

PLATOS PARA COMPARTIR / TO SHARE / À PARTAGER

Ensalada de tomates con burrata y pesto de pistacho - 12 € (3, 10)

Tomato salad with burrata and pistachio pesto
Salade de tomates avec burrata et pesto de pistache

Flores de calabacín en tempura rellenas con queso de Menorca - 14 € (1, 3)

Tempura courgette flowers stuffed with Menorcan cheese
Fleurs de courgette en tempura farcies au fromage de Minorque

Ensaladilla gratinada con ventresca de atún - 12 € (2, 12)

Gratinated Russian salad with tuna belly
Salade russe gratinée à la ventrèche de thon

Berenjena glaseada con miso, hummus y almendra tostada - 12 € (1, 4, 10)

Glazed eggplant with miso, hummus and toasted almond
Aubergine glacée au miso, houmous et amande grillée

Tabla de quesos de Menorca - 15 € (3, 10)

Menorcan cheese board
Plateau de fromages minorquins

Pan viena artesano con tartar de ternera menorquina con yema trufada (2 uds.) - 15 € (1, 2, 3, 4, 9, 10)

Artisan Vienna bread with Menorcan beef tartare and truffled egg yolk (2 pcs)
Pain viennois artisanal au tartare de bœuf minorquin et jaune d'œuf truffé (2 pcs)

Carpaccio de wagyu Menorca con salsa tártara, rúcula y pistachos tostados - 24 € (2, 3, 9, 10)

Menorcan wagyu carpaccio with tartar sauce, arugula and toasted pistachios
Carpaccio de wagyu minorquin avec sauce tartare, roquette et pistaches grillées

Croquetas de 'cuixot' con compota de manzana y canela (4 uds.) - 12 € (1, 2, 3, 13)

'Cuixot' croquettes with apple and cinnamon compote
Croquettes de 'cuixot' avec compote de pomme et cannelle

Gyozas crujientes de magret de pato con Foie (4 uds.) - 16 € (1, 3, 4, 12, 13, 14)

Crispy duck breast gyozas with foie (4 pcs)
Gyozas croustillantes de magret de canard au foie (4 pcs)

Torreznos con emulsión de "tap de cortí" y sriracha - 16 € (2)

Pork belly bites with 'tap de cortí' and sriracha emulsion
Morceaux de poitrine de porc avec émulsion de 'tap de cortí' et sriracha

Anchoas 00 con galleta artesana (4 uds.) - 14 € (1, 12)

Anchovies 00 with artisan biscuit (4 pcs)
Anchois 00 avec biscuit artisanal (4 pcs)

Zamburiñas a la brasa (6 uds.) - 15 € (12)

Grilled scallops (6 pcs)
Saint-Jacques grillées (6 pcs)

Gamba carabinera al vapor con sal de Fornells - 28 € (7)

Steamed carabinero prawn with Fornells salt
Gambas carabinières vapeur au sel de Fornells

Pulpo a la parrilla, salsa agri-picante y pesto de rúcula - 18,5 € (1, 4, 8, 10, 15)

Grilled octopus, sweet & spicy sauce and arugula pesto
Poulpe grillé, sauce douce-épicée et pesto de roquette

Ceviche de corvina con miel de maracuyá y especias picantes - 15 € (5, 12, 14, 15)

Meagre ceviche with passion fruit honey and spicy seasoning
Ceviche de maigre au miel de fruit de la passion et aux épices piquantes

Ensaimada de calamares con alioli de ajo negro y lechuga braseada - 10,50 € (1, 2, 3, 8)

Squid ensaimada with black garlic aioli and braised lettuce
Ensaimada aux calamars, aioli à l'ail noir et laitue braisée

Taco de cangrejo de cáscara blanda con salsa "Emmy" y microcilantro - 11,00 € (1, 2, 7, 12, 14, 15)

Soft-shell crab taco with "Emmy" sauce and micro cilantro
Taco de crabe à carapace molle, sauce "Emmy" et micro-coriandre

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Canelón de cecina con polvo de maíz y salsa de cerveza negra - 18 € (1, 2, 3, 13)

Cecina cannelloni with corn dust and dark beer sauce
Cannelloni de cecina avec poudre de maïs et sauce à la bière brune

Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con salsa de queso menorquín - 14 € (3)

Grilled Iberian pork tenderloin with Menorcan cheese sauce
Filet mignon de porc ibérique grillé, sauce au fromage de Minorque

Terrina de lechona con crema de coliflor y salsa de chocolate - 24 € (3, 9, 4, 13)

Slow-cooked suckling pig terrine on cauliflower cream and chocolate sauce
Terrine de cochon de lait sur crème de chou-fleur et sauce au chocolat

Preso ibérico con parmentier ahumada - 26 € (3, 4, 13)

Iberian pork shoulder with smoked parmentier
Épaule de porc ibérique avec parmentier fumé

Tataki de ciervo con verduritas al wok y salsa 'figat' - 25 € (4, 13)

Venison tataki with wok vegetables and 'figat' sauce
Tataki de cerf avec légumes sautés au wok et sauce 'figat'

Magret de pato con lenteja caviar y curry japonés - 18 € (3, 15)

Duck magret with caviar lentils and Japanese curry
Magret de canard avec lentilles caviar et curry japonais

Lomo alto de ternera madurado con patata tierna y sal de Menorca - 38 €

Aged ribeye with tender potato and Menorca salt
Entrecôte maturée avec pomme de terre tendre et sel de Minorque

Calamar a la menorquina con puré de boniato - 19,5 € (1, 2, 3, 8)

Menorcan-style squid with sweet potato purée
Calmar à la minorquine avec purée de patate douce

Sashimi de atún con ponzu de trufa y perlas de arroz - 22 € (4, 12, 14)

Tuna sashimi with truffle ponzu and rice pearls
Sashimi de thon au ponzu à la truffe et perles de riz

Lubina a la brasa con aceite de vainilla - 24 € (12)

Grilled sea bass with vanilla oil
Bar grillé à l'huile de vanille

Raya a la menorquina y patatas en su jugo - 16 € (1, 3, 12)

Menorcan-style skate with potatoes in its own jus
Raie à la minorquine avec pommes de terre dans son jus

Bogavante con huevos fritos y patatas (Recomendado 2 pax) - 58 € (2, 7)

Lobster with fried eggs and potatoes (Recommended for 2 people)
Homard avec œufs fritos et pommes de terre (Recommandé pour 2 personnes)

PAN CASERO / HOMEMADE BREAD / PAIN MAISON

Pan casero - 3,5 €

Homemade bread
Pain maison

Pan con tomate - 4,5 €

Sourdough bread with tomato
Pain au levain avec tomate

														
Gluten	Huevos	Lácteos	Soja	Apio	Cacahuètes	Crustáceos	Moluscos	Mostaza	Frutos secos	Altramuces	Pescado	Sulfitos	Sésamo	Picante
Gluten	Eggs	Milk	Soya	Celery	Peanuts	Crustaceans	Molluscs	Mustard	Nuts	Lupin	Fish	Sulphites	Sesame	Spicy
Gluten	Œufs	Lait	Soja	Céleri	Arachides	Crustacés	Mollusques	Moutarde	Fruits à coque	Lupin	Poisson	Sulfites	Sésame	Épicé
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)

POSTRES / DESSERTS

TARTA DE QUESO

Tarta de queso con dulce de leche y base de galleta Lotus 8 € (1, 2, 3)

Cheesecake with dulce de leche and Lotus biscuit base
Cheesecake au dulce de leche et base de biscuit Lotus

KUMQUAT

Kumquat curd con pastisssets triturados y crema de coco 8 € (1, 2, 3, 14)

Kumquat curd with crushed pastisssets and coconut cream
Curd de kumquat avec pastisssets écrasés et crème de coco.

QUESOS

Selección de quesos con diferentes leches y curaciones 15 € (3, 10)

Selection of cheeses with different milks and curing methods.
Sélection de fromages avec différents laits et méthodes d'affinage.

COULANT

Coulant de chocolate 70% con helado de caramelo salado 7 € (1, 2, 3)

70% chocolate coulant with salted caramel ice cream
Coulant au chocolat 70 % avec glace au caramel salé

TORRIJA

Torrija de chocolate blanco y coco con helado de haba Tonka 7,5 € (1, 2, 3)

White chocolate and coconut torrija with tonka bean ice cream
Pain perdu au chocolat blanc et à la noix de coco, avec glace à la fève tonka

BONIATO

Tarta de boniato con base de galleta, almendra salada y helado de avellana 8,5 € (1, 3, 10)

Sweet potato tart with a biscuit base, salted almonds, and hazelnut ice cream
Tarte aux patates douces avec une base de biscuit, des amandes salées et de la glace à la noisette

FLORES

Espuma de azafrán con helado de manzanilla y nubes de violeta y granada 8,5 € (1, 2, 3)

Saffron foam with chamomile ice cream and violet and pomegranate marshmallows
Écume de safran avec glace à la camomille et guimauves à la violette et à la grenade

VINOS DULCES / DESSERT WINES / VINS DOUX

MELIPETÓ BLANCO 6 €/copa

Bodega Binifadet, Menorca

MELIPETÓ TINTO 6 €/copa

Bodega Binifadet, Menorca

OREMUS ASZU 3 11 €/copa

Bodega Vega Sicilia, Tokaji, Hungria