



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€
DEGUSTACIÓN DE OSTRAS GUILLARDEAU bloody mary yuzu, caviar natural y brasa)	65€

entrantes

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

arroces

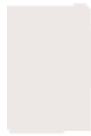
CREMOSO DE GAMBA ROJA	46€
VERDURAS DEL HUERTO y emulsión de hierbas	38€
ARROZ DE PRESA IBÉRICA	44€

segundos

PIEZAS ENTERAS DE PESCADO de "sa llotja" a la brasa	s.p.m.
LANGOSTA EN 3.....	195€/100gr.
· ravioli y consomé	
· láminas de su cuerpo	
· brioche de langosta, huevo frito y caviar	
LANGOSTA DE MENORCA A LA BRASA.....	18€/100gr.
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€
PALETILLA DE CORDERO LECHAL confitada al tomillo	54€
CHULETA DE VACA VIEJA PREMIUM a la brasa	9,8€/100 gr

postres

FRESAS CON NATA y garrapiñado.....	18€
CHOCOLATE FUNDENTE avellana y naranja.....	18€
COULANT DE AVELLANA TOSTADA y helado de yogur de la finca "Iluriach"	22€
POMADA REFRESCANTE con frutas de temporada.....	18€
FLAN TORRALBENC.....	18€
TABLA DE QUESOS de menorca.....	24€



Consulte el menú con nuestra Maître si padece alguna intolerancia alimentaria