



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
crema de almendra tierna de torralbenc y 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€

LANGOSTA EN 3 170€

ravioli y consomé

láminas de su cuerpo

brioche con langosta, huevo frito y caviar

postres

TARTA ASADA

de queso mahón 17€

PANNA COTTA 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