

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 con mejillones
escabechados en casa.

Principal

Canelón de col relleno de verduras con salsa de ceps.

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

Coca bamba rellena de ganache de chocolate.

Tarta de queso de Mahón asada con helado
de vainilla y mermelada de higos.

_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
de vainilla y mermelada de higos.
& *Pieles*

_65 €

B

MENÚ BRUNCH

Sábado y domingo
de 10.30 a 11.30 h

Café o infusión.
Zum de naranja natural.
Copa de Binifadet blanco, rosado o tinto

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 €