

ENTRANTES

Ensalada de tomates ecológicos con cebolla morada encurtida y <i>mollitas</i> de AOVE de la isla	18€
Jamón ibérico cortado a mano con tomate ramellet y pan de cristal tostado	26€
Salmorejo de tomates ecológicos con brosat	14€
Huevo a 62°C con sobrasada, boletus de la isla y parmentier de patatas al azafrán	14€
Cappuccino de oliaigu con pera y pan de sopas	15€
Tartar de atún rojo balfego, hortalizas al cilantro, lactonesa de kimchee y de wasabi	21€
Salmón noruego ahumado con sus huevas, encurtidos, salsa tártara y aceite de eneldo	22€
Croque-nigui de gamba roja (4 uds)	16€
Gratén de rape y gambas con vieiras al grill, gratinado con queso DO Mahón-Menorca	24€

PRINCIPALES

PESCADOS

Cintas de sepia a la plancha con cremoso de patata al curry menorquín	23€
Filetes de lenguado con salsa de mandarina, puerro caramelizado y ensalada de brotes	28€
Bacalao con beurre blanc y guixons	29€
Tataki de lomo de atún rojo balfego, tabulé de hortalizas, gel de lima y arena de arroz negro	26€

CARNES

Pollo picantón de la isla marinado grillé, patata asada a la lima y ensalada de brotes de guisante y salicornia	23€
Solomillo de ternera <i>Vermella</i> de Menorca con salsa de ceps y patata dauphinoise	33€
Porc belly: Panceta de <i>porc negre</i> confitada con salsa cantonesa y puré de chirivía	28€

POSTRES

Crème brûlée de vainilla con teja de almendra	9€
Nuestra clásica tarta de limón con sirope de fresa	9€
Hojaldre de manzana, albaricoque y helado de vainilla (15 min de elaboración)	12€
Creoso de mascarpone con frutos rojos, helado de chocolate y jalea de naranja	9€
Selección de helados y sorbetes	9€

VINOS DE POSTRE Y OPORTO (copa)

Licor de mandarines de Biniarbolla. Menorca	7€
Ca n'Axartell dulce. Moscatell. VT Mallorca	8€
Dow's. Fine White Port. V N de Gaia, Portugal	8€
Real Tesoro. Pedro Ximénez. DO Jerez Xeres Sherry	8€
Messias Tawny Port. V N de Gaia, Portugal	8€
Tokaji Aszú. Château Dereszla. Hungría	9€

Para información sobre alérgenos, rogamos consulte a nuestro personal
IVA incluido