



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.....	69€
OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL O BRASA	unidad 7€

entrantes

CREMA DE GUISANTES vieira y lascas de jamón Joselito.....	25€
CEVICHE DE GAMBAS aguacate y emulsión de chipotle	29€
GUISO DE BUEY DE MAR huevo termal y emulsión de coliflor.....	28€
STEAK TARTARE yema de huevo curada, avellana y encurtidos.....	28€
SEPIA ESTOFADA sobre caldo yódico.....	26€
VERDURAS A LA BRASA velo ibérico, puré de trufa y aove Torralbenc.....	25€

arroces

CREMOSO de gamba roja.....	38€
DE PRESA IBÉRICA y alcachofas	36€
DE LANGOSTA romesco de su coral y ajo negro	88€

langosta en "3"

1 ravioli y consomé ahumado	
2 tataki de su cuerpo	
3 brioche de su carne y coral, huevo frito y caviar.....	115€

principales

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO	
de "sa llotja" a la brasa (consulte con su camarero).....	s.p.m.
PULPO A LA BRASA	
puré de patata y Kale.....	37€
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL	
foie y trufa.....	35€
PALETILLA DE CORDERO LECHAL	
al romero, puré trufado y chalotas.....	39€
PRESA IBÉRICA LACADA	
salsifí y maíz asado.....	37€
CHULETA DE VACA VIEJA	
a la brasa.....	84€ / Kg

postres

PASTEL FUNDENTE DE CHOCOLATE	
y helado de haba tonka.....	12€
POMADA	
cítricos y manzana.....	12€
COULANT DE AVELLANA	
y cacahuete.....	12€
PASTEL DE QUESO DE MAHÓN	
cerezas confitadas y piñones tostados.....	12€
TABLA DE QUESOS	
de Menorca.....	18€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria