



Para picar

Anchoa 00 del Cantábrico (unidad) 2,50 €

Croquetas caseras (unidad) 2,50 €

Ensaimada con pimientos escalibados 6,50 €

Jamón Ibérico de bellota "Extrem Ibérico", pan con tomate 22,00 €

Foie a la sal Collverd con dulce de Binifaet y pan de vino 23,00 €



PASTA, ARROZ Y HUEVO

Canelón relleno de verduras con "brossat", bechamel de calabaza y quinoa 11,50 €

Risotto de temporada 15,00 €

Nuestros huevos estrellados con setas, sobrasada y patatas fritas 14,00 €



CARNES Y PESCADOS

Bacalao confitado, puré de tupinambo y alcachofas en dos texturas 21,50 €

Pescado del día 19,00 €

Confit de pato de Girona, puré de boniato, chalotas a la naranja, jugo de asado 18,00 €

Cordero de la isla, cous cous ras al hanout con verduritas, puré de berenjena y yogur 19,50 €

Entrecot de vaca "vermella menorquina" patatas fritas, piquillos confitados y salsa bearnesa 21,00 €

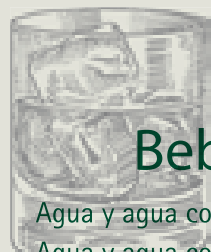


SANO Y BUENO

Crema del día 10,50 €

Hummus de remolacha y garbanzos con verduras crujientes y pan de pita 9,50 €

Salmón marinado en Gin Xoriguer, yogurt de hinojo 14,50 €



Bebidas

Agua y agua con gas 0,33L 2,00€

Agua y agua con gas 0,75L 3,50€

Refrescos y zumos 2,65€

Café solo y cortado 1,80€

Café con leche y americano 2,00€

Capuccino y shakerato 3,00€

Tés e infusiones 2,00€

Cerveza Graham Pearce (Menorca) 3,50€

Cerveza Graham Pearce-Brown Ale (Menorca) 4,50€

Cerveza 0.0, shandy y clara 3,50€



Pan (cesta) 2,50 €

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



POSTRES

Nuestra versión de la tarta de limón merengue de lavanda y crema de miel 6,90 €

Tarta cremosa de queso de Mahón 6,50 €

Fondant de chocolate Valrhona caliente, salsa de fruta la pasión y helado de coco 8,00 €

Selección de helados y sorbetes (2 bolas) 5,00 €



MENÚ MARIDAJE

PARA EMPEZAR

Salmón marinado en Gin Xoriguer, yogurt de hinojo
Maridado con Tanca 13 - 2018

Risotto de temporada
Maridado con Tanca 12 - 2017

PRINCIPALES

Bacalao confitado, pure de tupinambo y alcachofas en dos texturas
Maridado con Binifadet tinto 2018

Vaca menorquina
Maridado con 2 Tancas - 2018

POSTRES

Fondant de chocolate "valrhona" caliente, crema de fruta de la pasión y helado de leche
Maridado con Binifadet tinto dulce 2017

PVP: 65€

*Solo mesa completa