

## Erde, Meer und Feuer

Wir beziehen unsere Produkte von kleinen Produzenten, Märkte in der Nähe und Weine eigener Produktion  
Der Kompromiss unserer Küche bewahrt die Essenz von Menorca.

# Aperitif

KAVIAR ROYAL SIBERIAN 30gr

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL

# Vorspeisen

FEINE AVOCADO-CREME

roter Thunfisch mit Morita Chili Dressing scharf

SASHIMI AUS JAKOBSMUSCHEL

Knoblauchfenchelcreme und natives Torralbenc-Olivenöl extra

AGUACHILE ROT

aus Languste

CEVICHE VON DER BRASSE

mit eingelegtem Gemüse

STEAK TARTARE AUS ALTER KUH

mit eingelegtem Gemüse und Dijon Senf-Eis

GEGRILLTES GEMÜSE

iberischer Speck hauchdünn,  
Trüffelpüree und Torralbenc-Olivenöl extra€

TEUFELSKRABBE GESCHMORT

Ei gegart und Fenchel-Emulsion

# Reisgerichte

REISSUPPE CREMIG

mit roter Gamba

SEEGURKE

iberischer Schweinespeck und Morcheln

LANGUSTE UND ÑORA-PAPRIKA

Langusteneier gratiniert mit alioli Sauce (min.2 Pers.)

# Hauptgerichte

GEGRILLTER FISCH  
vom La Lonja Fischmarkt

LANGUSTE IN "3"

- 1) Tayaki Langustenschwanz
- 2) Consommé geräuchert
- 3) Langusteneier und Scheren auf Brioche,  
Spiegelei und Trüffelöl

RIB EYE STEAK  
alte Kuh gegrillt

IBERISCHER NACKENKERN GLASIERT  
Schwarzwurzel und Lauch

CANNELLONI AUS FREILANDHUHN  
Leberpastete und Trüffel

# Dessert

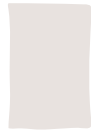
POMADA  
(Gin mit Limonade), grüner Apfel, Limette und Pfefferminz

ARMER RITTER  
Milchkaramellcreme und Rosmarin Eis

KÄSESCHAUM  
Honigbrot, Toffee und Lakritze

SCHOKOLANDENFONDAT-KUCHEN

KÄSEPLATTE  
mit Käse aus Menorca



Bitte wenden Sie sich an unsere Maitre falls Sie eine Unverträglichkeit oder Intoleranz haben.