

PARA COMPARTIR TO SHARE

Croquetas de jamón (8 unidades)	8,00 €
<i>Ham croquettes (8 units)</i>	
Calamares a la andaluza con sichimi y mahonesa cítrica	12,00 €
<i>Andalusian-style squid with sichimi and citrus mayonnaise</i>	
Salmón marinado en Gin Xoriguer	13,00 €
<i>Salmon marinated in Xoriguer gin</i>	
Jamón ibérico de bellota cortado a mano.....	18,00 €
<i>Iberian ham cutted by hand</i>	
Gambas de Menorca	23,00 €
<i>Menorcan prawns</i>	
Anchoas 00 del Cantábrico.....	2,5 €/unidad
<i>Cantabrian anchovies</i>	

ENTRANTES STARTERS

Gazpacho de cereza, con cebolleta y melón	8,00 €
<i>Cherry gazpacho with spring onion and melon</i>	
Crema de puerros, con puerros asados, pimientos caramelizados y seta de cardo.....	14,00 €
<i>Cream of leeks with roasted leeks caramelized peppers and king oyster mushrooms</i>	
Burrata con salmorejo y vinagreta de piñones	13,50 €
<i>Burrata cheese with gazpacho and pine nuts vinaigrette</i>	
Ensalada Binifadet (Tomate relleno de chutney de papaya, con puntas de espárrago, micromezclum, cherry, mango, aguacate, papaya y aceite de albahaca)	10,00 €
<i>Binifadet salad (Tomato stuffed with papaya chutney, with asparagus tips, micromezclum, cherry, mango, avocado, papaya and basil oil)</i>	
Parmentier de sobrasada de “porc faixat”, huevo a baja temperatura y migas de sobrasada	12,00 €
<i>Parmentier of sobrasada, egg cooked at low temperature and crumbs of sobrasada</i>	
Foie micuit sobre tostada de pan de vino con mozzarella de Menorca, mermelada de vino y uvas.....	12,00 €
<i>Foie micuit on toast of wine bread with Menorcan mozzarella, wine jam and grapes</i>	

Pan / *Bread* (cesta): 2,5€

Pan con tomate / *Tomato bread* (unidad): 1,5€

PRINCIPALES MAIN COURSES

Arroz meloso de sepia y tinta, con all-i-oli de azafrán.....	22 €
<i>Creamy rice of cuttlefish and ink served with safran “all-i-oli”</i>	
Arroz de verduras, con espárragos y remolacha	17 €
<i>Rice with vegetables, asparagus and beetroot</i>	
Corvina a la Menorquina	23 €
<i>Menorcan-style Sea bass</i>	
Solomillo de ternera con crema de patata y jugo de asado	22 €
<i>Beef sirloin with creamy potato and gravy</i>	
Paletilla de cordero de la isla, patatas salteadas con mantequilla de hierbas, puré de berenjena asada y yogur al ras el hanout	19 €
<i>Island lamb shoulder, sautéed potatoes with herb butter, roasted aubergine puree and Ras al Hanout yogurt</i>	
Confit de pato, peras al vino y polenta de sobrasada	17 €
<i>Duck confit, pears with wine and sobrasada paste polenta</i>	

POSTRES DESSERTS

Cheesecake con fresas (al natural, en helado y en coulis)	5,60 €
<i>Cheesecake with strawberries (natural, in ice cream and coulis)</i>	
Texturas de chocolate. Fondant de chocolate, helado de chocolate, tierra de cacao y coulis de nuestro vino tinto (<i>tarda 10 min.</i>)	8,00 €
<i>Chocolate textures: chocolate fondant, chocolate ice cream, cacao powder and coulis made of our red wine (it takes 10 minutes)</i>	
Tatin de peras al vino, helado de vainilla y salsa toffee	5,80 €
<i>Pears in red wine tatin, vanilla ice cream and toffee sauce</i>	
Nuestra tarta de limón con miel y lavanda	6,20 €
<i>Our lemon pie with honey and lavender</i>	
Selección de quesos de Menorca	12,00 €
<i>Menorcan cheeses platter</i>	

Con el fin de no molestar a otros comensales no está permitido fumar puros habanos en la terraza.
Gracias

In order not to disturb other clients, it is not allowed to smoke cigars on the terrace. Thank you