

tierra, mar y fuego

Nos abastecemos de pequeños productores, lonjas cercanas y vinos propios.
Nuestra cocina es un compromiso con la esencia de Menorca.

para picar

JAMÓN IBÉRICO
de bellota con pan de cristal

CROQUETAS DE SOBRASADA
Santa Catalina con rebozado rústico

entrantes

LOMOS DE SARDINA AHUMADA
con aliño de encurtidos y tomate seco

CEVICHE DE CORVINA LOCAL
tapenade y aliño de cítrico

TATAKI DE ATÚN
oliaigo e higos secos

CARPACCIO DE VIEIRA
tartar de tomate y emulsión de almendra tierna

GAMBA ROJA
de Menorca a la brasa

CARPACCIO DE TERNERA LOCAL
con aliño de mostaza de hierbas

AGUACHILE ROJO DE LANGOSTA
con piñones y aguacate

vegetales

SALMOREJO
con salpicón de manzana, pepino y gambas curadas

TOMATES FRESCOS
de la huerta con aliño de pesto de albahaca

VERDURAS DE TEMPORADA
a la parrilla con velo de Ibérico y puré trufado

arroz

ARROZ MELOSO
de pescados de roca y marisco

ARROZ SECO
de verduras y setas de temporada

a la brasa

PESCADOS DEL DÍA de las lonjas locales

PULPO
con salsa romesco

LANGOSTA A LA BRASA
con salsa Meuniere o al natural

CHULETA DE VACA
con sal de Fornells

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
asada al romero

PRESA DE CERDO IBÉRICO
lacada en salsa barbacoa

guarniciones

ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA

PATATAS FRITAS RÚSTICAS

PIMIENTOS ROJOS DEL PIQUILLO CONFITADOS

PURÉ DE PATATA ESPECIAL

postres

TABLA DE QUESOS
artesanales Menorquines

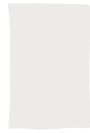
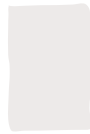
FRUTOS ROJOS
con yogurt y granizado cítrico

PASTEL
de avellana tostada

POMADA DE MELÓN
menta y limón

CHOCOLATE
pan y aceite

MELOCOTÓN A LA BRASA
con reducción de vino Torralbenc



Consulte el menú con nuestro Maître si padece alguna intolerancia alimentaria