



## 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€
OSTRAS GUILLARDEAU al natural o brasa.....	unidad 7€

## entrantes

STEAK TARTARE DE TERNERA MENORQUINA yema de huevo curada, alcaparras de es murtaret y avellana.....	29€
VERDURAS A LA BRASA DE NUESTRO HUERTO velo ibérico y puré trufado.....	26€
ENSALADA DE TOMATES DEL HUERTO con aliño de hierbas frescas.....	26€
CARPACHO DE GAMBAS sobre crocante de alga.....	36€
VIEIRAS almendras tiernas y salpicón de verduras.....	34€
PESCA DEL DÍA curada en cítricos con verduritas encurtidas.....	30€
ATÚN ROJO aliñado con brotes picantes y cebolleta de verano.....	34€
CREMA DE VICHYSOISE con lomo de "porc feixat" especiado.....	28€

## arroces

CREMOSO de gamba roja.....	40€
VERDURAS DEL HUERTO y emulsión de hierbas.....	36€

## segundos

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO de "sa llotja" a la brasa.....	s.p.m.
LANGOSTA EN 3 .....	126€
ravioli y consomé láminas de su cuerpo brioche, huevo frito y caviar	
PULPO A LA BRASA romesco, bimi y cebolleta encurtida.....	38€
GAMBA ROJA de menorca a la brasa.....	48€
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL foie y trufa.....	36€
COCHINILLO confitado con tomillo limonero y tubérculos .....	43€
CHULETA DE VACA VIEJA.....	Kg.86€

## postres

SOUFLÉ DE QUESO de mahón con frutos rojos.....	15€
CREMOSO DE CHOCOLATE pan de especias y naranja .....	15€
COULANT DE AVELLANA TOSTADA y helado de yogur de la finca Iluriach.....	15€
POMADA DE MELÓN.....	15€
TABLA DE QUESOS de menorca.....	19€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria