

Entrants amb Tradició Menorquina

PA AMB TOMÀQUET

de blat sarraí BIO

PA AMB ALIOLI

i olives llepadits

PERNIL DE GLA (100gr)

de Guijuelo 100% ibèric

CROQUETA CASOLANA DE SOBRASADA

amb formatge de Maó (unitat)

RAOLES DE BACALLÀ

amb mel negra (unitat)

MUSCLOS A LA MARINERA/ AL VAPOR

guisats amb salsa / amb llimona i farigola llimonera

OLI-AIGUA AMB ANGUILA FUMADA

tradicional sopa menorquina de vegetals

PORRO CONFITAT A LA BRASA

amb gelat de formatge i vinagreta de fruits secs

AMANIDA DE TOMÀQUETS LOCALS

amb ceba, tàperes i formatge de Maó

ALBERGINIA MENORQUINA CRUIXENT

amb papada i escuma de Maó

STEAK TARTAR DE VACA VERMELLA

de Menorca amb pa brioix i maionesa de piparres

TATAKI DE TONYINA VERMELLA BALFEGÓ

amb "ajoblanco" i soja

TÀRTAR DE CORBALL

amb ous de truita

CALAMAR A LA BRASA AMB CITRICS

amb cítrics / amb sobrasada i mel

Arrossos

ARRÒS DE MARISC

amb cranc i gambes

ARRÒS NEGRE

amb calamarcets i emulsió d'all negre

ARRÒS SECRET IBÈRIC

amb carxofes i bolets

FIDEUÀ DE VERDURES KMO

amb emulsió d'albergínia fumada

preu per persona, mín. 2 pax

Mar i Terra

PEIX DEL DIA

SM

disponibilitat segons llotja amb verdures de temporada

POP LAMINAT

25€

amb crema d'alvocat, puré de mango i tomàquets cherry confitats

CALDERETA A L'ESTIL MIRADOR

28€

amb peix i marisc

FILET DE VACA VERMELLA (200gr)

36 €

servit amb pedra de sal

ENTRECOT DE VEDELLA (400 gr)

44 €

servit amb pedra de sal

MELÓS DE GALTA DE PORC

22€

amb parmentier de patata trufada

ESPATLLA DE CABRIT

30€

amb patató menorquí

Guarnicions

PATATES FREGIDES CASONALES

4€

AMANIDA DE BROTS TENDRES

4€

VERDURES SALTEJADES

4€

Menú degustació Entrants

Copa de cava de benvinguda Codorniu

CROQUETA CASOLANA DE SOBRASADA

amb formatge de Maó

TATAKI DE TONYINA VERMELLA BALFEGÓ

amb "ajoblanco" i soja

Muga D.O. Ca. Rioja

STEAK TARTAR DE VACA VERMELLA

de Menorca amb pa brioix i maionesa de piparres

ALBERGINIA MENORQUINA CRUIXENT

amb papada i escuma de Maó

Peix

PEIX DEL DIA

disponibilitat segons llotja amb verdures de temporada

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

Carn

MELÓS DE CARRILLERA

amb parmentier de patata trufada

Sa forana VT / Alba Negra (Illa de Menorca)

Postres

LA NOSTRA VERSIÓ DE POMADA

amb Gin de Menorca i crumble cítric

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

Tots els preus inclouen IVA. Disposem de carta d'al·lèrgens.