxa (½ kg) <i>Langosta a la plancha (½ kg)</i> Grilled crayfish (½ kg)	P.S.M.

Carns

Carnes

Meat

- | | | |
|---|--|--------|
| ⊗ | Mig pollastre rostit
<i>Medio pollo asado</i>
Half a roast chicken | 7,20€ |
| ⊗ | Bistec de vedella a la planxa
<i>Bistec de ternera a la plancha</i>
Grilled beef steak | 9,80€ |
| ⊗ | Costelletes de be de Menorca a la planxa
<i>Chuletillas de cordero de Menorca a la plancha</i>
Grilled lamb chops | 13,90€ |
| ⊗ | Costelletes de cabrit arrebossades
<i>Chuletillas de cabrito rebozadas</i>
Kid chops fried in bread crumbs | 14,60€ |
| ⊗ | Entrecot a la planxa
<i>Entrecot a la plancha</i>
Grilled entrecôte steak | 16,90€ |
| ⊗ | Entrecot al pebre
<i>Entrecot a la pimienta</i>
Entrecôte steak in pepper sauce | 18,20€ |
| ⊗ | 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	9,00€
⊗	Xampinyons amb sobrasada <i>Champiñones con sobrasada</i> Mushrooms with sobrasada	8,70€
✓ ⊗	Assortiment de formatges Mahón-Menorca <i>Surtido de quesos Mahón-Menorca</i> Assortment Mahón-Menorca cheese	12,00€
⊗	Entremès menorquí <i>Entremés menorquín</i> Menorcan cold, cured meat selection	13,90€
⊗	Truita de patata i sobrasada <i>Tortilla de patata y sobrasada</i> Spanish omelette with sobrasada	7,30€
✓ ⊗	Oliaigua <i>Oliaigua</i> Oliaigua	7,20€
✓ ⊗	Carbassons farcits <i>Calabacines rellenos</i> Stuffed courgettes	8,50€
✓ ⊗	Albergínies al forn <i>Berenjenas al horno</i> Baked aubergines	8,50€
⊗	Albergínies farcides de rap <i>Berenjenas rellenas de rape</i> Monkfish-stuffed aubergines	14,50€
⊗	Calamars farcits a la menorquina <i>Calamares rellenos a la menorquina</i> Menorcan-style stuffed calamari	19,00€
⊗	Pit de pollastre al formatge Mahón-Menorca <i>Pechuga de pollo al Queso Mahón-Menorca</i> Chicken breast with Mahón-Menorca Cheese	13,20€
⊗	Entrecot al formatge Mahón-Menorca <i>Entrecot al Queso Mahón-Menorca</i> Entrecote steak with Mahón-Menorca Cheese	19,80€

Per encàrrec

Por encargo

Cooked to order

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| ⊗ | Peix fresc
<i>Pescado fresco</i>
Freshly-caught fish | P.S.M. |
| ⊗ | Peix al forn
<i>Pescado al horno</i>
Baked fish | P.S.M. |
| ⊗ | Caldereta de peix i marisc (mínim 2 persones)
<i>Caldereta de pescado y marisco (mínimo 2 personas)</i>
Fish and shellfish stew (minimum 2 people) | 35,00€
per persona |
| ⊗ | Caldereta de llamàntol (mínim 2 persones)
<i>Caldereta de bogavante (mínimo 2 personas)</i>
Lobster stew (minimum 2 people) | 37,00€
per persona |
| ⊗ | Caldereta de llagosta (mínim 2 persones)
<i>Caldereta de langosta (mínimo 2 personas)</i>
Lobster stew (minimum 2 people) | P.S.M. |

Postres Casolans

Postres Caseros

Home-made Desserts

Pastís casolà (d'ametlles, coco, cafè, trufa) <i>Pastel casero (de almendras, coco, café, trufa)</i> Home-made cake (almonds, coconut, coffee, truffle)	4,20€
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i salsa de xocolata blanca <i>Coulant de chocolate con helado de vainilla y salsa de chocolate blanco</i> Chocolate coulant with vanilla ice cream and white chocolate sauce	5,30€
Llet fregida amb gelat i canyella <i>Leche frita con helado y canela</i> Fried milk with ice cream and cinnamon	4,50€
Suflé de vainilla <i>Soufflé de vainilla</i> Vanilla soufflé	4,60€
Flam casolà de vainilla <i>Flan casero de vainilla</i> Home-made vanilla crème caramel	2,60€
Mousse de carquinyol <i>Mousse de carquiñol</i> “Carquinyol” mousse	4,90€