

ESP

# BINIFADET

## MENU MEDIODIA DE OTOÑO

### *Entrantes a escoger*

Tabulé de verduras y pollo

Cóctel de gambas y aguacate

Crema de calabaza

Burratina con puerros a la plancha y vinagreta de piñones

### *Principales a escoger*

Calabacín a la menorquina

Fideuá de sepia y calamar con mayonesa de soja y miso

"All i Pebre" de Rape

Entrecot de vaca "dry aged" con patatas fritas y pimientos del piquillo (+ 4 € par personne)

### *Postres*

Crème brûlée de regaliz

Chocolate a la taza con mini coca bamba

Tarta de queso de Mahón

Helados y sorbetes artesanos

**PVP: 28€**

Agua, café e infusiones incluidas

Vino, refrescos, cócteles, y licores no incluidos

ING

# BINIFADET

## AUTUM MIDDAY MENU

### *Starters*

Vegetables tabbouleh with chicken

Prawns & avocado cocktail

Pumpkin cream

Burratina with grilled leeks & pine nuts vinaigrette

### *Main course*

Courgette Menorcan style

Cuttlefish & Squid "fideuá" with soya and miso mayonnaise

Monkfish "All y pebre" fisherman stew

Aged beef entrecote with french fries & confited peppers (+ 4€)

### *Dessert*

Liquorice crème brûlée

Hot chocolate cup with "Coca bamba"

Mahón cheese cake

Artisan ice cream and sorbets

*28€*

Water, coffee or infusion included

Wine, soft drinks, cocktails, and liquors not included

FR

# BINIFADET

## MENU AUTOMNE MIDI

### *Entrées*

Taboulé du légume avec poulet

Cocktail de crevettes et avocat

Crème de potiron

“Burratina” avec poireaux grillés et vinaigrette aux pignon de pin

### *Principaux*

Courgettes à la Minorquine

Seiche et calamar “fideuá” avec soja et miso mayonnaise

Lotte de mer “All i pebre” ragoût

Entrecôte de bœuf à l'ancienne avec pommes de terre sautées et poivrons confits (+ 4 € par personne)

### *Dessert*

Crème brûlée à la réglisse

Chocolat chaud au goûter avec "Coca bamba"

Gâteau au fromage Mahón

Glaces et sorbets artisanaux

**28€**

Eau, café et infusions inclus

Vin, boissons gazeuses, cocktails, et liqueurs non inclus