



Erde, Meer und Feuer

Wir beziehen unsere Produkte von kleinen Produzenten, Märkte in der Nähe und Weine eigener Produktion
Der Kompromiss unserer Küche bewahrt die Essenz von Menorca.

Aperitif

KAVIAR ROYAL SIBERIAN.....	76€
AUSTERN GILLARDEAU N°2 Natur oder Gegrillt.....	Stück 9€

Vorspeisen

STEAK TARTARE VOM VERMELLA RIND Eigelb gepökelt, Kapern von "Es Murtaret" und Haselnüsse	32€
GEMÜSE aus unserem Gemüsegarten mit Kräuter-Dressing und Torralbenc Olivenöl.....	26€
TOMATENSALAT aus dem Gemüsegarten mit frischem Kräuter-Dressing und Torralbenc Olivenöl.....	26€
GAMBASCARPACCIO auf Algenkrokant.....	38€
JAKOBSMUSCHEL gegrillt, zarte Mandelcreme und Lauch.....	34€
TAGESFISCH in Zitrusmarinade mit eingelegtem Gemüse.....	30€
FELSENFISCH-SUPPE mit Roter Gamba und Onsen-Ei.....	42€
PAPRIKA GEFÜLLT mit glasierter Ente und eingelegte Kapern.....	34€

Reisgerichte

ROTE GAMBA REISCREME-SUPPE.....	40€
GEMÜSE AUS UNSEREM GEMÜSEGARTEN und Kräuter-Emulsion.....	36€

Hauptgerichte

FISCH GANZ VOM FISCHMARKT "LA LONJA"	s.p.m.
PULPO GEGRILLT Romesco, und eingelegte Zwiebeln	38€
ROTE GAMBA aus Menorca gegrillt.....	s.p.m.
CANNELLONI AUS FREILANDHUHN Leberpastete und Trüffel	38€
SPANFERKEL Confiert mit Zitronenthymian und Knollenpüree.....	43€
RIB EYE STEAK DRY AGED GEGRILLT	KG. 86€
LANGUSTE IN "3"	170€
Ravioli und Consome Langustenschwanz in Scheiben Brioche, Spiegelei und Kaviar	

Desserts

MAHON-KÄSE KUCHEN.....	17€
SCHOKOLANDEN-PANNA COTTA Gewürzbiskuit und Erdbeeren	15€
HASELNUSSCOULANT mit Joghurteis vom Landgut "Finca Lluriach".....	17€
POMADA EISGETRÄNK MIT HONIGMELONE	15€
KÄSEPLATTE MIT KÄSESORTEN AUS MENORCA.....	19€



Bitte wenden Sie sich an unsere Maitre falls Sie eine Unverträglichkeit oder Intoleranz haben.