

PARA COMPARTIR TO SHARE

Surtido de quesos y embutidos de Menorca.....	12,00 €
<i>Minorcan cheese and charcuterie platter</i>	
Hummus de remolacha y garbanzos con verduritas crujientes	9,50 €
<i>Beetroot & chickpeas hummus deep, crunchy vegies, pita bread</i>	
Puerros a la brasa con romesco y vinagreta de ceniza.....	9,50 €
<i>Leeks on the grill with romesco sauce and ash vinaigrette</i>	
Jamón Ibérico de bellota, cortado a mano, pan con tomate	18,00 €
<i>Iberian ham hand cut, 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 (2 unidades).....	6,00 €
<i>Seaweed bread, Otoro tuna “Balfego” (2 units)</i>	
Pincho de anchoa 00 del Cantábrico y guacamole (2 unidades).....	6,00 €
<i>Avocado on toast, cantabrian 00 anchovies (2 units)</i>	
Croquetas de jamón (8 unidades)	8,00 €
<i>Creamy ham croquettes</i>	
Mejillones de Mahón a la brasa	12,00 €
<i>Grilled Mahon mussels</i>	
Gamba roja de Menorca mahonesa y limón	23,00 €
<i>Grilled Minorcan red prawns, mayonnaise, charred lemon</i>	

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de crudités de verduras y hierbas frescas	9,00 €
<i>Crudites salad with fresh herbs</i>	
La huerta de burrata y tomate	13,00 €
<i>Burrata & tomato “The garden”</i>	
Berenjenas con miso de aceitunas, queso de cabra y almendra marcona	12,00 €
<i>Miso olive eggplant, goat’s cheese & 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 a la sal <i>Collverd</i> con pan de vino.....	16,00 €
<i>Collverd Foie in sea salt, wine bread</i>	

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€*

PRINCIPALES MAIN COURSES

Fideuá de setas de temporada, “Mahonesa” de trufa y bonito katsobushi.....	16,00 €
<i>Vermicelli pasta paella, in season mushrooms, truffle mayonnaise & katsobushi bonito</i>	
Arroz negro de sepia y gambas de Menorca	19,50 €
<i>Squid ink rice, cuttle fish & menorca prawn</i>	
Bacalao confitado, parmentier de queso mahón y migas de sobrasada	17,00 €
<i>Confit cod fish fillet, mahon cheese Parmentier & sobrasada bread crumbs</i>	
Pescado del día a la brasa	19,00 €
<i>Grilled fish of the day</i>	
“Suquet” de pulpo con gambas y patatas.....	20,00 €
<i>Fisherman’s seafood stew, octopus, prawns & potatoes</i>	
Cochinillo asado, puré de boniato, chalotas a la naranja, jugo de vainilla	17,50 €
<i>Suckling pig, yam puree, orange glazed shallots, vanilla gravy</i>	
Paletilla de cordero de la Isla, patatas salteadas al romero, puré de berenjena y 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	22,00 €
<i>Beef tenderloin “Rossini” truffle mash potato, morel mushrooms, seared foie. Binifadet wine gravy</i>	
Chuletón de vaca roja menorquina a la brasa (1,2 kg)	60,00 €
<i>Minorcan veal chop 1,2kg served with fries, caramelized “piquillo” peppers and roast juice</i>	

POSTRES DESSERTS

Tube de cacao, mousse de chocolate blanco y mascarpone, helado de frambuesa y AOVE	6,00 €
<i>Crunchy cocoa tube, white chocolate & mascarpone mousse, raspberry & EVOO icecream</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>	
Surtido 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 de vaca roja menorquina.....	7,00 €
<i>Valrhona 70% hot chocolate fondant, passion fruit custard, milk ice cream</i>	
Tarta Tatin de manzana con helado de vainilla	7,50 €
<i>Apple “Tarte Tatin” vanilla ice cream</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*