

**PARA EMPEZAR
(STARTERS)**



Ostras Gillardeau o Kristale (min.6) - sgl

Oysters Gillardeau or Kristale (raw, min. 6)

M

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

Menorcan prawn tartare, white chocolate, black truffle (raw)

C,V,L (F,S)

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

Wild fish carpaccio, air of Pernod and apple caviar (raw)

P,L,Z

**Escupiñas de Menorca escabechadas en casa,
mahonesa de ostras, esferas de aliño (6 uds.) - sg**

Marinated hard clams, oysters mayonnaise, dressing spheres (raw)

M,V,L

Atún salvaje curado en sal, espuma de ensalada, fresas - sgl

Salt cured tuna, salad foam, strawberries

P,V,F,H

Sardinas y mango

Filetes de sardinas marinadas en vermut Binitord - sg(l)

Sardine fillets marinated in Binitord vermouth and mango

P,J,V,L

“Cannoli” de espuma de bacalao con paté de aceitunas negras - sgl

Cod mousse “cannoli” with black olives paté

P

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).

**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

Vieiras, topinambur y remolacha asada - sgl

Scallops, Jerusalem artichoke and roasted beetroot

M

Rape, aguacate y salsa de cigalas - sgl

Monkfish, avocado and langoustine sauce

P,C

Pulpo tostado, romana picante y gel de azafrán de Menorca - sgl

Grilled octopus, spicy romaine and Menorcan saffron gel

M

Filete de pescado salvaje, puerros y emulsión de pistachos - sgl

Wild fish fillet, leeks and pistachios emulsion

P,F

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

Grilled Mahón mussels with a chive vinaigrette

M

Calamares fritos (pota) con hummus

y un toque de lima - sgl

Deep fried local calamari with hummus and a touch of lime

M,S,J

Arroz negro natural con gambitas del mercado - sg(l)

Natural black rice with Menorcan shrimps

C,V,L

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

**OPCIONES VEGETARIANAS
(VEGETARIAN OPTIONS)**



Entrante de quesos de la isla - sg

Menorcan cheese starter

L

**“Cannoli” de requesón, tomate seco
y cebolla roja caramelizada - sg**

*Soft local cheese “cannoli” with dried tomatoes
and caramelized red onions*

L

Colores de la huerta

Ajoblanco con verduritas crujientes de temporada - sgl

Almond cold soup with seasonal crunchy vegetables

F,V

**Berenjenas, “tzatziki” de ciruela y jengibre,
mahonesa de cúrcuma - sg**

Aubergine, plum and ginger “tzatziki”, turmeric mayonnaise

L

Arroz negro natural, huevo a 62.5° y setas shiitake- sg(l)

Natural black rice, 62.5° egg and shiitake mushrooms

L,H

**POSTRES
(DESSERTS)**



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

Chocolate foam with fleur de sel and Menorcan olive oil

F,(J)

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

Meringue, soft local cheese cream, Amaretto gel

H,L

“Variaciones” sobre galletas de almendra - sg

“Variations” on almond cookies

F,H,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