



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.....	76€
OSTRAS GUILLARDEAU al natural o brasa.....	unidad 9€

entrantes

STEAK TARTARE DE TERNERA VERMELLA yema de huevo curada, alcaparras de "es murtaret" y avellana.....	32€
VERDURAS A LA BRASA DE NUESTRO HUERTO velo ibérico y puré trufado	28€
ENSALADA DE TOMATES DEL HUERTO con aliño de hierbas frescas y aceite torralbenc.....	26€
CARPACHO DE GAMBAS sobre crocante de alga	38€
VIEIRA ASADA crea de almendra tierna de torralbenc, puerro	34€
PESCA DEL DÍA curada en cítricos con verduritas encurtidas.....	30€
SOPA DE PESCADO DE ROCA y gamba roja con huevo termal.....	42€
PIMIENTO RELLENO de pato glaseado con escabeche de alcaparras.....	34€

arroz

CREMOSO de gamba roja	42€
VERDURAS DEL HUERTO y emulsión de hierbas	36€

segundos

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO

de "Xec i Sa Llotja" a la brasa s.p.m.

PULPO A LA BRASA

romescu, y cebolletas encurtidas 38€

GAMBA ROJA

de menorca a la brasa s.p.m.

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL

foie y trufa 38€

COCHINILLO

confitado con tomillo limonero y tubérculos 43€

CHULETA DE VACA VIEJA A LA BRASA Kg. 86€

COSTILLA DE VACA VERMELLA

glaseada con tubérculos Kg. 45€

LANGOSTA EN 3 170€

ravioli y consomé

láminas de su cuerpo

brioche de langosta, huevo frito y caviar

postres

TARTA ASADA DE QUESO DE MAHÓN 17€

PANNACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO

pan de especias y fresas 15€

COULANT DE AVELLANA TOSTADA

y helado de yogur de la "finca Iluriach" 17€

POMADA DE LIMÓN Y MENTA 15€

TABLA DE QUESOS

de Menorca 19€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria