



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

CREMA DE PUERROS ahumada, vieiras y setas	29€
CEVICHE DE GAMBAS aguacate y emulsión de chipotle	34€
GUIISO DE BUEY DE MAR huevo termal y emulsión de coliflor.....	32€
STEAK TARTARE yema de huevo curada, avellana y encurtidos.....	30€
SEPIA ESTOFADA sobre caldo yódico.....	27€
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€

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