

# Entrantes con Tradición Menorquina

<b>PAN CON TOMATE</b>	3€
de trigo sarraceno BIO	
<b>PAN CON ALIOLI</b>	3€
y aceitunas chupadados	
<b>JAMÓN DE BELLOTA (100gr)</b>	25€
de Guijuelo 75% ibérica	
<b>CROQUETA CASERA DE SOBRASADA</b>	4€
con queso de Mahón (unidad)	
<b>RAOLES DE BACALAO</b>	4€
con miel negra (unidad)	
<b>MEJILLONES A LA MARINERA/ AL VAPOR</b>	13€
guisados con salsa / con limón y tomillo limonero	
<b>OLI-AIGUA CON ANGUILA AHUMADA</b>	12€
tradicional sopa menorquina de vegetales	
<b>PUERRO CONFITADO A LA BRASA</b>	13€
con helado de queso y vinagreta de frutos secos	
<b>ENSALADA DE TOMATES LOCALES</b>	12€
con cebolla, alcaparrones y queso de Mahón	
<b>BERENJENA MENORQUINA CRUJIENTE</b>	10€
con papada y espuma de Mahón	
<b>STEAK TARTAR DE VACA VERMELLA</b>	10€
de Menorca con pan brioche y mayonesa de piparras	
<b>TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ</b>	8€
con ajoblanco y soja	
<b>TARTAR DE CORVINA</b>	15€
con huevas de trucha	
<b>CALAMAR A LA BRASA CON CITRICOS</b>	17€
con cítricos / con sobrasada y miel	

## Arroces

precio por persona, mín. 2 pax

<b>ARROZ DE MARISCO</b>	27€
con cangrejo y gambas	
<b>ARROZ NEGRO</b>	25€
con calamaritos y emulsión de ajo negro	
<b>ARROZ DE SECRETO IBÉRICO</b>	24€
con alcachofas y setas	
<b>FIDEUÁ DE VERDURAS KMO</b>	22€
con emulsión de berenjena ahumada	

## Mar y Tierra

<b>PESCADO DEL DÍA</b>	SM
disponibilidad según lonja, con verduras de temporada	
<b>PULPO LAMINADO</b>	25€
con crema de aguacate, puré de mango y cherry confitado	
<b>CALDERETA AL ESTILO MIRADOR</b>	28€
con pescados y mariscos	
<b>SOLOMILLO DE VACA VERMELLA (200gr)</b>	36€
servido con piedra de sal	
<b>LOMO ALTO (400 gr)</b>	44€
servido con piedra de sal	
<b>MELOSO DE CARRILLERA</b>	22€
con parmentier de patata trufada	
<b>PALETILLA DE CABRITO</b>	30€
con patatú menorquín	

## Guarniciones

<b>PATATAS FRITAS CASERAS</b>	4€
<b>ENSALADA DE BROTES TIERNOS</b>	4€
<b>VERDURAS SALTEADAS</b>	4€

## Menú degustación Entrantes

Copa de cava de bienvenida Codorniu

### CROQUETA CASERA DE SOBRASADA

con queso de Mahón

### TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ

con ajoblanco y soja

Muga D.O Ca. Rioja

### STEAK TARTAR DE VACA VERMELLA

de Menorca con pan brioche y mayonesa de piparras

### BERENJENA MENORQUINA CRUJIENTE

con papada y espuma de Mahón

## Pescado

### PESCADO DEL DÍA

disponibilidad según lonja con verduras de temporada

Sa Forana 600 Metros VT / Alba Blanco (Illa de Menorca)

## Carne

### MELOSO DE CARRILLERA

con parmentier de patata trufada

Sa forana VT / Alba Negra (Illa de Menorca)

## Postre

### NUESTRA VERSIÓN DE POMADA

con Gin de Menorca y crumble cítrico

**POR PERSONA 65€ CON AGUA/ 80€ CON MARIDAJE  
MESA COMPLETA / HASTA 1 HORA ANTES DEL CIERRE**

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