

NUESTROS MENÚS

EL BRUNCH DE BINIFADET *sábados y domingos de 11:00 a 12:00*

PVP:

25€-

Copa de espumoso Binifadet, café/té y agua

Dulce:

Embutido y quesos variados

Fruta fresca de temporada

Zumo de naranja

Yogur

Nuestro cheese cake y Bollería

Huevos al gusto

Tosta a elegir: *Salmón marinado, aguacate, Sobrasada con miel, Mantequilla y confitur*

Salado:

MENÚ DE MEDIODÍA *Todos los días de 13:00 a 16:00*

PVP: 35€

Entrantes a elegir

Ensalada de tomate y mozzarella

Croquetas caseras

Mutabal con pan de pita

Mejillones del puerto de Mahón a la

brasa de Jospet

Principales a elegir

Risotto del día

Entrecot con pimientos del piquillo & patatas fritas

Confit de pato con puré de boniato, chalotas a la naranja y jugo de asado

Tartar de atún con guacamole

Postres a elegir: *Cheese cake / Helado / fruta de temporada con yogurt*

Vino: a escoger entre la gama Merluzo y Binifadet (2 copas por persona)

Agua, café e infusiones incluidas

MENÚ MARIDAJE - *todos los días en el servicio de mediodía y noche*

PVP: 65€

Espumoso Binifadet (rosado) con salmón marinado al Gin Xoriguer

Tanca 13-2019 (rosado) con nuestro canelón de verduras y brosat con bechamel de calabaza

Tanca 12-2017 (blanco) con lomo de bacalao con alcachofas y tupinambo

2 Tancas -2017 (tinto) Solomillo fileteado al Jospet con pimientos del piquillo & patatas fritas

Binifadet dulce (tinto) Coulant de chocolate Valrhona con crema inglesa

**Solo mesa completa*

MARIDAJE VINOS & QUESO - *a cualquier hora*

PVP: 17,25€

Binifadet tinto - Sa Canova Cala Blanc

Binifadet rosado - Cabra semi Binibeca al vino de Binifadet

Binifadet blanco - S'Arangí Semi

Tanca 12 - Cabra tonedor

Binifadet dulce - Mercadal añejo