

**PARA EMPEZAR
(STARTERS)**



Ostras Gillardeau (min.6) - sgl

Oysters Gillardeau or Kristale (raw, min. 6)

M

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

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

M,V

**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)

**Calamar mediterráneo confitado,
tomate caramelizado, perfume de albahaca - sgl**

Local confit calamari, caramelised cherry tomatoes, basil fragrance

M

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

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

P,Z,H,V

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

Salt cured tuna, salad foam, strawberries

P,V,F

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

Cod mousse “cannoli” with black olives paté

P,M

*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)**



Vieiras, aguaturma y remolacha asada - sgl

Scallops, Jerusalem artichoke and roasted beetroot

M

Juliana de sepia, calabacín en tinta y ajoblanco - sgl

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

M,F,V

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

Grilled octopus, spicy chard and Menorcan saffron gel

M,A

Caballa, chocolate negro, pickles - sgl

Smoked mackerel, dark chocolate, pickles

P,V

Rape, aguacate y salsa de cigalas - sgl

Monkfish, avocado and langoustine sauce

P,C

Filete de pescado salvaje, tirabeques, salsa holandesa- sg

Wild fish fillet, snow peas, hollandaise sauce

P,H,L

Gazpachuelo de ajo negro, passatelli y carabineros - sg

Black garlic gazpachuelo, passatelli and carabineros prawns

H,L,C,V,P (J)

Arroz negro natural con gambitas y rape - sg(l)

Natural black rice with Menorcan shrimps and monkfish

C,V,P,(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

**Flores de calabacín
con ricotta y menta - sg**

Courgette flowers filled with ricotta and fresh mint

L,Z

Colores de la huerta

Ajoblanco con verduritas crujientes de temporada - sgl

Almond cold soup with seasonal crunchy vegetables

F,V

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

Natural black rice, 62.5° egg and shiitake mushrooms

H,(L)

**POSTRES
(DESSERTS)**



Espuma de chocolate, praliné de avellanas, flor de sal y

aceite de Menorca - sgl

*Chocolate foam, hazelnut praliné, 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

**Mousse de zanahoria, crujiente de frutos secos y sirope de
regaliz - sgl**

Carrot mousse, nuts biscuit and liquorice syrup

F



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