



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

SALMOREJO atún rojo y encurtidos	26€
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€
AGUACHILE ROJO de langosta.....	42€
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

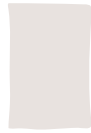
y cacahuete.....	12€
------------------	-----

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