



ENTRÉES

• Pain croquant à la tomate ramillete et à l'huile d'olive.	4.95€
• Jambon ibérique "Bellota". (1/2; 14,75€)	22.50€
• Plateau de fromages. (1/2; 9,5€)	14.95€
• Patatas bravas style S'Àngel, mayonnaise maison aux épices épicées, paprika de La Vera et graines de sésame.	6.95€
• Croquettes de poulet rôti. Aux abricots secs crémeux et sobrasada (6 unités)	9.25€
• Croquette de morue. Au chutney de piquillo et mayonnaise aux pommes. (6 unités)	9.95€
• Croquette de calmar. Con mahonesa de pimentón (6 Unidades)	11.25€
• Mélange de croquettes. (6 unidades)	10.25€
• Gyozas de canard. Con salsa cantonesa (6 Unidades)	13.25€
• Gyozas végétariens. Con salsa de kumquat (6 unidades)	11.75€
• Crevettes croustillantes. Avec mousse de curry et ananas, graines de pavot (6 unités)	11.50€
• Calmars à la andalouse. Avec sauce tartare	14.50€
• Poulpe grillé. Avec pomme de terre crémeuse au parmentier, aïoli au kimchi et émulsion d'olive	18.95€
• Nachos au fromage. Avec sauce guacamole et trampo	12.75€
• Nachos au poulet et au fromage. Avec sauce guacamole et trampo	14.75€
• Nachos végétaliens au fromage. Avec sauce guacamole et trampo	13.00€
• Cannelloni de queue de boeuf. Au parmesan crémeux et champignons	14.95€
• Tartare de thon. Le style S'Àngel	14.90€
• Oeufs brouillés. Avec pommes de terre, jambon espagnol et foie gras	14.75€



VERT

• Quinoa en deux couleurs. Avec fromage feta, noix, huile de sésame, œufs de caille et tomates cerises confites	14.25€
• Saumon mariné. Au cream cheese aux herbes aromatiques et tomates cerises confites	14.50€
• Salade S'Àngel. Poulet, avocat, croûtons et sauce César	14.00€
• Rouleau vietnamien. Avec saumon, mangue, avocat, laitue mézclum et sauce chili douce	14.25€
• Salade de chèvre. Aux fruits rouges et amandes grillées	14.25€



BURGER, SANDWICH & MEXICAN

• Burger de boeuf S'Àngel. Avec pain fait maison, fromage mahonés, bacon, tomate, roquette et sauce cajun	13.25€
• Burger de veau. Au fromage de chèvre et barbecue aux myrtilles	14.25€
• Burger de porc ibérique. Avec pain de caroube, jambon, cheddar, poivron vert, tomate, oignon caramélisé et mayonnaise chimichurry	15.75€
• Burger végétalien. Avec pain de caroube, tartare de tomate, mezclum, poivron rôti, fromage végétalien et avocat	14.00€
• Sandwich au poulet Club S'Àngel. Avec fromage, bacon, tomate, mezclum, mayonnaise	13.50€
• Muffin noir fait maison. Avec calmar, tomate, crème d'avocat et mayonnaise au citron vert	14.50€



POKES

• Poké au poulet. (base de riz) avec curry, oignon croustillant, ananas, avocat, algue wakame, edamame, jeunes pousses, oignon, carotte et teriyaki	14.50€
• Poké aux crevettes. (base de riz) avec kimchi, masago, mangue, avocat, algue wakame, edamame, jeunes pousses, oignon, carotte et sauce teriyaki	14.50€

- **Poké au thon.** (base de riz) avec kimchi, masago, mangue, avocat, algue wakame, edamame, jeunes pousses, oignon, carotte et sauce teriyaki **14.50€**



PÂTES

- **Pad Thaï S'Àngel.** Nouilles de riz aux crevettes et légumes au wok **14.80€**
- **Linguini.** Au parmesan crémeux, Jambon ibérique et pesto de basilic **14.00€**
- **Noodles.** Avec wok de légumes et crevettes **14.75€**
- **Noodles.** Avec wok de légumes et poulet **13.50€**
- **Noodles.** Avec wok de légumes **10.25€**
- **Lasagne aux légumes.** Con crema de espinacas y gratinado de parmesano **14.95€**



PLATS PRINCIPAUX

- **John Dory frit.** Con mojo de cilantro verde, patata, tomate cherry confitado, cebolla frita **18.20€**
- **Gratin de morue.** À l'aïoli aux aubergine, purée de parmentier et légumes rôtis **18.95€**
- **Tataki au thon.** Avec couscous, algues wakame et sauce BBQ japonaise **17.95€**
- **Poulet teriyaki.** Avec couscous et wok de légumes **14.85€**
- **Turbot grillé.** Avec purée de parmentier et asperges **19.50€**
- **Filet d'Angus.** Avec pommes de terre, champignons wok de saison, sauce romesco et chutney d'ananas **21.95€**
- **Lingot de porc noir.** Confit à basse température, avec purée de patate douce et champignons **19.75€**
- **Filet de boeuf.** Avec quartiers de pommes de terre, champignons et tomates confites **22.50€**
- **Magret de canard.** Avec coulis de fruits rouges, grenade, purée de parmentier et échalotes **19.25€**
- **Confit de canard.** Avec coulis de fruits rouges, grenade, purée de parmentier et échalotes **17.50€**



VÉGÉTALIEN

- **Nachos végétaliens au fromage.** Avec sauce guacamole et trampo **13.00€**
- **Gyozas végétariens.** Avec sauce kumquat (6 unités) **11.75€**
- **Hamburger végétalien.** Avec pain caroube, tartare de tomate, mézclum, poivron rôti, fromage vegan et avocat **14.00€**
- **Nouilles.** Des légumes au wok **10.25€**



MENU POUR ENFANTS

- . Comprend boisson et dessert
- **Croquettes aux frites.** **9.50€**
- **Escalope aux frites.** **9.50€**
- **Pâtes à la tomate.** **9.50€**
- **BOISSON ET DESSERT AU CHOIX.**
- **Boire.** Boisson gazeuse, eau ou jus
- **Dessert.** Une boule de glace, saveurs; fraise, chocolat, vanille. Autres saveurs selon disponibilité



DESSERTS

- **Coulant au chocolat.** Au citron vert et glace à la cerise **6.95€**
- **Coulant au chocolat blanc.** Avec crumble au citron vert et glace à la cerise **6.95€**
- **Gâteau au fromage avec confiture de myrtilles et glace aux fruits de la passion.** **6.75€**
- **Panacota de café et Baileys.** **6.95€**
- **Mousse à la crème catalane.** Avec glace pomme cannelle **6.95€**
- **Banane Banoffe.** **6.95€**



VINS BLANCS

- **Verre à vin blanc.** **3.00€**

• Verre à vin blanc 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 ROSÉS

• Verre à vin rosé.	3.00€
• Vin rosé maison.	12.75€
• Raimat Clamor.	14.00€
• Raimat Vol D'Anima.	18.00€
• Viña Pomal.	18.00€
• Macia Batle Rosé. Mallorca	21.00€



VINS ROUGES

• Verre à vin rouge. Ribera	3.50€
• Verre à vin rouge. Rioja	3.00€
• Vin rouge maison.	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 Pispá. Monsant	21.50€
• Pintia 2017 Tempos. Vega Sicilia. Toro	110.00€
• Macia Batle 1856 crianza. Mallorca	24.00€



CAVAS & CHAMPAGNES

• Verre de champagne (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 & THE

• Café.	1.20€
• Café long.	1.30€

• Café cortado. Café court au lait	1.40€
• Café avec de la glace.	1.40€
• Café au lait.	1.80€
• Café au lait et glace.	1.90€
• Café bonbon.	3.00€
• Café américain.	1.80€
• Café double.	2.40€
• Cappuccino.	3.25€
• Late Macciato.	3.50€
• Toffe Late.	4.50€
• Chai Late.	4.50€
• Almond Late.	4.50€
• Café viennois.	2.50€
• café irlandais.	7.50€
• Café glacé / cacao.	5.50€
• Lacao.	2.20€
• Carajillo.	2.50€
• Carajillo. Espresso 43	5.00€
• Thé digestif.	2.50€
• Thé Roibos.	2.50€
• Thé Roler.	2.50€
• Thé Secreto de Indias.	2.50€
• Thé Baies rouges.	2.50€
• Thé chai.	2.50€
• Thé vert.	2.50€
• Thé noir.	2.50€
• Thé rouge.	2.50€
• Thé à la menthe pennyroyal.	2.50€
• Thé Tila.	2.50€
• Thé à la camomille.	2.50€



BOISSONS

• SOFT DRINK.	
• SOFT DRINK. Tónica Schweppes / Nordic	2.50€
• SOFT DRINK. Nestea	2.50€
• SOFT DRINK. Coca-cola / zero / zero zero	2.50€
• SOFT DRINK. 7up	2.50€
• SOFT DRINK. Aquarius orange / citron	2.50€
• SOFT DRINK. Burn	3.00€
• SOFT DRINK. Kas Orange / citron	2.50€
• SOFT DRINK. Sprite	2.50€
• JUS.	
• JUS. Jus d'orange naturel	2.50€
• JUS. Grand jus d'orange naturel	3.50€
• SMOOTHIE.	
• SMOOTHIE. Cookies	6.00€
• SMOOTHIE. Vanille	5.50€
• SMOOTHIE. Chocolat	5.50€
• SMOOTHIE. Fraise	5.50€
• BIÈRE.	

• BIERE. Coronita	3.00€
• BIERE. Desperados	3.00€
• BIERE. Rosa Blanca	2.50€
• BIERE. Estrella Galicia	2.50€
• BIERE. Estrella Galicia sans alcool	2.50€
• BIÈRE. Heineken	2.50€
• BIÈRE. Aguila	2.50€
• BIÈRE. Bière grillée sans alcool	2.50€
• BIÈRE. Sans 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 n°10	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 (Sans soda).	
• 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€



LIQUEURS & SPIRITUEUX

• 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€
• 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€



COCKTAILS

• Mojito.	7.00€
• Mojito fraise ou mango.	8.00€
• Cahipirinha.	8.00€
• Piña Colada.	8.00€
• Daiquiri fraise, mango, banane	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. Verre	6.00€
• Sangria de vino. Litre	16.00€
• Sangria de cava. Verre	6.00€
• Sangria de cava. Litre	18.00€
• SANS ALCOOL. Ipanema	6.00€
• SANS ALCOOL. Daiquiri fraise, mangue, banane.	6.00€
• SANS ALCOOL. San Francisco	6.00€
• SANS ALCOOL. Coco cocktail	6.00€
• SANS ALCOOL. Piña Colada	6.00€

PRIX INCLUANT LA TVA

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