

PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón Ibérico de bellota, cortado a mano, pan con tomate	18,00 €
<i>Iberian ham cutted by hand, tomato bread</i>	
Salmón marinado en Gin Xoriguer y tzaziki.....	13,00 €
<i>Salmon marinated in Xoriguer gin, tzaziki sauce</i>	
Montaditos de atún Otoro “Balfego” pan de algas.....	6,00 €/unid.
<i>Seaweed bread, Otoro tuna “Balfego”</i>	
Pincho de anchoa 00 del Cantábrico y guacamole.....	6,00 €/2 unidc
<i>Avocado on toast, cantabrian 00 anchovies</i>	
Croquetas de jamón (8 unidades)	8,00 €
<i>Creamy ham croquettes</i>	
Gamba roja de Menorca mahonesa y limón	23,00 €
<i>Grilled Minorcan red prawns, mayonnaise, charred lemon</i>	

ENTRANTES STARTERS

La huerta de burrata y tomate	13,00 €
<i>Burrata & tomato “The garden”</i>	
Berenjenas con miso de aceitunas, queso fresco y almendra marcona	12,00 €
<i>Miso olive eggplant, goat’s cheese Binifet & marcona almonds</i>	
Ceviche clásico “homenaje a Perú”	18,00 €
<i>Catch of the day ceviche, homage to Peru</i>	
Tartar de atún rojo, guacamole, frutos rojos y pistachos	16,00 €
<i>Tuna tartare, avocado, berries & pistachios</i>	
Foie gras micuit, gelatina de moscatel, uvas encurtidas y tostada de pan de vino	12,00 €
<i>Foie gras micuit, muscatel jelly, pickle grapes & wine bread toast</i>	
Foie micuit sobre tostada de pan de vino con mozzarella de Menorca, mermelada de vino y uvas.....	12,00 €

Pan / *Bread* (cesta): 2,5€

Pan tostado a la brasa con tomate y aceite de oliva virgen / *Charcoal grilled glass bread, rubbed tomato and virgin olive oil* (unidad): 1,5€

*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*

PRINCIPALES MAIN COURSES

Fideuá de setas de temporada, “Mahonesa” de trufa.....	12,00 €
<i>Vermicelli pasta paella, in season mushrooms, truffle mayonnaise</i>	
Bonito katsuobushi / <i>katsuobushi bonito</i> 3€ (Suplemento)	
Bacalao confitado, parmentier de queso mahón y migas de sobrasada	17,00 €
<i>Confit cod fish fillet, mahon cheese Parmentier & sobrasada bread crumbs</i>	
Arroz negro meloso de sepia, carpaccio de gamba menorquina, “all i oli ”	18,00 €
<i>Mellow squid ink rice, cuttle fish, prawn carpaccio, alioli & lemon air cloud</i>	
“Suquet” de pulpo con gambas y patatas.....	20,00 €
<i>Fisherman’s seafood stew, octopus, prawns and potatoes</i>	
Cochinillo asado, pure de moniato, chalotas a la naranja, jugo de vainilla	17,00 €
<i>Suckling pig, yam puree, orange glazed shallots, vanilla gravy</i>	
Paletilla de cordero de la Isla, patatas salteadas al romero, puré de berenjena, yogur ras al hanout	19,00 €
<i>Island lamb shoulder, roasted potatoes with rosemary, eggplant puree, ras al hanout yogurt</i>	
Solomillo de ternera “Rossini” puré de patata trufada, colmenillas, foie, salsa de vino Binifadet	19,00 €
<i>Beef tenderloin “Rossini” truffle mash potato, morel mushrooms, seared foie. Binifadet wine gravy</i>	

POSTRES DESSERTS

Tubo de cacao, mouse de chocolate blanco, helado de ensaimada, fresas y salsa de peras al vino	6,00 €
<i>Crunchy cocoa tube, white chocolate mouse “ensaimada” ice cream, poached strawberries, pears & wine coulis</i>	
Nuestra versión de la tarta de limón con miel y lavanda.....	7,00 €
<i>Our version of lemon pie, honey & lavender</i>	
Selección de helados y sorbetes	6,00 € / 3 unid.
<i>Assortment of ice creams and sorbets</i>	
Selección de quesos de Menorca, quelitas y dulce de vino.....	12,00 €
<i>Minorcan cheese platter, “quelitas” bread crackers, wine jam</i>	

Postres calientes 15’ / Hot desserts takes 15’

Fondant de chocolate “Valrhona” caliente, crema de fruta la pasión y helado de leche menorquina	7,00 €
<i>Valrhona 70% hot chocolate fondant, passion fruit custard, mill ice cream</i>	
Selección de quesos de Menorca, quelitas y dulce de vino	12,00 €
<i>Minorcan cheese platter, “quelitas” bread crackers, wine jam</i>	