

MEMORCA

SINCE 1999

BLARNEY STONE

FOOD, DRINKS & COCKTAILS

S'IRLANDES



Cala Blanca - Menorca

En Junio de 1999 inauguramos The Blarney Stone, primer Irish Pub oficial de Guinness en Menorca y que es popularmente conocido por parte de nuestros clientes de Menorca simplemente como "s'irlandès" ("el irlandés"). Nos enorgullecemos de ser todo un referente en la isla para disfrutar de unas espectaculares vistas de sol. Durante el día también puede ver la isla de Mallorca cómodamente sentado en nuestra terraza. En 2015 reformamos nuestro local para ofrecerles aún un mejor servicio y convertirlo en un delicioso FOOD & DRINKS. Queremos que se sienta como en casa. Por ello en The Blarney Stone encontrará las mejores marcas de bebidas y podrá disfrutar con nuestra cocina elaborada con los mejores productos del mercado.

When we opened in June 1999, The Blarney Stone became the first and only official Irish Pub in Menorca, and is known by the locals as simply "the Irish bar". We soon became popular as the place to be to seen. You can sit and watch the most spectacular sunsets, and during the day we have great views of Mallorca. In 2015 we totally reformed the bar enabling us to offer a better service and more comprehensive FOOD & WINE menu. We want you to think of The Blarney Stone as home. We can offer the best selection of wines, beers & spirits available, and our kitchen only uses the best products available on the market.

PINTXOS - *APPETISERS*

1



Nido de gambas
a la miel y mostaza 3,50€/u.
*A nest of prawns
with honey and mustard*

2



Foie fresco a la plancha . 5,00€/u.
Grilled fresh Foie gras

3



Mini hamburguesa 3,50€/u.
Mini hamburger

4



Brocheta de gambas
y bacon 3,50€/u.
*Skewer of prawns
and bacon*

5



Pintxo Menorca: 3,50€/u.
sobrasada y queso de Menorca
*Menorca: "Sobrasada"
(Typical Menorcan sausage)
and cheese from Menorca*

6



Pan Bao relleno
de nuestro pulled 3,50€/u.
Pan Bao with our pulled

7



Pan Bao relleno de salmón ahumado,
Philadelphia y mayonesa
de eneldo 3,50€/u.
*Bao Bun filled with Smoked Salmon,
Philadelphia Cream Cheese
and Dill Mayonnaise*

8



Bonito con anchoas . . . 3,50€/u.
Tuna with anchovies

9



Escalivada con anchoa . . 3,50€/u.
*Aubergine, red pepper,
tomato and onion
with anchovies*

10



Gilda 3,25€/u.
Pickles

11



Ensaladilla 3,50€/u.
Russian salad

RACIONES - *SNACKS*

-  **Mejillones de Menorca a la plancha con alioli13,95 €**
Grilled mussels with alioli
- Calamares a la andaluza15,80 €**
Fried squid rings
- Albóndigas de Calamar con salsa de almendras (4 uds.)12,50 €**
Squid Meatballs with Almond Sauce (4 pcs.)
-  **Sepia a la plancha con ajo y perejil13,00 €**
Grilled Cuttlefish with garlic and parsley
-  **Pulpo braseado sobre patata panadera (+250 gr.)22,50 €**
Grilled octopus with baked potatoes (+250 gr.)
-  **Patatas Bravas (con salsa brava y alioli) 7,50 €**
Fried potatoes in a spicy tomato sauce and aioli
-  **Jamón Ibérico con pan de cristal con tomate19,75 €**
Iberian ham with tomato crispy glazed bread
-  **Nuestras alitas de pollo12,00 €**
Blarney chicken wings
- Palomitas de pollo con salsa de curry y mango11,00 €**
Popcorn chicken with curry/mango sauce
-  **Nachos con queso gratinado 1/2 10,00 € . .16,50 €**
Nachos with melted cheese
- Nachos Blarney Stone 1/2 11,00 € . .18,00 €**
(chile con carne y frijoles,
queso cheddar, mozzarella, guacamole y pico de gallo)
*Blarney Stone nachos (chile con carne and beans,
cheddar cheese, mozzarella, guacamole and spicy sauce)*
-  **Nachos Tex-Mex 1/2 11,00 € . .18,00 €**
(queso picante gratinado, nuestro pulled y salsa barbacoa)
Tex-Mex Nachos
(grilled spicy cheese, meat and barbecue sauce)
- Croquetas caseras variadas12,00 €**
Assorted homemade croquettes
- Tequeños rellenos de queso con mermelada de frutos rojos11,50 €**
“Tequeños” small cheese pancake with red berries jam
-  **Manitas de cerdo con caracoles15,00 €**
Pig's trotters with snails
- Croquetas veganas de zanahoria y curry12,00 €**
Vegan carrot and curry croquettes
-  **Ración boniato 4,75 €**
Sweet potato portion
-  **Ración de boniato con lascas de parmesano y mayonesa de trufa . 6,75 €**
Sweet potato portion with parmesan flakes and truffle mayonnaise

ENTRANTES - *STARTERS*

	Ensalada mixta con atún	11,00 €
	<i>Mixed salad with tuna</i>	
	Ensalada con queso de cabra (lechuga, tomate seco, piña, frutos secos, frutos rojos y vinagreta)	12,80 €
	<i>Salad with goat cheese (lettuce, dry tomato, pineapple, dry fruits, berries and vinaigrette)</i>	
	Ensalada de burrata, con tomates cherry asados y pesto	13,50 €
	<i>Salad of burrata, roast cherry tomato and pesto</i>	
	Ensalada César	12,75 €
	<i>Cesar Salad</i>	
	Parrillada de verduras con salsa romesco	15,50 €
	<i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>	
	Tostada de escalivada a la brasa con anchoas del Cantábrico . .	13,00 €
	<i>Toasted country bread with pan fried aubergine and anchovies</i>	
	Ensaladilla de la Casa	9,50 €
	<i>Russian salad</i>	
	4 Brochetas de gambas y bacon	13,00 €
	<i>4 Skewered prawns and bacon</i>	
	Carpaccio de solomillo con lascas de parmesano y rúcula	16,50 €
	<i>Beef carpaccio with Parmesan cheese and arugula</i>	
	Tiradito de salmón con soja texturizada y culís de mango	16,50 €
	<i>Salmon tiradito with texturised soya and mango coulis</i>	
	Tataki de chuleta de vaca	21,00 €
	<i>Beef Chop Tataki</i>	
	Tartar de atún con guacamole y mayonesa wasabi	16,50 €
	<i>Tuna Tartare with Guacamole and Wasabi Mayonnaise</i>	
	Ración de pan	1,50 €
	<i>Portion of bread</i>	
	Pan con ajo	4,50 €
	<i>Garlic bread</i>	
	Pan con ajo y queso	5,00 €
	<i>Garlic bread with cheese</i>	
	Pan de cristal con tomate	4,50 €
	<i>Crispy glazed bread with tomato</i>	

HAMBURGUESAS - *BURGERS*

	NORMAL	GRANDE
Vaca de Menorca / <i>Menorcan Beef</i>	150Gr	225Gr

Hamburguesa completa 13,00 € . . . 15,00 €

(Servida con lechuga, tomate, cebolla confitada y queso cheddar)

Beef burger (served with lettuce, tomato, onion confit and cheddar cheese)

Hamburguesa con foie 18,50 € . . . 20,00 €

(Servida con foie, cebolla confitada, rúcula y mayonesa de trufa)

Beef burger with foie (Served with foie, confit onion, rocket and truffle mayonnaise)

Hamburguesa con queso de cabra 14,75 € . . . 16,75 €

(Servida con lechuga, cebolla confitada y queso de cabra)

Beef burger with goat cheese

(Served with lettuce, onion confit and goat's cheese)

Hamburguesa con Mango 14,75 € . . . 16,75 €

(Servida con queso cheddar, cebolla confitada, bacon, mango y menta fresca)

Burger with Mango

(served with cheddar cheese, onion confit, bacon, mango and fresh mint)

Hamburguesa Tex-Mex 14,75 € . . . 16,75 €

(Servida con queso cheddar, guacamole, nachos, pico de gallo y nuestro pulled pork)

Tex-Mex Burger (Served with cheddar cheese,

guacamole, nachos, pico de gallo spiced sauce and our pulled pork)

Hamburguesa Menorquina 14,00 € . . . 16,00 €

(Servida con sobrasada, queso de Menorca, miel y mayonesa de romero)

Menorcan Burger

(Served with sobrasada, Menorcan cheese, honey and rosemary mayonnaise)

Hamburguesa del Chef 14,00 € . . . 16,00 €

(Servida con queso Menorca, mermelada de tomate, cebolla confitada, rúcula y jalapeño)-

Chef's burger

(Served with Menorca cheese, tomato jam, onion confit, rocket and jalapeño)

Hamburguesa BBQ 14,75 € . . . 16,75 €

(Servida con pulled pork, salsa barbacoa, cebolla crujiente y queso cheddar)

BBQ burger

(Served with pulled pork, BBQ sauce, crispy onion and cheddar cheese)



Hamburguesa Gorgonzola

(Ganadora “Sa Millor” 2024) 14,75 € . . . 16,75 €

(rúcula, cebolla caramelizada, gorgonzola, mayonesa de chipotle)

Burger with Gorgonzola (Winner “The Best” 2024)

(arugula, caramelized onion, gorgonzola, chipotle mayonnaise)

Hamburguesa Carbonara

(Candidata “Sa Millor” 2025) 14,75 € . . . 16,75 €

(Guanciale italiano, parmesano, salsa de yema de huevo)

Burger with Carbonara (Candidate “The Best” 2025)

(Italian guanciale, pameggiano, egg yolk sauce)

Doble cheeseburger 16,75€

(Servida con doble queso cheddar, bacon, pepinillos y salsa de la casa)

Doble cheeseburger

(Served with two cheddar cheese, bacon, pickles and homemade sauce)



Posibilidad de Pan sin gluten / *Gluten-free bread available*

Y MÁS... / *AND MORE...*

Hamburguesa de pollo crujiente con lechuga y mayonesa 15.00 €

Crispy chicken burger with lettuce and mayonnaise

Hamburguesa de pollo crujiente con queso de cabra y cebolla confitada 16.00 €

Crispy chicken burger with goat cheese and onion confit

Hamburguesa completa vegana de lentejas 16.00 €

(Servida con queso vegano, mayonesa vegana, lechuga, tomate, cebolla confitada)

Vegan Lentil Burger

(Served with vegan cheese, vegan mayonnaise, lettuce, tomato, onion confit)

Todo servido con patatas fritas y aros de cebolla • *All served with French fries and onion rings*

PLATOS PRINCIPALES - *MAIN COURSES*

Cachopo de ternera relleno de jamón serrano 24,50 €
y queso Menorca
Beefsteak stuffed with spanish ham and menorcan cheese, in breadcrumbs

 Secreto Ibérico asado 19,75 €
Grilled Iberian pork

 Costillar de cerdo con salsa Barbacoa 19,00 €
Pork ribs in BBQ sauce

 Brocheta de pollo 16,00 €
Skewered chicken

 Pierna de cabrito lechal al horno 23,00 €
Leg of lamb from the oven

 Entrecot de Angus (lomo bajo) 22,50 €
Angus entrecot (Short Loin)

 Solomillo de vaca 28,00 €
Premium beef fillet steak

Nuestro Fish and chips de bacalao 19,00 €
Blarney cod & chips

 Bacalao al horno con gambas, aceite al ajo y parmentier de patata 23,50 €
Baked codfish with prawns, garlic oil and potato parmantier

 Brocheta de rape y langostinos 26,50 €
Monkfish and prawns skewered

 Sepia a la plancha con patatas fritas y ensalada 18,00 €
Grilled cuttlefish with chips and salad

ZONA VEGANA - *VEGAN AREA*

Bocadillo de pollo vegano con lechuga y mayonesa vegana 7,25 €
Baguette veggie chicken with lettuce and veggie mayonnaise

Croquetas veganas de zanahoria y curry 12,00 €
Vegan carrot and curry croquettes

Hamburguesa completa vegana de lentejas 16,00 €
(Servida con queso vegano, mayonesa vegana, lechuga, tomate, cebolla confitada)
Vegan Lentil Burger
(Served with vegan cheese, vegan mayonnaise, lettuce, tomato, onion confit)

 Parrillada de verduras con salsa romesco 15,50 €
Grilled vegetables with romesco sauce

Tostada de escalivada a la brasa 12,50 €
Toasted country bread with pan fried aubergine

 Ensalada mixta 10,25 €
Mixed salad

 Nachos veganos Blarney Stone 10.00 € . . . 18.00 €
(servidos con chile con carne vegana y frijoles, queso vegano, guacamole y pico de gallo)
Vegan Blarney Stone nachos
(Served with veggie chile con carne and beans, veggie cheese, guacamole and spicy sauce)

POSTRES DE LA CASA
HOMEMADE DESSERTS



Tarta de queso 8,00€
Cheesecake

Tarta de zanahoria 7,50€
Carrot cake

Tarta Guinness al chocolate 7,50€
Guinness cake with chocolat

Souflé de vainilla 7,75€
Vanilla souffle

Crema catalana casera 6,50€
Cream brûlée

Puding de ensaimada 7,50€
Pudding

Brownie con helado de vainilla 7,00€
Brownie with vanilla ice cream

Coulant de chocolate con helado de vainilla 7,50€
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Creppe de Nutella con helado de vainilla 7,50€
Nutella creppe with vanilla ice cream



Piña natural 6,00€
Fresh pineapple

Tarta vegana de chocolate y naranja 7,75€
Vegan cake with chocolat and orange

Tarta de limón 7,50€
Lemon Pie

Vaso helado de una bola 2,50€
Ice cream 1 scoops

Vaso helado de 2 bolas 5,00€
Ice cream 2 scoops

Vaso helado de 3 bolas 7,50€
Ice cream 3 scoops

BOCADILLOS - *BAGUETTES*

Bocadillo de jamón serrano con tomate 5,25 €
Baguette with serrano ham and fresh tomato

Bocadillo de jamón ibérico con tomate 7,25 €
Baguette with iberian ham and fresh tomato

Bocadillo de salchicha irlandesa 5,75 €
Irish sausage baguette

Bocadillo de pollo con lechuga y mahonesa 6,25 €
Baguette with chicken, lettuce and mayonnaise

Bocadillo de lomo y queso 6,00 €
Baguette with pork loin and cheese

Bocadillo de bacon y queso 6,00 €
Baguette with bacon and cheese

Bocadillo de sobrasada de Menorca con miel 6,25 €
Baguette “Sobrasada” with honey (Typical menorcan sausage)

Bocadillo de sobrasada de Menorca con queso 6,50 €
Baguette “Sobrasada” with cheese (Typical menorcan sausage)

Bocadillo de queso de Menorca con tomate 5,75 €
Baguette with menorcan cheese and tomato

Bocadillo de cuixot de Menorca 5,25 €
Baguette with menorcan “cuixot”

Bocadillo de carn i xua de Menorca 5,50 €
Baguette with menorcan sausages

Hot Dog, salsa barbacoa, bacon, cheddar y cebolla crujiente 7,50 €
Hot Dog Barbecue sauce, bacon, cheddar and crispy onion

Hot Dog Tex-Mex (cheddar, guacamole, pico de gallo y pulled pork) . 8,00 €
Hot Dog Tex-Mex (cheddar, guacamole, “pico de gallo” and pulled pork)

Bocadillo con nuestro pulled, lechuga, tomate y salsa yogur 7,00 €
Baguette with our pulled, lettuce, tomato and yoghurt sauce

Bocadillo de pollo vegano con lechuga y mayonesa vegana 7,25 €
Baguette veggie chicken with lettuce and veggie mayonnaise

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Marqués de Cáceres Excellens 3,75€ 16,90€
D.O. Rueda - Verdejo

Sommos Chardonnay 3,75€ 16,90€
D.O. Somontano - Chardonnay

Pazo San Mauro 4,25€ 23,00€
D.O. Rias Baixas - Albarinho

Barón Do Sil 4,00€ 21,50€
D.O. Valdeorras - Godello

Marqués de Cáceres Excellens 4,00€ 19,50€
D.O. Rueda - Sauvignon Blanc

Can Axartell 4,50€ 25,00€
V.T. Illa de Mallorca - Prensall blanc

Binitord Blanc 29,50€
V.T. Illa de Menorca
Chardonnay, Malvasía, Prensall Blanc, Moscatell, Macabeo

José Pariente 23,50€
D.O. Rueda - Verdejo

Muga Blanco Fermentado Barrica 23,50€
D.O. Rioja - Viura, Malvasía

Collection Perelada 23,50€
D.O. Empordà - Chardonnay, Sauvignon Blanc

VINOS ROSADOS / ROSÉ WINES

Muga Rosado 3,75€ 19,00€
D.O. Rioja - Tempranillo, Garnacha, Viura

Binitord Rosat 29,50€
V.T. Illa de Menorca
Tempranillo, Syrah, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Moscatell, Merlot

VINOS TINTOS / RED WINES

Montecillo Crianza 3,75€ 17,50€
D.O. Ca. Rioja - Tempranillo, Garnacha

Viña Pomal Crianza 3,75€ 17,50€
D.O. Rioja - Tempranillo

Rietos Roble 4,00€ 19,50€
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina

Caliel Roble 4,00€ 19,50€
D.O. Ribera del Duero - Tinta fina

Gotas de Habla 20,50€
D.O. Extremadura - Syrah, Tempranillo

Muga Crianza 27,50€
D.O. Rioja - Tempranillo

Mauro 41,50€
*D.O. Ribera del Duero
Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano*

La Capilla Crianza 25,00€
D.O. Ribera del Duero - Tinta Fina

Luis Cañas Reserva 28,50€
D.O. Rioja - Graciano, Tempranillo

Abelairas 43,50€
D.O. Ribera Sacra - Mencia, Garnacha

Iamontanum 25,50€
V.T. Illa de Menorca - Garnacha

GR-174 24,50€
D.O. Montsant - Garnacha, Cabernet Sauvignon, Cariñena, Syrah

Viñas Jóvenes de Miguel Merino 28,50€
D.O. Rioja - Tempranillo, Graciano, Garnacha

CAVAS Y ESPUMOSOS / SPARKLING

Codorniu Prima Vides 3,90€ 19,80€
D.O. Cava - Blanc de Blancs

Pere Ventura Tresor 34,50€
D.O. Cava - Macabeo, Xarel·lo, Parellada

Fontanille Les Impatients Brut Blanc 30,00€
A.O.C. Luberon (Francia) - Rolle, Viogner

Fontanille Les Impatients Brut Rosé 30,00€
A.O.C. Luberon (Francia) - Garnacha, Cinsault