



tierra, mar y fuego

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

aperitivos

CAVIAR "ROYAL SIBERIAN" 30gr

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL

entrantes

CREMA LIGERA DE AGUACATE
atún rojo y aliño de chile morita picante

SASHIMI DE VIERA
ajoblanco de hinojo y A.O.V.E Torralbenc

AGUACHILE ROJO
de langosta

CEVICHE DE DENTÓN
con verduras encurtidas

STEAK TARTAR DE VACA VIEJA
encurtidos y helado de mostaza de Dijon

VERDURAS A LA BRASA
velo ibérico, puré de trufa y A.O.V.E Torralbenc

GUISO DE CHANGURRO
huevo termal y emulsión de hinojo

arroces

CREMOSO
de gamba roja

DE ESPARDEÑAS
panceta ibérica y colmenillas

DE LANGOSTA Y ÑORAS
y el coral gratinado con alioli (mínimo 2 personas)

principales

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO
de "sa llotja" a la brasa

LANGOSTA EN "3"

1 cuerpo en tataki
2 consomé ahumado
3 coral y pinzas sobre un brioche, huevo frito y aceite de trufa

CHULETA DE VACA VIEJA
a la brasa

PRESA IBÉRICA LACADA
salsifis y puerros

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL
foie y trufa

postres

POMADA
manzana verde, lima y menta

TORRIJA
crema dulce de leche y helado de romero

ESPUMA DE QUESO
pan de miel, tofe y regaliz

PASTEL FUNDENTE DE CHOCOLATE

TABLA DE QUESOS
de Menorca



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria