



tierra, mar y fuego

Nos abastecemos de pequeños productores, lonjas cercanas y vinos propios.
Nuestra cocina es un compromiso con la esencia de Menorca.

para picar

CAVIAR ROYAL SIBERIAN.....	73€
ESCUPIÑA DEL PUERTO DE MAHÓN con aceite de limón en salmuera.....	unidad 4€

entrantes

STEAK TARTARE DE TERNERA MENORQUINA yema de huevo curada, alcaparras de Es Murtaret y avellana	29€
VERDURAS A LA BRASA velo ibérico, pure de trufa y aceite de la finca	26€
HUEVO TERMAL crema de guisantes, cuixot de porc faixat y mozzarella de la finca Son Tema.....	27€
CIGALAS crema de azafrán de la isla, patata violeta y puerros confitados.....	32€
OLIAIGO TEMPLADO gambas marinadas, higos y migas de pan.....	28€

arroces

CREMOSO de gamba roja y cigala.....	40€
SETAS LOCALES DE ES BOLETS y emulsión de hierbas del huerto	36€
DE LANGOSTA romesco de su coral y ajo asado.....	98€

a la brasa

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO a la brasa.....	S.P.M.
LANGOSTA EN 3.....	126€
PULPO A LA BRASA romesco, bimi y cebolleta encurtida.....	38€
CHULETA DE VACA VIEJA.....	Kg.86€
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL foie y trufa.....	36€
COCHINILLO confitado con tomillo limonero y pure de tubérculos.....	43€

postres

PASTEL DE QUESO DE MAHÓN helado de naranja y crujiente de arándanos.....	15€
MENJAR BLANC pan de especias, torreznos de miel, y helado de almendra.....	15€
COULANT DE CHOCOLATE-CARAMELO y helado de yogur de la Finca Lluriach.....	15€
POMADA DE HIBISCOS (granizado de hibiscos con Gin Xoriguer, cerezas confitadas y sorbete de limón).....	15€
TABLA DE QUESOS de Menorca.....	19€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria