

La propuesta de Hammett 's Mestizo Menorca tiene su raíz en la cultura latinoamericana. Con la ayuda de ingredientes locales representamos en nuestra carta las diferentes cocinas y bebidas, desde el Caribe, México central y toda la longitud de los Andes hasta llegar a la Patagonia. Celebrando así la afro descendencia, influencias europeas y herencia indígena que componen la diversidad latinoamericana.

PARA UNTAR / RIP & DIP

(acompañado de tostadas de maíz)
(served with corn tostadas)

GUACAMOLE (VG) - €6

aguacate, lima, chile habanero, cilantro, cebolla
avocado, lime, habanero, coriander, onion

MANTEQUILLA DE ALUBIAS NEGRAS - €6

orégano, chicharrón, comino
black bean, fried pork bites, cumin

PEBRE (V) - €6

mantequilla de kefir, tomate, cebolla, cilantro, ají
kefir butter, tomato, onion, coriander, chili

CEREALES Y VEGETALES/ GRAINS & VEGETABLES

MOROS Y CRISTIANOS - €14

judías negras, arroz, chicharrón de cerdo, crema de mojo rojo
black beans, rice, fried pork bites, red mojo cream

PAPAS ANDINAS (V) - €12

mixtura de papas, hojas frescas, mayonesa de ají
potato mix, fresh herbs, chili mayonnaise

YUCA A LA CUBANA (VG) - €14

yuca, cebolla encurtida, emulsión de habanero
cassava, pickled onion, habanero emulsion

COLIFLOR ACEVICHADA (VG) - €14

leche de coco, lima, cilantro, ají
cauliflower, coconut milk, chili, coriander



HAMMETT'S

MESTIZO

MENORCA

CRUDOS Y FRESCOS / RAW, FRESH & CURED

CEVICHE PERUANO €20

pescado local, lima, cebolla morada, ají, cilantro, cancha, boniato
local fish, lima, red onion, chili, coriander, cancha, sweet potato

ENSALADA CRIOLLA (VG) - €16

aguacate, cebolla, tomate, ají, palmito, lima, quinoa
avocado, onions, tomato, habanero, palm heart, lime, quinoa

VUELVE A LA VIDA - €18

mejillones al vapor, cebolla, vinagre de vino, lima, ají, cilantro, salsa de tomate
mussels, onion, vinegar, lime, chili, coriander, tomato juice

MAÍZ / CORN

ESQUITES (V) - €16

maíz blanco fresco, queso, tajín, crema ácida
white corn, cheese, tajín, sour cream

TACO DE CORDERO - €18

tortilla de taco, cordero menorquín, cebolla, cilantro
corn tortilla, menorquin lamb, onion, coriander

CACHAPA (V) - €15

maíz fresco, mantequilla, aguacate, salsa verde
fresh corn, butter, avocado, salsa verde

(V) Vegetariano/ Vegetarian (VG) Vegano / Vegan

The proposal of Hammett's Mestizo Menorca has its roots in the diversity of Latino-American culture. Our menu features local ingredients in preparations that celebrate and bring to life diverse cuisines and beverages from the Caribbean, central Mexico, and all the way to Patagonia.

MAR Y TIERRA / LAND & SEA

ESCABECHE DE PESCADO - €22

pescado local, vinagre de vino tinto, tomate, cebolla, ají, huevo
local fish, red wine vinegar, tomato, onion, chili, egg

MARISCO SALTADO - €22

calamar, gamba, ají panca, cebolla, tomate, cebollín, cilantro, papa
calamari, prawns, panca chili, onion, tomato, spring onion, coriander, potato

PANCETA DE CERDO - €18

alubia blanca, ají, salsa criolla
pork belly, white bean, chili, criolla sauce

POLLO A LAS BRASAS - €18

pollo de granja, hallaquita, salsa de tomatillo
corn fed chicken, boiled corn, tomatillo sauce

COSTILLA DE VACA ANGUS - €28

costilla cocida a baja temperatura, pimienta de jamaica, crocante de maíz
slow cook angus short ribs, allspice, corn crumble

ANTICUCHO DE PULPO - €24

mayonesa anticuchera, papa hilo, chalaca
octopus, anticuchera mayonnaise, potato chips, chalaca sauce

ASADO / BBQ

todas las carnes vienen acompañadas de chimichurri y puré de papa o yuca frita
served with chimichurri and mash potato or fried cassava

CHULETÓN DE WAGYU DE MENORCA/ RIBEYE BONE-IN - €12

por cada 100 gr (orden mínima 1 kilo)

ENTRECOT ANGUS/ SIRLOIN BONELESS - €35 (300 gr)

PICAÑA/ BEEF RUMP - €32 (300 gr)