



ENTRANTS

• Pa de vidre amb tomàquet ramillet i oli d'oliva.	4.95€
• Pernil ibèric "Bellota". (1/2; 14,75€)	22.50€
• Taula de formatges. (1/2; 9,5€)	14.95€
• Patates braves estil S'Àngel. Amb maionesa casolana amb espècies picants, pebre vermell de la vera i llavors de sèsam	6.95€
• Croquetes de pollastre rostit. Amb cremós d'albercoc i sobrassada (6 Uds.)	9.25€
• Croquetes de bacallà. Amb chutney de pebrot del piquillo i maionesa de poma. (6 Uds.)	9.95€
• Croquetes de calamarsets. Amb maionesa de pebre vermell (6 Uds.)	11.25€
• Mix de croquetes. (6 Uds.)	10.25€
• Gyozas d'ànec. Amb salsa cantonesa (6 Uds.)	13.25€
• Gyozas vegetarianes. Amb salsa de kumquat (6 Uds.)	11.75€
• Llagostins cruixents. Amb escuma de curry i pinya i llavor de rosella (6 Uds.)	11.50€
• Calamars a l'andalusa. Amb salsa tàrtara	14.50€
• Pop a la brasa. Amb cremós de patata parmentier, allioli de kimchi i emulsió d'olives	18.95€
• Nachos amb formatge. Amb salsa de guacamole i trempó	12.75€
• Nachos amb pollastre i formatge. Amb salsa de guacamole i trempó	14.75€
• Nachos amb formatge vegà. Amb salsa de guacamole i trempó	13.00€
• Caneló de cua de bou. Amb cremós de parmesà i bolets	14.95€
• Tàrtar de tonyina. A l'estil S'Àngel	14.90€
• Ous trencats. Amb patates forneres, pernil ibèric i foie gras	14.75€



VERD

• Quinoa en dos colors. Amb formatge feta, fruits secs, oli de sèsam, ou de guatlla, tomàquets cherry confitats	14.25€
• Salmó marinat. Amb crema de formatge i herbes aromàtiques i tomàquets cherry confitats	14.50€
• Amanida S'Àngel. De pollastre, alvocat, crostons i salsa cessar	14.00€
• Rotllet vietnamita. Amb salmó, mango alvocat, enciam mesclum i salsa sweet chili	14.25€
• Amanida de formatge de cabra. Amb fruits vermells i ametlles torrades	14.25€



BURGER, SANDWICH & MEX

• Hamburguesa S'Àngel de vedella. Amb pa casolà, formatge maonès, bacó, tomàquet, ruca i salsa cajún	13.25€
• Hamburguesa de vedella. Amb formatge de cabra i barbacoa de nabius	14.25€
• Hamburguesa de secret ibèric. Amb pa de garrofa, pernil, formatge cheddar, pebrot verd, tomàquet, ceba caramel·litzada i maionesa chimichurri	15.75€
• Hamburguesa vegana. Amb pa de garrofa, tàrtar de tomàquet, mézclum, pebrot escalivat, formatge vegà i alvocat	14.00€
• Club sandvitx S'Àngel. De pollastre amb formatge, bacó, tomàquet, mézclum, maionesa	13.50€
• Mollete negre casolà. Amb calamars, tomàquet, crema d'alvocat i maionesa de llima	14.50€



POKES

• Poke de Pollastre. (base d'arròs) amb curri, ceba cruixent, pinya, alvocat, alga wakame, edamame, brots tendres, ceba, pastanaga i teriyaki	14.50€
• Poke de Llagostins. (base d'arròs) amb kimchi, massago, mango, alvocat, alga wakame, edamame, brots tendres, ceba, pastanaga i salsa teriyaki	14.50€

- **Poke de Tonyina.** (base d'arròs) amb kimchi, massago, mango, alvocat, alga wakame, edamame, brots tendres, ceba, pastanaga i salsa teriyaki **14.50€**



PASTES

- **Pad Thai S'Àngel.** De tallarines d'arròs amb llagostins i verdures al wok **14.80€**
- **Linguini.** Amb cremós de parmesà, pernil ibèric i pesto d'alfàbrega **14.00€**
- **Noodles.** Amb llagostins i wok de verdures **14.75€**
- **Noodles.** Amb pollastre i wok de verdures **13.50€**
- **Noodles.** De verdures a el wok **10.25€**
- **Lasanya de verdures.** Amb crema d'espínacs i parmesà gratinat **14.95€**



PLATS PRINCIPALS

- **Gall fregit.** Amb patates forneres, tomàquet cherry confitat i ceba fregida **18.20€**
- **Bacallà gratinat.** Amb allioli de poma, puré de parmentier i verdures escalivades **18.95€**
- **Tataki de tonyina.** Amb couscous, alga wakame i salsa BBQ japonesa **17.95€**
- **Pollastre teriyaki.** Amb couscous i wok de verdures **14.85€**
- **Rodaballo planxa.** Amb puré de parmentier i espàrrecs **19.50€**
- **Llom alt d'Angus.** Amb grills de patata, bolets de temporada al wok, salsa romesco i chutney de pinya **21.95€**
- **Lingot de porc negre.** Confitat a baixa temperatura amb puré de moniato i bolets **19.75€**
- **Filet de vedella.** Amb grills de patata, bolets i tomàquet confitat **22.50€**
- **Magret d'Ànec.** Amb salsa de fruits vermells, magrana, pure de parmentier i escalunyes **19.25€**
- **Confit d'Ànec.** Amb salsa de fruits vermells, magrana, pure de parmentier i escalunyes **17.50€**



RACÓ VEGÀ

- **Nachos amb formatge vegà.** Amb salsa de guacamole i trampó **13.00€**
- **Geoses vegetarianes.** Amb salsa de kumquat (6 Uds.) **11.75€**
- **Hamburguesa vegana.** Amb pa de garrofa, tartar de tomàquet, mézclum, pebrot rostit, formatge vegà i alvocat **14.00€**
- **Noodles.** De verdures al wok **10.25€**



MENÚ NENS

- . Inclou begudes i postres
- **Croquetes amb patates.** **9.50€**
- **Escalop amb patates.** **9.50€**
- **Pasta amb tomàquet.** **9.50€**
- **BEGUDA I POSTRES A TRIAR.**
- **Beguda.** Refresc, aigua o suc
- **Postres.** Una bola de gelat, sabors; maduixa, xocolata, vainilla. Altres sabors segons disponibilitat



POSTRES

- **Coulant de xocolata.** Amb crumble de llima i gelat de cirera **6.95€**
- **Coulant de xocolata blanca.** Amb crumble de llima i gelat de cirera **6.95€**
- **Pastís de formatge.** Amb melmelada de nabius i gelat de fruita de la passió **6.75€**
- **Panacota de cafè i Baileys.** **6.95€**
- **Escuma de crema catalana.** Amb gelat de poma canyella **6.95€**
- **Banoffee de plàtan.** **6.95€**



VINS BLANCS

• Copa de vi blanc.	3.00€
• Copa Albariño.	3.50€
• Coto de Hayas.	15.00€
• Edera Verdejo.	16.50€
• La Charla Verdejo Fermentado Lias.	19.00€
• Raimat Vol D'Anima.	19.00€
• La Duda Godello.	21.00€
• Leiras Albariño.	22.00€
• Paco & Lola. Albariño	23.50€
• Faustino Rivero Ulecia. D.O Rías Baixas	25.00€
• Macia Batle Blanc de Blancs. Mallorca	22.00€



VINS ROSATS

• Copa de vi rosat.	3.00€
• Rosat de la casa.	12.75€
• Raimat Clamor.	14.00€
• Raimat Vol D'Anima.	18.00€
• Viña Pomal.	18.00€
• Macia Batle Rosé. Mallorca	21.00€



VINS NEGRES

• Copa de vi negre. Ribera	3.50€
• Copa de vi negre. Rioja	3.00€
• Negre de la casa.	14.25€
• Ederra Crianza.	16.50€
• Viña Pomal Cza Sel. Centenario.	18.00€
• Viña Pomal Reserva.	24.00€
• Legaris Roble.	18.00€
• Legaris Crianza.	25.00€
• La Vicalanda. Viñas viejas. Rioja	29.00€
• Scala dei Prior.	32.00€
• Tionio.	32.00€
• Austum . Ribera	22.00€
• Páramos de Lagaris. Ribera del Duero	32.00€
• Pago de Carraovejas. Ribera	60.00€
• El Pispa. Monsant	21.50€
• Pintia 2017 Tempos. Vega Sicilia. Toro	110.00€
• Macia Batle 1856 crianza. Mallorca	24.00€



CAVES & CHAMPAGNES

• Copa cava.	3.50€
• Roger de Flor Brut.	14.50€
• Anna de Codorniu Blanc de Noirs.	20.00€
• Anna de Codorniu Brut Rose.	23.00€
• Ars Collecta Blanc de Blancs.	32.00€
• Louis Perdrier. Brut excellence du France	22.00€
• Louis Perdrier Rosé. Excellence Rosé du France	22.00€



CAFE & INFUSIONS

• Cafè sol.	1.20€
-------------	-------

• Cafè llarg.	1.30€
• Cafè tallat.	1.40€
• Cafè amb gel.	1.40€
• Cafè amb llet.	1.80€
• Cafè amb llet i gel.	1.90€
• Cafè bombó.	3.00€
• Cafè americà.	1.80€
• Cafè doble.	2.40€
• Cappuccino.	3.25€
• Late Macciato.	3.50€
• Toffe Late.	4.50€
• Chai Late.	4.50€
• Almond Late.	4.50€
• Cafè Vienès.	2.50€
• Cafè Irlandès.	7.50€
• Ice cafè / cacau.	5.50€
• Lacao.	2.20€
• Carajillo.	2.50€
• Carajillo. Espresso 43	5.00€
• Infusió Digestiu.	2.50€
• Infusió roibos.	2.50€
• Infusió Roler.	2.50€
• Infusió Secretos de Indias.	2.50€
• Infusió Fruits de bosc.	2.50€
• Infusió Chai.	2.50€
• Infusió Te verd.	2.50€
• Infusió Te negre.	2.50€
• Infusió Te vermell.	2.50€
• Infusió Poleo menta.	2.50€
• Infusió Tila.	2.50€
• Infusió Camamilla.	2.50€



BEGUDES

• REFRESC.	
• REFRESC. Tónica Schweppes / Nordic	2.50€
• REFRESC. Nestea	2.50€
• REFRESC. Coca-cola / zero / zero zero	2.50€
• REFRESC. 7up	2.50€
• REFRESC. Aquarius llimona / taronja	2.50€
• REFRESC. Burn	3.00€
• REFRESC. Kas llimona / taronja	2.50€
• REFRESC. Sprite	2.50€
• SUC.	
• SUC. Suc taronja natural	2.50€
• SUC. Suc taronja natural gran	3.50€
• BATUT.	
• BATUT. Cookies	6.00€
• BATUT. Vainilla	5.50€
• BATUT. Xocolata	5.50€
• BATUT. Maduixa	5.50€

• CERVESA.

• CERVESA. Coronita	3.00€
• CERVESA. Desperados	3.00€
• CERVESA. Rosa Blanca	2.50€
• CERVESA. Estrella Galicia	2.50€
• CERVESA. Estrella Galicia sense alcohol	2.50€
• CERVESA. Heineken	2.50€
• CERVESA. Aguila	2.50€
• CERVESA. Sense alcohol torrada	2.50€
• CERVESA. sense gluten	2.80€



LONG DRINKS

• GIN.

• GIN. Nordés	10.00€
• GIN. Brockman's Gin	9.00€
• GIN. Bulldog	7.00€
• GIN. Martin Miller's	9.00€
• GIN. Tanqueray nº10	10.00€
• GIN. Bombay sapphire	8.00€
• GIN. Monkey 47	14.00€
• GIN. G-Vine	9.00€
• GIN. Gin Mare	9.00€
• GIN. Larios	7.00€
• GIN. Bombay	7.00€
• GIN. Puerto de Indias	7.00€
• GIN. Seagram's	7.00€
• GIN. Beefeater	7.00€
• GIN. Gordon's	7.00€
• GIN. Tanqueray London Dry gin	7.00€

• VODKA.

• VODKA. Belvedere	9.00€
• VODKA. Grey goose	9.00€
• VODKA. Ciroc	8.00€
• VODKA. Smirnoff	7.00€
• VODKA. Absolut	7.00€
• VODKA. Skyy Vodka	8.00€

• RON.

• RON. Havana 7	7.00€
• RON. Brugal	7.00€
• RON. Ron Barceló	7.00€
• RON. Bacardi carta blanca	7.00€
• RON. Cacique	8.00€
• RON. Zacapa	12.00€
• RON. Matusalen	10.00€
• RON. Kraken	10.00€

• BRANDY.

• BRANDY. Suau	7.00€
• BRANDY. Suau 25 años	9.00€
• BRANDY. Muntaner	14.00€
• BRANDY. Cardenal Mendoza	8.00€

• BRANDY. Gran Duque de Alba	7.00€
• BRANDY. Torres 5	5.00€
• BRANDY. Magno	4.50€
• BRANDY. Carlos I	7.00€
• BRANDY. Carlos III	4.50€
• WHISKY (Sense refresc).	
• WHISKY. Glenmorangie	12.00€
• WHISKY. Knockando	10.00€
• WHISKY. Jack Daniels	7.00€
• WHISKY. Ballentines	7.00€
• WHISKY. Chivas	7.00€
• WHISKY. Cuttysark	7.00€
• WHISKY. Cardú	8.00€
• WHISKY. JonnyWalker etiqueta roja	7.00€
• WHISKY. JonnyWalker etiqueta negra	11.00€
• WHISKY. J & B	7.00€
• WHISKY. Macallan	12.00€
• WHISKY. Bulleit bourbon	10.00€
• WHISKY. Dalmore 15 años	16.00€



LICORS, GIN, RON...

• Frangelico.	5.00€
• Amareto.	5.00€
• Bayleys.	5.00€
• Grand Marnier.	7.00€
• Ramazzotti.	4.00€
• Limoncello.	5.00€
• Campari.	5.00€
• Patxaran.	5.00€
• Jaegermaisteter chupito.	5.00€
• Anís del mono.	3.00€
• Tres Caires.	5.00€
• Palo.	3.50€
• Martini Rojo.	5.00€
• Martini blanco.	5.00€
• Martini Dry.	5.00€
• Tio Pepe.	4.00€
• Tio Pepe.	3.00€
• Hierbas secas / dulces / mixtas.	4.00€
• Grappa.	5.00€
• Orujo / de crema / blanco y de hierbas.	4.00€
• Licor 43.	5.00€
• Tía María.	5.00€
• Tequila.	3.00€



CÒCTELS

• Mojito.	7.00€
• Mojito de fresca o de mango.	8.00€
• Cahipirinha.	8.00€
• Piña Colada.	8.00€

• Daiquiri de maduixa mango, plàtan	8.00€
• Sex on the beach.	8.00€
• Margarita.	8.00€
• Manhatan.	8.00€
• Americano.	8.00€
• Mai Thai.	8.00€
• Tom Collins.	8.00€
• White Lady.	8.00€
• Kir Royal.	8.00€
• Acapulco.	8.00€
• Negroni.	8.00€
• Black Russian.	8.00€
• Aperol Spritz / Orange.	6.00€
• Hugo.	6.00€
• Bellini.	6.00€
• Rosini.	6.00€
• Sangria de vino. Copa	6.00€
• Sangria de vino. Litre	16.00€
• Sangria de cava. Copa	6.00€
• Sangria de cava. Litre	18.00€
• SENSE ALCOHOL. Ipanema	6.00€
• SENSE ALCOHOL. Daiquiri maduixa, mango, plàtan.	6.00€
• SENSE ALCOHOL. San Francisco	6.00€
• SENSE ALCOHOL. Coco cocktail	6.00€
• SENSE ALCOHOL. Piña Colada	6.00€

PREUS AMB IVA INCLÒS

S'Angel Restaurant
Plaza de S'Angel, 2
07300 Inca
871049457