



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€

arroces

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 brasas.p.m.

LANGOSTA EN 3.....Kg. 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 encurtidas42€

GAMBA ROJA

de menorca a la brasas.p.m.

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL

foie y trufa.....40€

PRESA IBÉRICA JOSELITO

a la brasa48€

PALETILLA DE CORDERO LECHAL

asado a baja temperatura.....48€

CHULETA DE VACA VIEJA PREMIUM

a la brasakg 92€

postres

TARTA ASADA

de queso mahón18€

CHOCOLATE FUNDENTE

avellana y naranja.....18€

COULANT DE AVELLANA TOSTADA

y helado de yogurt de la finca "Iluriach"18€

POMADA DE MELÓN, LIMA Y MENTA16€

FLAN TORRALBENC.....16€

TABLA DE QUESOS

de menorca.....24€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria