



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.....	69€
GILLARDEAU AUSTER	
natur oder gegrillt	Stück 9€

Vorspeisen

SALMOREJO (KALTE SUPPE)	
Roter Thunfisch mit eingelegtem Gemüse.....	28€
GAMBAS-CEVICHE,	
Avocado und Chipotle - Emulsion	34€
KRABBENGERICHT,	
Onsen-Ei und Blumenkohl-Emulsion	32€
STEAK TARTARE,	
gepökeltes Eigelb, Haselnuss und eingelegtes Gemüse	30€
AGUACHILE	
Rot aus Languste	42€
GEMÜSE GEGRILLT,	
iberischer Speck hauchdünn, Trüffelpüree	
und natives Torralbenc-Olivenöl.....	27€

Reisgerichte

REISSUPPE CREMIG	
mit roter Gamba	44€
IBERISCHER NACKENKERN	
und Macadamia-Pesto	39€
LANGUSTE, ROMESCO	
aus Langusteneier und schwarzem Knoblauch	94€

Menorca Languste In "3"

- 1) Ravioli und Consommé geräuchert
- 2) Tataki aus Langustenschwanz
- 3) Brioche aus Langusteneier und Langustenfleisch,
Spiegelei und Kaviar 124€

Hauptgerichte

FISCH GANZ VOM LA LONJA
FISCHMARKT GEGRILLT (Fragen Sie bitte unsere Maitre).....s.p.m.

PULPO GEGRILLT
Kartoffelpüree und Kale 39€

CANNELLONI AUS FREILANDHUHN
Leberpastete und Trüffel 38€

LAMMSCHULTER ZART MIT ROSMARIN,
Trüffelpüree und Schalotten 42€

IBERISCHER NACKENKERN GLASIERT
Schwarzwurzel und gebratener Mais 40€

RIB EYE STEAK
Dry Aged gegrillt 84€ /kg

Dessert

SCHOKO-FONDANTKUCHEN
mit Tonkabohneneis 14€

POMADA
(Gin mit Limonade), Zitrusfrüchte und Apfel 14€

COULANT
aus Hasel- und Erdnüssen 14€

MAHÓN-KÄSEKUCHEN
kandierte Kirschen und geröstete Pinienkerne 14€

KÄSEPLATTE
mit Käse aus Menorca 18€



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