



## 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 30 gr.....	65€
OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL.....	Stück 6€

## Vorspeisen

FEINE AVOCADO-CREME roter Thunfisch mit Morita Chili Dressing scharf.....	24€
SASHIMI AUS JAKOBSMUSCHEL Knoblauchfenchelcreme und natives Torralbenc-Olivenöl extra ...	25€
AGUACHILE ROT aus Menorca Languste.....	35€
CEVICHE VON DER BRASSE mit eingelegtem Gemüse.....	26€
STEAK TARTARE AUS ALTER KUH mit eingelegtem Gemüse und Dijon Senf-Eis.....	26€
GEGRILLTES GEMÜSE iberischer Speck hauchdünn, Trüffelpüree und Torralbenc-Olivenöl extra.....	24€
TEUFELSKRABBE GESCHMORT Ei gegart und Fenchel-Emulsion.....	28€

## Reisgerichte

REISSUPPE CREMIG mit roter Gamba.....	35€
SEEGURKE iberischer Schweinespeck und Morcheln.....	34€
LANGUSTE UND ÑORA-PAPRIKA Langusteneier gratiniert mit alioli Sauce (min.2 Pers.) .....	PERS. 78€

# Hauptgerichte

GEGRILLTER FISCH vom La Lonja Fischmarkt .....	s.p.m.
MENORCA LANGUSTE IN "3" .....	96€
1) Tayaki Langustenschwanz	
2) Consommé geräuchert	
3) Langusteneier und Scheren auf Brioche, Spiegelei und Trüffelöl	
OKTOPUS mit Romesco-Sauce .....	34€
RIB EYE STEAK alte Kuh gegrillt .....	73€/kg
IBERISCHER NACKENKERN GLASIERT Schwarzwurzel und Lauch .....	30€
CANNELLONI AUS FREILANDHUHN Leberpastete und Trüffel .....	28€
LAMMSCHULTER gebraten in Rosmarin .....	36€

# Dessert

POMADA (Gin mit Limonade), grüner Apfel, Limette und Pfefferminz .....	10€
ARMER RITTER Milchkaramellcreme und Rosmarin Eis .....	10€
KÄSESCHAUM Honigbrot, Toffee und Lakritze .....	10€
SCHOKOLANDENFONDAT-KUCHEN .....	10€
KÄSEPLATTE mit Käse aus Menorca .....	16€



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