

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.....	65€
OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL.....unidad	6€

entrantes

CREMA LIGERA DE AGUACATE atún rojo y aliño de chile morita picante.....	24€
SASHIMI DE VIERA ajoblanco de hinojo y A.O.V.E Torralbenc.....	25€
AGUACHILE ROJO de langosta de menorca.....	35€
CEVICHE DE DENTÓN con verduras encurtidas.....	26€
STEAK TARTAR DE VACA VIEJA encurtidos y helado de mostaza de Dijon.....	26€
VERDURAS A LA BRASA velo ibérico, puré de trufa y A.O.V.E Torralbenc	24€
GUISO DE CHANGURRO huevo termal y emulsión de hinojo.....	28€

arroces

CREMOSO de gamba roja.....	35€
DE ESPARDEÑAS panceta ibérica y colmenillas.....	34€
DE LANGOSTA Y ÑORAS y el coral gratinado con alioli (mínimo 2 personas)	PERS.78€

principales

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO

de "sa llotja" a la brasas.p.m.

LANGOSTA DE MENORCA EN "3"96€

1 cuerpo en tataki

2 consomé ahumado

3 coral y pinzas sobre un brioche, huevo frito y aceite de trufa

PULPO

con salsa romescu34€

CHULETA DE VACA VIEJA

a la brasa73€/kg

PRESA IBÉRICA LACADA

salsifis y puerros30€

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL

foie y trufa28€

PALETILLA DE CORDERO LECHAL

asada al romero36€

postres

POMADA

manzana verde, lima y menta10€

TORRIJA

crema dulce de leche y helado de romero10€

ESPUMA DE QUESO

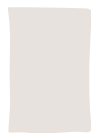
pan de miel, tofe y regaliz10€

PASTEL FUNDENTE

de chocolate10€

TABLA DE QUESOS

de Menorca16€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria