

## Entrants

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| <b>PERNIL DE BELLOTA (100gr.)</b>                 | 25€  |
| de Guijuelo 75% raça ibèrica                      |      |
| <b>MOCHI (unitat)</b>                             | 2,5€ |
| Fet de sobrassada                                 |      |
| <b>MUSCLONS</b>                                   | 12€  |
| a la marinera                                     |      |
| <b>CALAMAR DE PLATJA</b>                          | 17€  |
| en tempura, allioli d'all negre i maionesa kimchi |      |
| <b>TARTAR DE TOMÀQUET</b>                         | 16€  |
| con oliva arbequina y oliva negra                 |      |
| <b>STRACIATELLA DE BURRATA</b>                    | 16€  |
| amb porro confitat i vinagreta d'albercoc         |      |
| <b>AMANIDA DE TOMÀQUETS LOCALS</b>                | 14€  |
| amb poma i remolatxa                              |      |
| <b>PA AMB TOMÀQUET</b>                            | 3€   |
| Sarraí Bio                                        |      |
| <b>PA AMB ALIOLI</b>                              | 3€   |
| i olives xuclats                                  |      |

## Del mar i de la terra

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>PEIX DEL DIA</b>                                                       | SM  |
| disponibilitat segons llotja i verdures de la cooperativa                 |     |
| <b>FILET DE VACA ROJA</b>                                                 | 40€ |
| servit en pedra de sal amb patates fregides i enciam amb amaniment casolà |     |
| <b>PORCELLA</b>                                                           | 26€ |
| amb poma i pak choi brasejat                                              |     |
| <b>CABRET ROSTIT</b>                                                      | 35€ |
| a baixa temperatura, puré de patata i espàrrecs verds                     |     |

## Menú Degustació Entrants

|                                                 |
|-------------------------------------------------|
| <b>MOCHI</b>                                    |
| Fet de sobrassada                               |
| <b>SARDINA MARINADA</b>                         |
| en coca de tomàtiga                             |
| <b>BISQUET TÀRTAR DE VERMELLA</b>               |
| de Menorca amb pa brioix i maionesa de piparres |
| <b>BERENJENA MENORQUINA</b>                     |
| cruixent amb papada i escuma de Maó             |

## Tradició Menorquina

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| <b>CROQUETA DE SOBRASADA (Unitat)</b>                     | 2,5€ |
| amb formatge de Maó i ametlla                             |      |
| <b>CROQUETA DE BONIAT I TROMPETES DE LA MORT (Unitat)</b> | 2,5€ |
| <b>STEAK TARTAR DE VACA ROJA</b>                          | 17€  |
| de Menorca amb pa brioix i maionesa de piparres           |      |
| <b>BERENJENA MENORQUINA</b>                               | 8€   |
| cruixent amb papada i escuma de Maó                       |      |
| <b>SARDINA MARINADA (Unitat)</b>                          | 4€   |
| en coca de tomàtiga                                       |      |
| <b>POPS EN FREGADA</b>                                    | 27€  |
| amb patates i xips d'all                                  |      |

## Arròs

|                                      |
|--------------------------------------|
| <b>ARRÒS DE VERDURES</b>             |
| de km0 i emulsió d'albergínia fumada |

## Del mar o de la terra (escollir)

|                              |
|------------------------------|
| <b>PEIX DEL DIA</b>          |
| disponibilitat segons llotja |
| <b>PORCELLA</b>              |
| amb poma i pak choi brasejat |

## Pastres

|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>CREMÓS DE XOCOLATA</b>             |
| amb sal, oli i carquinyols de Menorca |

PER PERSONA

55 €

TAULA COMPLETA / FINS A 1 HORA ABANS DEL TANCAMENT

## Arrassos

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| <b>ARRÒS DE MARISC</b>               | 26€ |
| de mol·lusc i gambes                 |     |
| <b>ARRÒS NEGRE</b>                   | 24€ |
| amb calamarcets                      |     |
| <b>ARRÒS SECRET IBER</b>             | 24€ |
| amb espàrrecs verds i bolets         |     |
| <b>ARRÒS DE VERDURES</b>             | 22€ |
| de km0 i emulsió d'albergínia fumada |     |
| <b>PENNE SARRAÏNA</b>                | 17€ |
| amb poma verda i curri vermell       |     |