

PARA COMPARTIR TO SHARE

Hummus de remolacha y garbanzos	9,50 €
<i>Beetroot & chickpea hummus dip, pita bread</i>	
Mejillones de Mahón a la brasa	14,50 €
<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.....	14,50 €
<i>Salmon marinated in Xoriguer gin, tzaziki sauce</i>	
Foie a la sal Collverd con dulce de Binifadet y pan de vino.....	23,00 €
<i>Collverd Foie in sea salt, dulce de Binifadet & wine bread</i>	
Surtido de quesos y embutidos de Menorca	17,00 €
<i>Minorcan cheese & charcutterie platter</i>	
Jamón Ibérico de bellota Extrem Ibérico, cortado a mano, pan con tomate	22,00 €
<i>Iberian ham hand cut (Extrem Ibérico), tomato bread</i>	

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de temporada.....	9,00 €
<i>Seasonal salad</i>	
La huerta de burrata y tomate	13,00 €
<i>Burrata & tomato "The garden"</i>	
Berenjenas con miso de aceitunas, almendra marcona, queso de cabra y granada	12,00 €
<i>Miso olive roasted eggplant, almond, goat's cheese & pomegranate</i>	
Tartar de atún con guacamole, frutos rojos y pistachos.....	19,50 €
<i>Tuna tartare & guacamole, berries, pistachio</i>	
Carpaccio de gamba roja con sorbete de manzana y jengibre	22,00 €
<i>Red prawn carpaccio with apple & ginger sorbet</i>	

Pan / *Bread* (cesta): 2,50 €

Pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen (*unidad*): 2,00 €

Charcoal grilled rustic bread, rubbed tomato and virgin olive oil

Tenemos a su disposición información sobre alérgenos

We have at your disposal information about allergens

PRINCIPALES MAIN COURSES

Risotto de setas, mantenguilla noisette, avellanas y queso Mahón.....	18,00 €
<i>Mushrooms risotto, noisette butter, hazelnuts & Mahón cheese</i>	
Pulpo a la brasa con velo de panceta, patatón, puerros y romesco.....	24,00 €
<i>Grilled octopus, Iberian bacon, young potato, leeks & romesco sauce</i>	
Bacalao confitado, parmentier de queso Mahón, manzana y migas de sobrasada.....	21,50 €
<i>Confit cod fish fillet, Mahón cheese Parmentier, apple, sobrasada bread crumbs</i>	
Dorada a la menorquina	20,00 €
<i>Sea Bream Menorcan style</i>	
Corvina salvaje a la brasa con puré de tupinambo y verduras.....	26,00 €
<i>Grilled wild Black Bass, roasted vegetables & tupinambo puree</i>	
Confit de pato de Girona, puré de boniato, chalotas a la naranja, jugo de asado.....	18,00 €
<i>Duck confit from Girona, yam puree, orange glazed shallots, gravy</i>	
Cordero de la isla, cous cous de verduras, puré de berenjena y yogur.....	19,50 €
<i>Island lamb, vegetables cous cous, eggplant puree, yogurt</i>	
Solomillo de ternera a la brasa, puré trufado de patata, espárragos y jugo de asado	24,00 €
<i>Grilled beef tenderloin, truffled potatoe puree, asparagus</i>	
Chuletón de vaca Vermella menorquina (1,1 kg) con patata al horno y pimiento piquillo	72,00 €
<i>Grilled red Menorcan beef prime rib steak (1,1kg) with baked potatoes & piquillo pepper</i>	
Guarnición extra de verduras a la brasa.....	6,00 €
<i>Extra garnish of grilled vegetables</i>	
Guarnición extra de patatas fritas	4,00 €
<i>Extra garnish of French fries</i>	

POSTRES DESSERTS

Cheesecake, helado de frambuesa	6,20 €
<i>Cheesecake, raspberry icecream</i>	
Nuestra versión de la tarta de limón con miel y lavanda	6,90 €
<i>Our version of lemon pie, honey & lavender</i>	
Helados y sorbets artesanos (2 bolas).....	5,00 €
<i>Artisan icecream & sorbets (2 scoops)</i>	
Surtido de cinco quesos nacionales, quelitas y dulce de vino (por persona).....	9,00 €
<i>Spanish cheese platter, "quelitas" bread crackers, wine jam (per person)</i>	

POSTRES CALIENTES (15 MINUTOS) HOT DESSERTS (15 MINUTES)

Fondant de chocolate "valrhona" caliente, crema de frutas de la pasión y helado de leche de vaca de Menorca	8,00 €
<i>Valrhona 70% warm chocolate fondant, passion fruit custard, milk ice cream</i>	
Piña asada con tapioca, mango, y helado de coco	6,90 €
<i>Roasted pineapple, tapioca, mango & coconut 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