

**PARA EMPEZAR
(STARTERS)**



Ostras Gillardeau (min. 3 uds.) - sgl

Oysters Gillardeau (raw, min. 3 u.)

M

**Tartar de gambas de Menorca,
chocolate blanco y trufa (80 gr.) - sg**

Menorcan prawn tartare, white chocolate and truffle (raw)

C,V,L

**Carpaccio de pescado salvaje, Pernod
y caviar de manzana (80 gr.) - sgl**

*Wild fish carpaccio, Pernod, tomato mayonnaise
and apple caviar (raw)*

P

**Escupiñas de Menorca escabechadas en casa,
su mahonesa y un toque de bottarga (6 uds.) - sg**

*Marinated hard clams with its mayonnaise
and a touch of bottarga caviar*

M,P,V,L

**“Cannoli” de brandada de bacalao con paté de
aceitunas negras (2 uds.) - sg**

Cod brandade “cannoli” with black olives paté

P,L

Lomos de sardina agridulces con cebolla y pasa - sgl

Sweet and sour sardine fillets with onions and raisins

P,F,V

Calamares fritos (pota) con hummus - sgl

Deep fried local calamari with hummus

M,S,J

sg - sin gluten/gluten free sgl - sin gluten ni lactosa/gluten and dairy free

**PESCADOS DE LONJA Y MARISCOS
(WILD LOCAL FISH AND SEAFOOD)**



Juliana de sepia, calabacín en tinta y ajoblanco - sgl

Julienne style cuttlefish, black ink courgette in an almond cold soup

M,F,V

Flores de vieiras con pétalos de remolacha y rabanitos - sgl

Scallop flowers with beet and radishes petals

M,V

Mejillones de Mahón a la plancha con picada de cebollino - sgl

Grilled Mahón mussels with a chive vinaigrette

M

Mar de la isla: pescado de roca y marisco cocinados en tarro - sgl

Local rockfish and seafood cooked in a jar

P,C,M,V

Pulpo crujiente, acelga picante y gel de azafrán de Menorca - sgl

Crunchy octopus, spicy chard and Menorcan saffron gel

M,A

**Filete de pescado salvaje, puerros y emulsión de
pistachos (120 gr.) - sgl**

Wild fish fillet, leeks and pistachios emulsion

P,F

Arroz Venere con gambitas y rape del mercado - sg(l)

Venere black rice, Menorcan shrimps and monkfish

C,P,V,(L)

*Todos los pescados y los mariscos que se sirven crudos,
marinados, escabechados o en salazón cumplen con los
requisitos de higiene del Reglamento (CE) n. 853/2004
(congelación previa).*

*All the fish and seafood that we serve, intended to be
consumed raw, marinated or salted comply with the
Regulation (EC) n. 853/2004 (freezing treatment).*

**OPCIONES VEGETARIANAS
(VEGETARIAN OPTIONS)**



Rollitos verdes rellenos de lentejas
con falsa salsa de yogur - **sgl**

Green rolls stuffed with lentils and false yogurt sauce
J,F

Nuestra granada de berenjenas con queso de Mahón - **sg**

Oven-baked diced aubergine with Mahón cheese
L

Arroz Venere con setas shiitake y tomate seco - **sg(l)**

Venere black rice with shiitake mushrooms and dried tomato
J,(L)

Selección de quesos de la isla - **sg**

Menorcan cheese selection
L

**POSTRES
(DESSERTS)**



Espuma de chocolate con flor de sal y aceite de
Menorca - **sg**

Chocolate foam with fleur de sel and Menorcan olive oil
J,F,L

Merengue, crema de requesón de la isla,
gel de Amaretto - **sg**

Meringue, soft local cheese cream, Amaretto gel
H,L

Panna cotta de yogur de Menorca, albahaca y fruta de
temporada - **sg**

Menorcan yogurt panna cotta, basil and seasonal fruit
L,V



A	Apio / Celery / Céleri / Sedano
C	Crustáceos / Crustaceans / Crustacés / Crostacei
F	Frutos Secos / Nuts / Fruits à coques / Frutta a guscio
G	Gluten / Gluten / Gluten / Glutine
H	Huevos / Eggs / Oeufs / Uova
J	Soja / Soya / Soja / Soia
L	Leche / Milk / Lait / Latte
M	Moluscos / Molluscs / Mollusques / Molluschi
P	Pescados / Fish / Poissons / Pesce
S	Sésamo / Sesame / Sésame / Sesamo
V	Sulfitos / Sulphites / Sulfites / Solfiti
Z	Mostaza / Mustard / Moutarde / Senape