



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 11€
JAMÓN JOSELITO.....	45€

entrantes

STEAK TARTARE DE TERNERA VERMELLA yema de huevo curada, alcaparras de "es murtaret" y avellana.....	36€
VERDURAS A LA BRASA DE NUESTRO HUERTO velo ibérico y puré trufado.....	30€
ENSALADA DE TOMATES DEL HUERTO con aliño de hierbas frescas y aceite torralbenc.....	28€
CARPACHO DE GAMBAS sobre crocante de alga.....	42€
VIEIRA ASADA crema de almendra tierna de torralbenc y puerro.....	36€
PESCA DEL DÍA curada en cítricos con verduritas encurtidas.....	32€
PIMIENTO RELLENO de pato glaseado con escabeche de alcaparras.....	34€

arroces

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	40€
GAMBA ROJA de menorca a la brasa	s.p.m.
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL foie y trufa.....	40€
COCHINILLO confitado con tomillo limonero y tubérculos	43€
PRESA IBÉRICA JOSELITO a la brasa con berenjena.....	44€
CHULETA DE VACA VIEJA A LA BRASA	Kg.92€
LANGOSTA EN 3.....	170€
ravioli y consomé láminas de su cuerpo brioche con langosta, huevo frito y caviar	
LANGOSTA A LA PARRILLA.....	s.p.m.

postres

TARTA ASADA de queso mahón	20€
PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO pan de especias y fresas	16€
COULANT DE AVELLANA TOSTADA y helado de yogur de la "finca lluriach"	20€
POMADA DE LIMÓN Y MENTA	16€
TABLA DE QUESOS de Menorca.....	24€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria