



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

JAMÓN JOSELITO	45€
CAVIAR ROYAL SIBERIAN	76€
OSTRAS GUILLARDEAU N°2 al natural o brasa	unidad 11€

entrantes

STEAK TARTARE DE TERNERA VERMELLA alcaparras de "es murtaret" y avellana	38€
VERDURAS A LA BRASA DE NUESTRO HUERTO velo ibérico y puré de trufa	34€
ENSALADA DE TOMATES DE NUESTRO HUERTO con aliño de hierbas frescas y aceite torralbenc	28€
CARPACHO DE GAMBAS sobre crujiente de algas	48€
LUBINA curada en cítricos con verduras encurtidas	36€
PIMIENTO RELLENO de pato glaseado con escabeche de alcaparras	34€
SALPICÓN DE LANGOSTA DE XEC con su cabeza a la parrilla	75€
HUEVO TERMAL patata trufada y setas a la parrilla	36€
BERENJENA ASADA pesto de hierbas frescas y anchoa	34€
TARTAR DE ATÚN ROJO con aliño picante, puntillas y caviar	56€
RAVIOLI DE LANGOSTA con bullabesa e hinojo	65€

arrozces

CREMOSO DE GAMBA ROJA	46€
VERDURAS DEL HUERTO y emulsión de hierbas	38€
ARROZ DE PRESA IBÉRICA	44€

segundos

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO de "sa llotja" a la brasa	s.p.m.
LANGOSTA EN 3.....	195€
· ravioli y consomé	
· cuerpo de langosta	
· brioche de langosta, huevo frito y caviar	
LANGOSTA A LA BRASA.....	Kg. 160€
PULPO A LA BRASA con pil pil de romesco y cebolletas encurtidas	42€
GAMBA ROJA de menorca a la brasa	s.p.m.
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL foie y trufa.....	40€
PRESA IBÉRICA JOSELITO a la brasa	48€
COSTILLA DE VACA VERMELLA glaseada.....	48€
CHULETA DE VACA VIEJA PREMIUM a la brasa	Kg.92€

postres

TARTA ASADA de queso mahón	18€
CHOCOLATE FUNDENTE avellana y naranja.....	18€
COULANT DE AVELLANA TOSTADA y helado de yogurt de la finca "lluriach"	18€
POMADA REFRESCANTE con frutas de temporada.....	16€
FLAN TORRALBENC.....	16€
TABLA DE QUESOS de menorca.....	24€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria