



ENTRANTES

• Pan de cristal con tomate de ramillete y aceite de oliva.	4.95€
• Jamón ibérico de Bellota. (1/2; 14,75€)	22.50€
• Tabla de quesos. (1/2; 9,5€)	14.95€
• Patatas bravas estilo S'Àngel. Con mayonesa casera, especias picantes, pimentón de la vera y semillas de sésamo	6.95€
• Croquetas de pollo asado. Con cremoso de orejones y sobrasada (6 Uds.)	9.25€
• Croquetas de bacalao. Con chutney de pimiento de piquillo y mayonesa de manzana. (6 Uds.)	9.95€
• Croquetas de chipirones. Con mayonesa de pimentón (6 Uds.)	11.25€
• Mix de croquetas. (6 Uds.)	10.25€
• Gyozas de pato. Con salsa cantonesa (6 Uds.)	13.25€
• Gyozas vegetarianas. Con salsa de kumquat (6 Uds.)	11.75€
• Langostinos crujientes. Con espuma de curry y piña y semillas de amapola (6 Uds.)	11.50€
• Calamares a la andaluza. Con salsa tártara	14.50€
• Pulpo a la brasa. Con cremoso de patata parmentier, alioli de kimchi y emulsión de aceitunas	18.95€
• Nachos con queso. Con salsa de guacamole y trampó	12.75€
• Nachos con pollo y queso. Con salsa de guacamole y trampó	14.75€
• Nachos con queso vegano. Con salsa de guacamole y trampó	13.00€
• Canelón de rabo de toro. Con cremoso de parmesano y setas	14.95€
• Tartar de atún. Al estilo S'Àngel	14.90€
• Huevos rotos. Con patatas panaderas, jamón ibérico y foie gras	14.75€



VERDE

• Quinoa en dos colores. Con queso feta, frutos secos, aceite de sésamo, huevos de codorniz y tomates cherry confitados	14.25€
• Salmón marinado. Con crema de queso con hierbas aromáticas y tomates cherry confitados	14.50€
• Ensalada S'Àngel. De pollo, aguacate, costrones y salsa César	14.00€
• Rollito vietnamita. Con salmón, mango, aguacate, lechuga mézclum y salsa sweet chili	14.25€
• Ensalada de queso de cabra. Con frutos rojos y almendras tostadas	14.25€



BURGER, SANDWICH & MEX

• Hamburguesa S'Àngel de ternera. Con pan casero, queso mahonés, bacon, tomate, rúcula y salsa cajún	13.25€
• Hamburguesa de ternera. Con queso de cabra y barbacoa de arándanos	14.25€
• Hamburguesa de secreto ibérico. Con pan de algarroba, jamón serrano, queso cheddar, pimiento verde, tomate, cebolla caramelizada y mayonesa chimichurri	15.75€
• Hamburguesa vegana. Con pan de algarroba, tartar de tomate, mézclum, pimiento asado, queso vegano y aguacate	14.00€
• Club sándwich S'Àngel. De pollo con queso, bacon, tomate, mezclum, mayonesa	13.50€
• Mollete negro casero. Con calamares, tomate, crema de aguacate y mayonesa de lima	14.50€



POKES

• Poke de Pollo. (base de arroz) con curry, cebolla crujiente, piña, aguacate, alga wakame, edamame, brotes tiernos, cebolla, zanahoria y teriyaki	14.50€
• Poke de Langostinos. (base de arroz) con kimchi, masago, mango, aguacate, alga wakame, edamame, brotes tiernos, cebolla, zanahoria y salsa teriyaki	14.50€

- **Poke de Atún** . (base de arroz) con kimchi, masago, mango, aguacate, alga wakame, edamame, brotes tiernos, cebolla, zanahoria y salsa teriyaki **14.50€**



PASTAS

- **Pad Thai S'Àngel**. De tallarines de arroz con langostinos y verduras al wok **14.80€**
- **Linguini**. Con cremoso de parmesano, jamón ibérico y pesto de albahaca **14.00€**
- **Noodles**. Con langostinos y wok de verduras **14.75€**
- **Noodles**. Con pollo y wok de verduras **13.50€**
- **Noodles**. De verduras al wok **10.25€**
- **Lasaña de verduras**. Con crema de espinacas y parmesano gratinado **14.95€**



PLATOS PRINCIPALES

- **Gallo frito**. Con patatas panaderas, tomate cherry confitado y cebolla frita **18.20€**
- **Bacalao gratinado**. Con alioli de manzana, puré de parmentier y verduras escalivadas **18.95€**
- **Tataki de atún**. Con couscous, alga wakame y salsa BBQ japonesa **17.95€**
- **Pollo teriyaki**. Con couscous y wok de verduras **14.85€**
- **Rodaballo plancha**. Con puré de parmentier y espárragos **19.50€**
- **Lomo alto de angus**. Con gajos de patata, setas de temporada al wok, salsa romesco y chutney de piña **21.95€**
- **Lingote de porc negre**. Confitado a baja temperatura con puré de boniato y setas **19.75€**
- **Solomillo de ternera**. Con gajos de patata, setas y tomate confitado **22.50€**
- **Magret de Pato** . Con salsa de frutos rojos, granada, pure de parmentier y chalotas **19.25€**
- **Confit de Pato** . Con salsa de frutos rojos, granada, pure de parmentier y chalotas **17.50€**



RINCÓN VEGANO

- **Nachos con queso vegano**. Con salsa de guacamole y trampó **13.00€**
- **Gyozas vegetarianas**. Con salsa de kumquat (6 Uds.) **11.75€**
- **Hamburguesa vegana**. Con pan de algarroba, tartar de tomate, mézclum, pimiento asado, queso vegano y aguacate **14.00€**
- **Noodles**. De verduras al wok **10.25€**



MENÚ NIÑOS

- . Incluye bebida y postre
- **Croquetas con patatas**. **9.50€**
- **Escalope con patatas**. **9.50€**
- **Pasta con tomate**. **9.50€**
- **BEBIDA Y POSTRE A ELEGIR**.
- **Bebida** . Refresco, agua o zumo
- **Postre**. Una bola de helado, sabores; fresa, chocolate, vainilla. Otros sabores según disponibilidad



POSTRES

- **Coulant de chocolate**. Con crumble de lima y helado de cereza **6.95€**
- **Coulant de chocolate blanco**. Con crumble de lima y helado de cereza **6.95€**
- **Tarta de queso**. Con mermelada de arándanos y helado de fruta de la pasión **6.75€**
- **Panacota de café y Baileys**. **6.95€**
- **Espuma de crema catalana**. Con helado de manzana canela **6.95€**
- **Banoffee de plátano**. **6.95€**



VINOS BLANCOS

• Copa vino blanco.	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€



VINOS ROSADOS

• Copa vino rosado.	3.00€
• Rosado 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€



VINOS TINTOS

• Copa vino tinto. Ribera	3.50€
• Copa vino tinto. Rioja	3.00€
• Tinto 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€



CAVAS & 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 & INFUSIONES

• Café solo.	1.20€
---------------------	--------------

• Café largo.	1.30€
• Café cortado.	1.40€
• Café con hielo.	1.40€
• Café con leche.	1.80€
• Café con leche y hielo.	1.90€
• Café bombón.	3.00€
• Café americano.	1.80€
• Café doble.	2.40€
• Cappuccino.	3.25€
• Late Macciato.	3.50€
• Toffe Late.	4.50€
• Chai Late.	4.50€
• Almond Late.	4.50€
• Café Vienés.	2.50€
• Café Irlandés.	7.50€
• Ice café / cacao.	5.50€
• Lacao.	2.20€
• Carajillo.	2.50€
• Carajillo. Espresso 43	5.00€
• Infusión Digestivo.	2.50€
• Infusión Roibos.	2.50€
• Infusión Roler.	2.50€
• Infusión Secretos de Indias.	2.50€
• Infusión Frutos del bosque.	2.50€
• Infusión Chai.	2.50€
• Infusión Té verde.	2.50€
• Infusión Té negro.	2.50€
• Infusión Té rojo.	2.50€
• Infusión Poleo menta.	2.50€
• Infusión Tila.	2.50€
• Infusión Manzanilla.	2.50€



BEBIDAS

• REFRESCO.	
• REFRESCO. Tónica Schweppes/Nordic	2.50€
• REFRESCO. Nestea	2.50€
• REFRESCO. Coca-cola / zero / zero zero	2.50€
• REFRESCO. 7up	2.50€
• REFRESCO. Aquarius limón / naranja	2.50€
• REFRESCO. Burn	3.00€
• REFRESCO. Kas limón / naranja	2.50€
• REFRESCO. Sprite	2.50€
• ZUMO.	
• ZUMO. Zumo naranja natural	2.50€
• ZUMO. Zumo naranja natural grande	3.50€
• BATIDO.	
• BATIDO. Cookies	6.00€
• BATIDO. Vainilla	5.50€
• BATIDO. Chocolate	5.50€
• BATIDO. Fresa	5.50€

• CERVEZA.

• CERVEZA. Coronita	3.00€
• CERVEZA. Desperados	3.00€
• CERVEZA. Rosa Blanca	2.50€
• CERVEZA. Estrella Galicia	2.50€
• CERVEZA. Estrella Galicia sin alcohol	2.50€
• CERVEZA. Heineken	2.50€
• CERVEZA. Aguila	2.50€
• CERVEZA. Sin alcohol tostada	2.50€
• CERVEZA. Sin 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. Caci que	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 (Sin refresco).	
• 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€



LICORES, GIN, RON...

• Frangelico.	5.00€
• Amareto.	5.00€
• Bayleys.	5.00€
• Grand Marnier.	7.00€
• Ramazotti.	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€
• Fernet.	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€



COCTELES

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

• Daiquiri de fresa mango, plátano	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. Litro	16.00€
• Sangria de cava. Copa	6.00€
• Sangria de cava. Litro	18.00€
• SIN ALCOHOL. Ipanema	6.00€
• SIN ALCOHOL. Daiquiri fresa, mango, plátano.	6.00€
• SIN ALCOHOL. San Francisco	6.00€
• SIN ALCOHOL. Coco cocktail	6.00€
• SIN ALCOHOL. Piña Colada	6.00€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

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