



rojo  
pomodoro

# APERITIVO APERITIVO

<i>prosecco</i>	Vino blanco White wine Italia, Spumante Superiore Valdobbiadene	€ 4,00
<i>spumante rose'</i>	Vino rosado Rose' wine Italia, Spumante Rose' Extra Dry	€ 4,00
<i>spritz</i>	Aperol, Prosecco, agua con gas fizzy water	€ 5,00
<i>martini</i>	Vermut rojo o blanco Red or white Vermut	€ 4,50
<i>tinto de verano</i>	Vino tinto, fanta limon Red wine, fanta lemon	€ 4,00
<i>pacharán</i>	Pacharan, agua con gas Pacharan fizzy water	€ 4,00
<i>appletiser</i>	100% Zumo de manzana con burbuja fina (no alcohólico) 100% Apple juice whit slightly gassed (non alcoholic)	€ 2,80
<i>pomada</i>	Gin Xoriguer, fanta limon	€ 6,50
<i>negrini</i>	Gin, Martini rojo Red, Campari	€ 6,50

## GIN TONIC

<i>hendrick's</i>	Tonic, Gin Premium	€ 9,00
<i>bulldog</i>	Tonic, Gin Premium	
<i>xoriguer</i>	Tonic, Gin Menorca Product	€ 7,50
<i>glop</i>	Tonic, Gin Menorca Product	
<i>innat</i>	Tonic, Gin Menorca Product	
<i>bombay sapphire</i>	Tonic, Gin	€ 7,00
<i>tanqueray</i>	Tonic, Gin	
<i>seagram's</i>	Tonic, Gin	
<i>beefeater</i>	Tonic, Gin	

# ENTRANTES APPETIZERS

<b>carpaccio di bresaola</b>	bresaola (embutido/ternera), rúcula, parmesano, aceite virgen extra cold meat cut bresaola (cow meat) with rocket, parmesan cheese	€ 14,00
<b>caprese di bufala</b> <i>veg</i>	mozzarella de búfala, tomate, lechugas varias, aceite virgen extra buffalo mozzarella, fresh tomato, green salad, extra virgin olive oil	€ 12,50
<b>burrata</b> <i>veg</i>	burrata (mozzarella y crema de leche), tomate, lechugas varias burrata (mozzarella & milk cream), fresh tomato, green salad	€ 12,50
<b>provolone al forno</b> <i>veg</i>	queso provolone al horno, tomate, oregano y pan tostado baked provolone cheese, tomato, oregano & toasted bread	€ 10,00
<b>bruschetta classica</b> <i>vegan</i>	pan tostado, tomate cherry, ajo, albahaca, aceite oliva virgen extra rustic bread with chopped tomatoes, garlic, basil, extra virgin olive oil	€ 6,50
<b>bruschetta napolitana</b>	“bruschetta classica” más anchoas y alcaparras “bruschetta classica” with anchovies, capers	€ 7,50

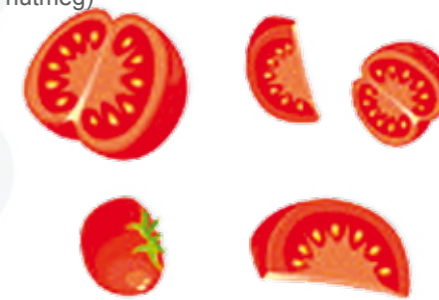
# FOCACCE FOCACCE

<b>classica</b> <i>vegan</i>	aceite de oliva virgen extra, sal de maldon extra virgin olive oil, maldon salt	€ 5,80
<b>pan con ajo</b> <i>vegan</i>	focaccia, ajo, sal y aceite de oliva virgen extra focaccia, garlic, salt & extra virgin olive oil	€ 5,80
<b>garlic bread</b>	focaccia, ajo, sal y mantequilla focaccia, garlic, salt & butter	€ 6,30
<b>tomatilla</b> <i>vegan</i>	tomate cherry, aceite de oliva virgen extra, sal de maldon fresh tomato, extra virgin olive oil, maldon salt	€ 7,50
<b>caprese</b> <i>veg</i>	tomate natural, mozzarella flor de leche, albahaca, aceite de oliva virgen extra fresh tomato, fresh mozzarella, basil, extra virgin olive oil	€ 9,90



# PASTA PASTA

<b>spaghetti al pomodoro</b> <i>veg</i>	salsa de tomate casera, albahaca, parmesano handmade tomato sauce, basil, parmesan cheese	€ 9,00
<b>spaghetti alla carbonara</b>	huevo, guanciale, nata, parmesano, pimienta negra egg, guanciale, fresh cream, parmesan cheese, black pepper	€ 12,00
<b>spaghetti all'amatriciana</b>	tomate, cebolla, guanciale crujiente, queso pecorino tomato, onion, guanciale (cheek lard), pecorino cheese	€ 12,00
<b>spaghetti alla puttanesca</b>	salsa tomate casera, olivas, alcaparras, ajo, anchoas, perejil handmade tomato sauce, olives, capers, garlic, anchovies, parsley	€ 12,00
<b>tagliatelle marisol</b>	gambas, calabacines, nata, ajo, parmesano, pimienta negra prawns, zucchini, fresh cream, garlic, parmesan cheese, black pepper	€ 13,00
<b>tagliatelle alla bolognese</b>	salsa boloñesa casera (ternera y cerdo), parmesano homemade bolognese sauce (cow meat and pork), parmesan cheese	€ 13,00
<b>tagliatelle al pesto</b> <i>veg</i>	salsa 'pesto' casera, parmesano (albahaca, piñones, ajo, queso parmesano, aceite oliva virgen extra) homemade basil 'pesto' sauce, parmesan cheese (basil, garlic, pine nuts, parmesan cheese, extra virgin olive oil)	€ 13,00
<b>maccheroni alla norma</b> <i>veg</i>	salsa de tomate casera, berenjena frita y queso pecorino tomato homemade, fried aubergine & pecorino cheese	€ 12,00
<b>maccheroni alla boscaiola</b>	salchicha fresca, setas 'porcino', nata, parmesano, perejil pimienta negra y un toque de salsa de tomate casera fresh sausage, porcino mushrooms, fresh cream, parmesan cheese, black pepper, parsley & homemade tomato sauce	€ 13,00
<b>lasagna</b>	pasta, salsa boloñesa y bechamel casera, parmesano, queso Mahón (bechamel = harina, mantequilla, leche, nuez moscada) pasta, homemade bolognese sauce & bechamel, parmesan & Mahon cheese (bechamel = white flour, butter, milk, nutmeg)	€ 13,50



# PIZZA PIZZA

<b>marinera</b> <i>vegan</i>	tomate, ajo, orégano Italiano	€ 6,30
<b>margarita</b> <i>veg</i>	tomato, garlic, Italian oregano	€ 7,80
<b>prosciutto</b>	tomate, mozzarella, orégano Italiano	€ 8,50
<b>frankfurt</b>	tomato, mozzarella, Italian oregano	€ 8,50
<b>profunghi</b>	tomate, mozzarella, jamón dulce	€ 9,00
<b>tropical</b>	tomato, mozzarella, backed ham	€ 9,00
<b>atún</b>	tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones	€ 9,00
<b>caprichosa</b>	tomato, mozzarella, backed ham, mushrooms	€ 9,30
<b>diávola</b>	tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, alcachofas, alcaparras en sal	€ 9,30
<b>napolitana</b>	tomato, mozzarella, backed ham, mushrooms, artichokes, capers in salt	€ 9,30
<b>cuatro estaciones</b>	tomate, mozzarella, salami picante	€ 9,30
<b>bacon</b>	tomato, mozzarella, hot pepperoni	€ 9,00
<b>carbonara</b>	tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras en sal	€ 10,00
<b>cinco quesos</b> <i>veg</i>	tomato, mozzarella, anchovies, capers in salt	€ 10,00
<b>pollo</b>	tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, alcachofas, olivas	€ 9,30
	tomato, mozzarella, backed ham, mushrooms, artichokes, olives	€ 9,00
	tomate, mozzarella, bacon, cebolla roja, huevo	€ 9,00
	tomato, mozzarella, bacon, red onion, egg	€ 9,00
	tomate, mozzarella, panceta, huevo, nata, parmesano	€ 10,00
	tomato, mozzarella, Italian bacon, egg, fresh cream, parmesan cheese	€ 10,00
	tomate, mozzarella, ricotta, queso mahón, gorgonzola, parmesano	€ 10,00
	tomato, mozzarella, ricotta cheese, mahón cheese, gorgonzola & parmesan cheese	€ 10,00
	tomate, mozzarella, pollo, panceta, cebolla roja	€ 9,30
	tomato, mozzarella, chicken, Italian bacon, red onion	€ 9,30



<b>boloñesa</b>	tomate, mozzarella, salsa boloñesa casera (ternera y cerdo)	€ 9,90
<b>payesa</b>	tomato, mozzarella, homemade bolognese sauce (cow meat and pork)	€ 9,90
<b>gambas al ajillo</b>	tomate, mozzarella, sobrasada, queso de mahón, miel	€ 9,90
<b>chan-chan</b>	tomato, mozzarella, sobrasada, mahón cheese, honey	€ 10,00
<b>montesaña</b>	tomate, mozzarella, gambas, ajo, rúcula	€ 10,00
<b>verduramen</b> <i>veg</i>	tomato, mozzarella, prawns, garlic, rocket	€ 9,90
<b>gorgo</b> <i>veg</i>	tomate, mozzarella, queso gorgonzola, champiñones, speck	€ 9,90
<b>valtellina</b>	tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms, speck	€ 10,00
<b>rústica</b>	tomate, mozzarella, queso de cabra, speck, rúcula	€ 10,00
<b>porcini</b>	tomato, mozzarella, goat's cheese, speck, rocket	€ 10,00
<b>barbacoa</b>	tomate, mozzarella, puerro, calabacín, berenjena, champiñones, alcachofas	€ 9,90
<b>toscana</b>	tomato, mozzarella, leek, zucchini, aubergine, mushrooms, artichokes	€ 9,90
<b>ortolana</b> <i>veg</i>	tomate, mozzarella, gorgonzola, calabacín, manzana, nueces	€ 11,50
<b>mantovana</b>	tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, zucchini, apple, walnuts	€ 11,50
<b>bufalina</b> <i>veg</i>	tomate, mozzarella, bresaola (embutido/ternera), rúcula, parmesano	€ 9,70
	tomato, mozzarella, bresaola (cow meat), rocket, parmesan cheese	€ 9,70
	tomate, mozzarella, salchicha fresca, gorgonzola, calabacín	€ 11,00
	tomato, mozzarella, fresh sausage, gorgonzola cheese, zucchini	€ 11,00
	tomate, mozzarella, setas italiana 'porcino', salchicha fresca	€ 9,70
	tomato, mozzarella, 'porcino' italian mushrooms, fresh sausage	€ 9,70
	tomate, mozzarella, pollo, bacon, salsa barbacoa casera	€ 9,90
	tomato, mozzarella, chicken, bacon, homemade bbq sauce	€ 9,90
	tomate, mozzarella, guanciale, parmesano, romero	€ 9,90
	tomato, mozzarella, guanciale, parmesan cheese, rosemary	€ 9,90
	tomate, mozzarella, queso de cabra, verduras parrilla (pimiento, berenjena, calabacín)	€ 11,00
	tomato, mozzarella, goat cheese, grilled vegetables (pepper, eggplant, zucchini)	€ 11,00
	tomate, mozzarella, salchicha fresca, salami picante, queso provolone, champiñones	€ 10,50
	tomato, mozzarella, fresh sausage, hot pepperoni, provolone cheese, mushrooms	€ 10,50
	tomate, mozzarella, mozzarella de búfala, tomate cherry, albahaca	€ 11,50
	tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil	€ 11,50



# CALZONI CALZONI

<i>prosciutto</i>	tomate, mozzarella, jamón dulce tomato, mozzarella, backed ham	€ 8,70
<i>profunghi</i>	tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones tomato, mozzarella, backed ham, mushrooms	€ 9,20
<i>de broma...</i> <i>veg</i>	tomate, mozzarella, berenjena frita, parmesano tomato, mozzarella, fried aubergine, parmesan cheese	€ 10,00
<i>ahumado</i>	tomate, mozzarella, queso ahumado scamorza, speck tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese, speck	€ 9,80
<i>super loco</i>	<b>de todo, al gusto del pizzero</b> all in, by chef's fantasy...	€ 11,00...

extra ingredientes/extra ingredient € 1,00

extra mozzarella fresca/extra fresh mozzarella € 1,50

extra bresaola, setas porcino /extra bresaola, porcino mushrooms € 2,00

salsa boloñesa casera/homemade bolognese sauce € 2,00

extra mozzarella de búfala Italiana/extra Italian buffalo mozzarella gr.125 € 3,00

*mozzarella fresca son tema producto de la isla - todas las verduras de las pizzas son frescas*

*todas las pizzas son echas con masa casera de nuestra receta Italiana*

*la hacemos el día antes, para comerla al día siguiente, así ella fermenta en la nevera y todo es más ligero...*

*maduraciones masa 24 horas*

*fresh mozzarella son tema menorca product- all pizza vegetables are fresh*

*all our pizzas are made whit a homemade dough*

*we work it the day before to eat it the next day, so it "works" in the fridge and everything is lighter...*

*long leavening dough, 24 h*



# ENSALADAS SALAD

<i>green</i> <i>vegan</i>	lechugas varias green salad	€ 5,00
<i>primavera</i>	lechugas, tomate, atún, zanahoria, maíz y cebolla salad, fresh tomato, tuna, carrot, corn & onion	€ 8,50
<i>crujiente</i> <i>veg</i>	lechugas, rúcula, queso ricotta, semillas, cebolla crujiente salad, rocket, ricotta cheese, seeds, crisp onion	€ 8,50
<i>caprina</i> <i>veg</i>	lechugas, queso de cabra, mango, nueces, vinagre de modena salad, goat's cheese, mango, walnuts, modena vinegar	€ 9,50
<i>polaster</i>	lechugas, pollo, parmesano, ajo, vinagreta de mostaza salad, chicken, parmesan cheese, garlic, mustard vinegar	€ 8,90
<i>patatas fritas</i>	patatas fritas y ketchup chips & ketchup	€ 4,50

# NIÑOS CHILDREN'S

<i>maccheroni /spaghetti</i>	macarrones / espaguetis con salsa de tomate casera macaroni / spaghetti handmade tomato souce	€ 5,00
<i>baby pizza</i>	<i>margarita</i> tomate, mozzarella / tomato, mozzarella	€ 5,00
	<i>prosciutto</i> tomate, mozzarella, jamón dulce / tomato, mozzarella, backed ham	€ 5,00
	<i>frankfurt</i> tomate, mozzarella, frankfurt / tomato, mozzarella, würstel	€ 5,00
	extra ingredientes / extra ingredient	€ 1,00
	extra salsa boloñesa casera/homemade bolognese sauce	€ 2,00



# CERVEZA BEER

## CERVEZA DE GRIFO - DRAUGHT BEER

<i>caña</i>	22 cl. small beer	€ 1,80
<i>mediana</i>	33 cl. medium beer	€ 2,50
<i>jarra</i>	50 cl. large beer	€ 4,60
<i>shandy</i>	22/33 cl. cerveza y fanta limón beer & fanta lemon	€ 2,20 - € 2,70
<i>clara</i>	22/33 cl. cerveza y sprite beer & sprite	€ 2,20 - € 2,70

## CERVEZA BOTELLAS – BOTTLES BEER

<i>peroni</i>	Italia, 33 cl. vol 4,8	€ 2,90
<i>estrella damm</i>	España, 33 cl. vol 5,4	€ 2,50
<i>free damm</i>	España, 33 cl. sin alcohol	€ 2,70
<i>voll damm</i>	España, 33 cl. vol 7,2	€ 2,70
<i>coronita</i>	México, 33 cl. vol 4,6	€ 3,00
<i>estrella galizia</i>	España, 33 cl. vol 5,5	€ 2,70
<i>1906 reserva especial</i>	España, 33 cl. vol 6,5	€ 2,90
<i>1906 red vintage</i>	España, 33 cl. vol 8,0	€ 2,90
<i>alhambra reserva 1925</i>	España, Granada, 33 cl. vol 6,4	€ 2,90

# REFRESCOS SOFTDRINK

<i>agua/water</i>	½ L sin gas without gas	1 L sin gas without gas	€ 2,00 - € 3,00
	36cl con gas with gas		€ 2,00
<i>tónica</i>	20 cl		€ 2,50
<i>refrescos/drinks</i>	Coca Cola – Coca Light – Coca Zero - Aquarius naranja		€ 2,70
	Fanta naranja – Fanta limón – Sprite – Nestea limón		
<i>zumos/fruit juice</i>	Melocotón – Manzana – Piña		€ 2,50
	Peach – Apple – Pineapple		
<i>acqua e menta</i>	Agua con gas, sirope de menta y limón (no alcohólico)		€ 3,00
	Water with gas, mint syrup & lemon (non alcoholic)		



# VINO WINE

## BLANCO WHITE

<i>prosecco valdobbiadene</i>	Italia, Spumante Superiore Valdobbiadene 11,0%	€ 4,00 - € 21,00
<i>falanghina</i>	Italia, Campania, Beneventano 13,0%	€ 19,00
<i>castelli romani</i>	Italia, Lazio, Castelli Romani 11,5%	€ 13,50
<i>merluzo</i>	Baleares, Menorca, Binifadet 12,0%	€ 17,50
<i>flor de vetus</i>	España, Rueda, Verdejo 13,0%	€ 15,50
<i>granbazan verde</i>	España, Rias Baixas, Albariño 13,5%	€ 23,00
<i>martivilli sauvignon</i>	España, Rueda, Sauvignon Blanc 13,0%	€ 18,00

## ROSADO ROSE'

<i>spumante rose'</i>	Italia, Veneto, Spumante Rose' Extra Dry 11,5%	€ 4,00 - € 17,50
<i>lambrusco rose'</i>	Italia, Emilia Romagna, 8,0%	€ 12,50
<i>izadi larrosa</i>	España, Rioja 13,5%	€ 16,00
<i>blush pinot grigio</i>	Italia, Veneto 11,5%	€ 15,00

## TINTO RED

<i>nero d'avola</i>	Italia, Sicilia, 14,0%	€ 24,00
<i>gran passione rosso</i>	Italia, Veneto 14,0%	€ 22,00
<i>chianti</i>	Italia, Toscana 12,5%	€ 21,00
<i>lambrusco grasparossa</i>	Italia, Emilia Romagna, 8,0%	€ 16,00
<i>600 metros</i>	Baleares, Menorca 13,0%	€ 23,00
<i>izadi crianza</i>	España, Rioja 14,0%	€ 18,00
<i>sembro</i>	España, Ribera del Duero 13,5%	€ 17,00

*vino de la casa blanco/rosado/tinto – house wine white/rose'/red* € 3,00 - € 12,50



# POSTRES DESSERTS

## CASERO ITALIANO – ITALIAN HOMEMADE

<i>tiramisú</i>	huevo, mascarpone, nata, chocolate, galletas 'savoirdi', café descafeinado, polvo de cacao, amaretto di saronno	€ 6,00
	egg, mascarpone cheese, cream, chocolate, 'savoirdi' biscuits, decaffeinated coffee, cocoa powder, amaretto di saronno	
<i>panna cotta</i>	nata, gelatina, vainilla, puede ser c/ <i>chocolate o coulis de fresa caseras</i>	€ 5,00
	cream, jelly, vanilla, could be with <i>chocolate or homemade strawberry coulis</i>	
<i>tarta del día</i>	cada dia preparamos postres caseros, pregunta por el postre del día every day we prepare homemade cakes, ask for the daily dessert	€ 5,50

# TÉ INFUSIÓN TEA HERBAL

<i>manzanilla</i>	infusión manzanilla camomile herbal	€ 1,80
<i>menta poleo</i>	te de menta mint tea	€ 1,80
<i>english breakfast</i>	te negro dark tea	€ 1,80
<i>tuareg</i>	te verde green tea	€ 1,80
<i>frutas del bosque</i>	te frutas del bosque forest fruit tea	€ 1,80
<i>naranja-limón</i>	te naranja limón fruit tea orange-lemon	€ 1,80

# CAFÉ COFFEE

<i>café solo</i>	café coffee - café con hielo coffee whit ice	€ 1,30 - € 1,40
<i>cortado</i>	café poca leche coffee whit a little milk – con hielo whit ice	€ 1,50 - € 1,60
<i>carajillo</i>	café con licor coffee whit liqueur	€ 2,00
<i>trifásico</i>	café con poca leche y licor coffee whit a little milk & liqueur	€ 2,00
<i>cafe' con leche</i>	café con leche coffee with milk	€ 1,80
<i>café americano</i>	café largo con agua coffee & water	€ 1,80



# LICORES LIQUEUR

<i>grappa Italiana</i>	Francoli, Italia	€ 4,00
<i>pica – pica</i>	hierba Mallorca, Gin Xoriguer	€ 4,50
<i>gin premium</i>		€ 4,00 € 6,50
<i>gin menorca</i>		€ 3,50 € 5,00
<i>gin</i>		€ 3,00 € 4,50

## ITALIA

<i>limoncello</i>	limon lemon	<i>amaretto di saronno</i>	almendra almond	€ 3,50
<i>sambuca molinari</i>	anis aniseed	<i>montenegro averna lucano</i>	hierba herbal	€ 4,00
<i>frangelico</i>	avellana hazelnut	<i>anis del mono</i>	anis aniseed	€ 3,00
<i>hierba dulce y seca</i>	sweet or dry herbal			€ 3,00
<i>ron brugal</i>	ron moreno black rum			€ 4,00
<i>ron bacardi</i>	ron blanco white rum			€ 4,00
<i>wodka absolut</i>				€ 4,80
<i>baileys</i>				€ 4,00
<i>jb / ballantines</i>	Escocia Scotland, blended scotch whisky			€ 4,00
<i>cardhu'</i>	Escocia Scotland, single malt scotch whisky			€ 6,00
<i>mascaro'</i>	España Spain brandy			€ 4,50
<i>soberano</i>	España Spain brandy			€ 3,70

*i.v.a. incluido / v.a.t. included*



## **Comida lenta (slow food)**

**Por favor, paciencia.  
La comida no va en lata  
ni las camareras vuelan**



Gracias,  
Rojo Pomodoro Staff

### **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.





Carrer Sant Josep, 7 - Es Castell

**971 35 18 53**