

B

MENÚ MEDIODÍA

Entrantes

Ensalada de quinoa al pesto, burratina,
y tomates deshidratados en casa.

Salmorejo tradicional con jamón y huevo de
codorniz poché.

Ensaimada con pimientos,
jamón ibérico y foie.

Ensaladilla rusa Binifadet.

Principal

Canelón de col.

Muslo de pollo de payés asado acompañado de
patatas salteadas con hierbas.

Bacalao con crema de coliflor y ajetes tiernos.

Arroz cremoso de ceps y setas de Menorca.

Postres

Tarta fluida de chocolate.

Tarta de queso de Mahón asada.

_28 €

**Vino aparte*

B

MENÚ MARIDAJE

Entrantes

Atún aliñado y cogollos asados
& *Binifadet Blanco*

Steak tartar de vaca madurada
& *Tanca 13*

Arroz cremoso de gamba y moluscos
& *Tanca 12*

Principal

Bacalao con crema de coliflor y ajetes tiernos
& *Binifadet Tinto*

Solomillo de vaca madurada con parmentiere de
queso Mahón y salsa de foie
& *2 Tancas*

Postres

Tarta de queso de Mahón asada con helado
& *Pieles*

_65 €

B

MENÚ BRUNCH

Sábado y domingo
de 11 a 12 h

Café o infusión.
Zumos de naranja natural.
Copa de espumoso Binifadet

Para compartir

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

Principal a elegir

Huevos Benedictine con salmón o bacon.

Huevos fritos con salchichas.

Tortilla a la francesa con rúcula y cherrys.

Tosta de sobrasada y miel.

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

Bol de yogurt, granola casera, frutos rojos y frutos seco.

_25 €