



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 JOSELITO

CROQUETAS DE SOBRASADA
picante Santa Catalina

ANCHOAS EN SALAZÓN
aliñadas con encurtidos y queso de mahón

entrantes vegetales

ESPÁRRAGOS VERDES ASADOS
y emulsión de avellanas y piñones

VERDURAS DE TEMPORADA
a la brasa con velo ibérico

entrantes mar y tierra

ALCACHOFAS FRITAS
y cigalas atemperadas

SARDINAS AHUMADAS
verduras escalivadas y escarola

TERNERA CURADA
ensalada de tubérculos y mostaza

RAVIOLIS DE BUEY
puré de calabaza y zanahoria

CREMA DE PUERROS AHUMADA
con bacalao y pil pil

arroces

DE VERDURAS
ecológicas

CREMOSO
de marisco y pescado de Sa Llotja

a la brasa

PESCADO DEL DÍA
traído de Sa Llotja

PULPO
guixons y cebolla caramelizada

GAMBA ROJA

LANGOSTA

CHULETA DE VACA VIEJA
con sal de Fornells

PRESA DE CERDO IBÉRICO
con salsa barbacoa casera

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
asada al romero

guarniciones

ENSALADA VERDE

PATATAS FRITAS

PIMIENTOS ROJOS DEL PIQUILLO CONFITADOS

PURÉ DE PATATAS

postres

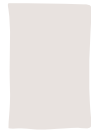
CREMOSO DE FRUTOS ROJOS
y granizado de naranja

PASTEL
templado de cacao guanaja 70% y helado de haba tonka

FRESONES
al vino Torralbenc y helado de nata

TARTA DE QUESO MAHÓN
asada al momento

TABLA DE QUESOS
de la isla



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria