

Bar Restaurante Ca'n Jaume

MENU



STARTERS

- SMALL FRIED PRAWNS. 16.50€
("1/2") 9.80 €
- BREADED PRAWNS. 12.80€
("1/2") 7.20 €
- SHRIMP SCAMPI. 12.80€
- PIG FOOT (CAMINANTES). 10.50€
("1/2") 6.50 €
- SQUID WITH GARLIC. 14.90€
- FRIED SQUID WITH ONION. 12.00€
("1/2") 8.00 €
- CHICKEN OR SPINACH CROQUETTES. 9.50€
("1/2") 6.80 €
- MALLORCAN CROQUETTES. 12.00€
("1/2") 7.00 €
- PRAWNS AND SQUID CROQUETTES. 12.00€
("1/2") 7.00 €
- PAMBOLI PLATE. 4.50€



SALADS

- MIXED SALAD. 9.50€
- TUNA SALAD. 11.50€
- HOMEMADE SALAD. 12.50€
- CAN JAUME SALAD. 14.80€
- CHICKEN SALAD. 13.90€



"PA AMB OLI" HOT

- PA AMB OLI OF GRILLED SQUID. 19.50€
- PA AMB OLI OF LAMB CHOPS FRIES. 16.00€
- PA AMB OLI OF PIGLET CHOPS FRIES. 14.80€
- PA AMB OLI OF SQUID. 13.50€



PAELLA

- . Min. 2 pax. Elaboration time 30'
- MIXED PAELLA. 14.50€
- SEAFOOD PAELLA. 18.50€
- BLIND PAELLA. 14.50€
- SQUID BLACK PAELLA. 14.50€

• COD AND VEGETABLES PAELLA.	17.50€
• VEGETABLE PAELLA.	14.50€
• LOBSTER PAELLA.	24.00€
• FIDEUA (Noodle Paella).	14.50€



MEATS

• GRILLED LOIN OF PORK.	11.50€
• GRILLED PORK TENDERLOIN.	14.50€
• GRILLED SIRLOIN STEAK.	20.50€
• CHICKEN BREAST.	12.00€
• SCALLOP.	12.80€
• CORDON BLEU.	14.50€
• MALLORQUIN STYLE CORDON BLEU.	15.50€
• LAMB CHOPS FRIES WITH GARLIC.	16.50€
• LAMB CHOPS WITH FRIED EGGS.	17.50€
• PIGLET CHOPS FRIES WITH GARLIC.	14.80€
• PIGLET CHOPS WITH FRIED EGGS.	15.80€
• PEPPER SAUCE.	2.50€



FISH

• GRILLED CUTTLE FISCH.	18.50€
• GRILLED SQUID.	19.50€
• GRILLED PRAWNS.	17.50€
• GRILLED SOLE.	19.50€
• COD IN SAUCE.	17.80€
• COD FRIES WITH GARLIC OR ONION.	17.80€
• COD GRATIN WITH ALIOLI.	18.50€
• COD FRIES WITH SOBRASADA AND HONEY.	19.50€
• COD WITH SEAFOOD.	20.70€
• BREADED SQUIDS.	12.80€
• GRILLED JOHN DORY.	16.50€
• GRILLED JOHN DORY WITH ONION.	17.90€
• LOBSTER WITH FRIED EGGS.	29.00€



RED WINES

• House wine. Glass	2.50€
• House wine. Bottle	12.00€
• Rioja Bordón Cza. Tempranillo, Garnacha. RIOJA. Glass	3.20€
• Rioja Bordón Cza. Tempranillo, Garnacha. RIOJA. Bottle	19.20€
• Vivanco Cza. Tempranillo. RIOJA. Glass	3.80€
• Vivanco Cza. Tempranillo. RIOJA. Bottle	24.50€
• Pinna Fidelis Roble. Tinta fina. RIBERA DEL DUERO	26.70€
• Petit Som Roure. Cabernet, Merlot, Syrach, Pinot Noir. VI DE LA TERRA	19.80€
• Macià Batle Cza. Mantonegro, Callet, Cabernet. BINISSALEM	25.30€
• José Luis Ferrer Cza. Mantonegro, Cabernet, Tempranillo, Callet, Syrah. BINISSALEM	22.40€
• Es Pujol de María. Cabernet, Merlot, Syrah. PLA I LLEVANT	24.90€
• Solaz Tinto. Tempranillo and Cabernet Sauvignon. CASTILE	14.00€



ROSÉ WINES

• House wine. Glass	2.50€
---------------------	-------

• House wine. Bottle	12.00€
• José Luis Ferrer . Mantonegro, Callet, Syrah, Tempranillo, Cabernet. BINISSALEM	21.20€
• Butibalausi Ecològic. Callet, Ull de Llebre, Syrah. PLA I LLEVANT	19.90€



WHITE WINES

• House wine. Glass	2.50€
• House wine. Bottle	12.00€
• La Camioneta. Verdejo. RUEDA. Glass	2.90€
• La Camioneta. Verdejo. RUEDA. Bottle	14.80€
• La Charla del Paseante. Verdejo. RUEDA	15.90€
• Rioja Bordón . Viura. RIOJA. Glass	2.90€
• Rioja Bordón . Viura. RIOJA. Bottle	14.80€
• Vivanco . Viura, Malvasía, Tempranillo. RIOJA. Glass	3.00€
• Vivanco . Viura, Malvasía, Tempranillo. RIOJA. Bottle	16.30€
• Morgadío. Albariño. RIAS BAIXAS	23.80€
• Butibalausi Ecològic. Prensà, Parellada, Chardonnay. PLA I LLEVANT	19.90€
• Muscat Miquel Oliver. Muscatel. PLA I LLEVANT	22.80€
• José Luis Ferrer Blanc de Blancs. Mollo, Chardonnay, Moscatell. BINISSALEM	21.20€
• Pelele. Verdejo. RUEDA	16.50€



CHAMPAGNE

• Verema Brut Nature. Macabeo, Xarel·lo, Parellada. CAVA	14.00€
• Freixenet Reserva Real. Xarel·lo, Macabeo and Parellada. CAVA	25.90€
• Juve i Camps Rsva. Familiar. Macabeo, Xarel·lo, Parellada. CAVA	29.50€

We offer takeaway food.

We have food information on allergens.

VAT INCLUDED (10%)

One invoice per table.

Bar Restaurante Ca'n Jaume
Carrer de Cristòfol Ferrer Pons, 13
07570 Artá
971836537