

**PARA COMPARTIR TO SHARE**

Hummus de remolacha y garbanzos .....	9,50 €
<i>Beetroot &amp; chickpeas hummus deep, pita bread</i>	
Mejillones de Mahón a la brasa .....	12,00 €
<i>Grilled Mahon mussels</i>	
Anchoa 00 del Cantábrico (unidad).....	2,50 €
<i>Cantabrian 00 anchovies (unit)</i>	
Salmón marinado en Gin Xoriguer y tzaziki.....	13,00 €
<i>Salmon marinated in Xoriguer gin, tzaziki sauce</i>	
Foie a la sal <i>Collverd</i> con dulce de Binifadet y pan de vino.....	16,00 €
<i>Collverd Foie in sea salt, dulce de Binifadet &amp; wine bread</i>	
Surtido de quesos y embutidos de Menorca .....	12,00 €
<i>Minorcan cheese &amp; charcutterie platter</i>	
Jamón Ibérico de bellota, cortado a mano, pan con tomate .....	18,00 €
<i>Iberian ham hand cut, tomato bread</i>	

**ENTRANTES STARTERS**

Ensalada de temporada.....	9,00 €
<i>Seasonal salad</i>	
La huerta de burrata y tomate .....	13,00 €
<i>Burrata &amp; tomato "The garden"</i>	
Berenjenas con miso de aceitunas, queso de cabra y granada.....	12,00 €
<i>Miso olive eggplant, goat's cheese &amp; pomegranate</i>	
Ceviche clásico.....	18,00 €
<i>Classic ceviche</i>	

Pan / *Bread* (cesta): 2,5€

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

**PRINCIPALES MAIN COURSES**

Fideuá de setas, bonito katsobushi y alioli ( <i>mín 2 pers, precio por persona.</i> ).....	16,00 €
<i>Vermicelli pasta paella, mushrooms, katsobushi bonito &amp; alioli (min 2 p., price per person)</i>	
Arroz negro de sepia, calamares y gamba roja ( <i>mín 2 pers, precio por persona.</i> ) .....	19,50 €
<i>Squid ink rice, cuttle fish, calamari &amp; red prawns (min 2 p., price per person)</i>	
Bacalao confitado, parmentier de queso Mahón y migas de sobrasada .....	17,00 €
<i>Confit cod fish fillet, Mahón cheese Parmentier &amp; sobrasada bread crumbs</i>	
Raya a la brasa con espárragos y gnocchi.....	19,00 €
<i>Grilled fish ray asparagus &amp; gnocchi</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>	
Cordero de la isla, cous cous de verduras, puré de berenjena y yogur.....	19,00 €
<i>Island lamb, vegetables cous cous, eggplant puree, yogurt</i>	
Vaca roja menorquina a la brasa (Josper) servida con patatas crujientes y pimientos del piquillo confitados: <i>Red Menorcan cow served with crunchy potatoes, caramelized "piquillo" pepper:</i>	
Solomillo (200 gr) <i>Beef tenderloin</i> (200 gr.).....	22,00 €
Chuletón (1,1 kg) <i>Prime rib</i> 1,1kg .....	60,00 €

**POSTRES DESSERTS**

Cheesecake, helado de frambuesa y AOVE .....	5,80 €
<i>Cheesecake, raspberry &amp; EVOO icecream</i>	
Nuestra versión de la tarta de limón con miel y lavanda .....	6,50 €
<i>Our version of lemon pie, honey &amp; lavender</i>	
Helados y sorbets artesanos.....	6,00 € / 3 unid.
<i>Artisan icecream &amp; sorbets</i>	
Surtido de quesos nacionales, quelitas y dulce de vino (por persona) .....	7,00 €
<i>Spanish cheese platter, "quelitas" bread crackers, wine jam (per person)</i>	
Brownie de chocolate "Valrhona" 66%, crema de fruta la pasión y helado de leche.....	7,00 €
<i>Valrhona 66% brownie, passion fruit custard, milk ice cream</i>	

*Con el fin de no molestar a otros comensales no está permitido fumar puros en la terraza. Gracias  
In order not to disturb other clients, it is not allowed to smoke cigars on the terrace. Thank you*

*Tenemos a su disposición información sobre alérgenos  
We have at your disposal information about allergens*