

# B

## MENÚ DE MEDIODÍA

### ENTRANTES A ESCOGER

Salmorejo tradicional con jamón y huevo de codorniz poché  
Nuestro salmón marinado al gin Xoriguer  
Ensaimada con pimientos escalivados y sobrasada  
Mejillones en curry rojo mediterráneo

### PRINCIPALES A ESCOGER

Pollo payés deshuesado, humus y couss cous de crucíferas  
Merluza en sopa ibérica con espárrago  
Arroz de nuestra huerta  
Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con parmentier de patata

### MUNDO DULCE

Tarta de queso de Mahón  
Nuestra versión de tarta de limón  
Helados caseros

28€

Agua, café o infusiones incluidas  
Vino, refrescos, cócteles y licores no incluido

# B

## MENÚ MARIDAJE

### PARA EMPEZAR

Tartar de atún en sopa de tomates  
de colgar

*Maridado con Espumoso rosado -2020*

---

Arroz cremoso de gamba roja

*Maridado con Tanca 12 - 2018 (blanco)*

### PRINCIPAL

Merluza en sopa ibérica

*Maridado con Binifadet tinto 2018*

----

Solomillo de vaca madurada con parmentiere de queso mahón,  
seta portobello y salsa perigourdine

*Maridado con 2 Tancas -2017 (tinto)*

### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mango

Binifadet dulce

65€

# B

## BRUNCH

Sabados y domingo entre 11:00 y 12:00 h

25€

### A ELEGIR

Huevos Benedictine con salmón

o

Huevos fritos con salchichas

o

Tortilla a la francesa con rúcola y cherrys

o

Tosta de sobrasada y miel

o

Tosta de salmón ahumado, burrata, tomates confitados en casa, aguacate y rúcola selvática

o

Bol de yogurt, granola casera, frutos rojos y frutos secos

### AL MEDIO

Bollería: mini croissant, mini napolitana, tarta tatín mini

Tabla de embutidos y quesos

Cesta de panes variados: brioche francés, tostadas de pan energético y pan de cristal

Tomate rayado, aceite, sal, mantequilla y mermelada de vino

### INCLUYE

Café o infusión

Zumo de naranja natural o zumo détox

Copa de espumoso Binifadet