

## 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 9€

## entrantes

SALMOREJO atún rojo y encurtidos .....	28€
CEVICHE DE GAMBAS aguacate y emulsión de chipotle .....	34€
GUISO DE BUEY DE MAR huevo termal y emulsión de coliflor.....	32€
STEAK TARTARE yema de huevo curada, avellana y encurtidos.....	30€
AGUACHILE ROJO de langosta.....	42€
VERDURAS A LA BRASA velo ibérico, puré de trufa y aove Torralbenc .....	27€

## arroz

CREMOSO de gamba roja .....	44€
DE PRESA IBÉRICA y pesto de macadamia .....	39€
DE LANGOSTA romesco de su coral y ajo negro .....	94€

## langosta en "3"

1 ravioli y consomé ahumado	
2 tataki de su cuerpo	
3 brioche de su carne y coral, huevo frito y caviar.....	124€

## 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.....	39€
----------------------------	-----

### CANELÓN DE POLLO DE CORRAL

foie y trufa.....	38€
-------------------	-----

### PALETILLA DE CORDERO LECHAL

al romero, puré trufado y chalotas.....	42€
---	-----

### PRESA IBÉRICA LACADA

salsifí y maíz asado.....	40€
---------------------------	-----

### CHULETA DE VACA VIEJA

a la brasa.....	84€ / Kg
-----------------	----------

## postres

### PASTEL FUNDENTE DE CHOCOLATE

y helado de haba tonka.....	14€
-----------------------------	-----

### POMADA

cítricos y manzana.....	14€
-------------------------	-----

### COULANT DE AVELLANA

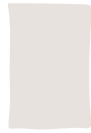
y cacahuete.....	14€
------------------	-----

### PASTEL DE QUESO DE MAHÓN

cerezas confitadas y piñones tostados.....	14€
--	-----

### TABLA DE QUESOS

de Menorca.....	18€
-----------------	-----



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria