

# Entrants amb Tradició

## Menorquina

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| <b>PA AMB TOMÀQUET</b>                               | 3€  |
| de blat sarraí BIO                                   |     |
| <b>PA AMB ALLIOLI</b>                                | 3€  |
| i olives "chupadados"                                |     |
| <b>PERNIL DE GLA (50gr)</b>                          | 15€ |
| de Guijuelo 75% ibèric                               |     |
| <b>CROQUETA CASOLANA DE SOBRASSADA</b>               | 4€  |
| amb formatge de Maó (unitat)                         |     |
| <b>RAOLES DE BACALLÀ</b>                             | 4€  |
| amb mel negra (unitat)                               |     |
| <b>MUSCLOS A LA MARINERA/ AL VAPOR</b>               | 13€ |
| guisats amb salsa / amb llimona i farigola llimonera |     |
| <b>OLI-AIGUA AMB ANGUILA FUMADA</b>                  | 12€ |
| tradicional sopa menorquina de vegetals              |     |
| <b>PORRO CONFITAT A LA BRASA</b>                     | 13€ |
| amb gelat de formatge i vinagreta de fruits secs     |     |
| <b>AMANIDA DE TOMÀQUETS LOCALS</b>                   | 14€ |
| amb ceba, tàperes i formatge de Maó                  |     |
| <b>ALBERGINIA MENORQUINA</b>                         | 10€ |
| cruixent amb papada i escuma de Maó                  |     |
| <b>STEAK TARTAR DE VACA VERMELLA</b>                 | 10€ |
| en pa brioix i maionesa de piparra                   |     |
| <b>CALAMAR A LA BRASA AMB CITRICS</b>                | 17€ |
| opció amb sobrassada / mel                           |     |
| <b>FRITADA DE POP</b>                                | 25€ |
| amb xips de patata cruixent i all                    |     |
| <b>TATAKI DE TONYINA VERMELLA</b>                    | 8€  |
| amb ajo blanco i soja                                |     |
| <b>TARTAR DE LLOBARDO</b>                            | 12€ |
| amb ous de truita de riu                             |     |

## Arrossos

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>ARRÒS DE MARISC</b>                | 27€ |
| amb cranc i gambes                    |     |
| <b>ARRÒS NEGRE</b>                    | 25€ |
| amb calamarcets i emulsió d'all negre |     |
| <b>ARRÒS SECRET IBÈRIC</b>            | 24€ |
| amb carxofes i bolets                 |     |
| <b>FIDEUÀ DE VERDURES KMO</b>         | 22€ |
| amb emulsió d'albergínia fumada       |     |

preu per persona, mín. 2 pax

## Mar i Terra

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| <b>PEIX DEL DIA</b>                                    | SM  |
| disponibilitat segons llotja amb verdures de temporada |     |
| <b>GUISAT DE RAJADA</b>                                | 24€ |
| elaboració tradicional menorquina                      |     |
| <b>FILET DE VACA VERMELLA (200gr)</b>                  | 36€ |
| servit amb pedra de sal                                |     |
| <b>LLOM ALT (400 gr)</b>                               | 44€ |
| servit amb pedra de sal                                |     |
| <b>MELÓS DE GALTA</b>                                  | 25€ |
| amb parentier de patata trufada                        |     |
| <b>ESPATLLA DE XAI</b>                                 | 30€ |
| amb patató menorquí                                    |     |

## Guarnicions

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| <b>PATATES FREGIDES</b>        | 4€ |
| <b>AMANIDA DE BROS TENDRES</b> | 4€ |
| <b>VERDURES SALTEJADES</b>     | 4€ |

## Menú degustació

### Entrants

|                                                |
|------------------------------------------------|
| <b>CROQUETA CASOLANA DE SOBRASADA</b>          |
| amb formatge de Maó                            |
| <b>TATAKI DE TONYINA VERMELLA</b>              |
| aamb all blanc i soja                          |
| <b>STEAK TARTAR DE VACA VERMELLA</b>           |
| de Menorca amb pa brioix i maionesa de piparra |
| <b>ALBERGINIA MENORQUINA</b>                   |
| cruixent amb papada i escuma de Maó            |

## Peix

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| <b>PEIX DEL DIA</b>                                    |
| disponibilitat segons llotja amb verdures de temporada |

## Carn

|                                 |
|---------------------------------|
| <b>MELÓS DE GALTA</b>           |
| amb parentier de patata trufada |

## Postres

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>LA NOSTRA VERSIÓ DE POMADA</b>   |
| amb Gin de Menorca i crumble cítric |

**PER PERSONA 65€ AMB AIGUA/ 80€ AMB MARIDATGE TAULA  
COMPLETA / FINS A 1 HORA ABANS DEL TANCAMENT**

Todos los precios incluyen IVA. Disponemos de carta de alérgenos.