



Entrantes

Carpaccio de Pulpo con Salmorejo, Hojas Verdes y Aceite Pimentón	13.50
Jamón Ibérico y Pan con Tomate	21.00
Ensalada de Picantones Escabechados con Foie y Ajo Blanco de Almendras (1/2 ración)	8.00
Vieiras con Crema de Alcachofas Moradas, Aceite Curry y Brotes (1/2 ración)	8.50
Huevo de Corral Poché con Patata Morada y Consomé de Ceps	12.50
Pasta Fresca con Peperonchino y Gamba Menorquina (1/2 ración)	9.50
Arroz Negro con Sepionet, Piñones y Aroma de Café (1/2 ración)	10.50

Pescados

San Pedro, Habitas y Bull Negre	23.00
Bacalao Confitado con Pisto de Calabaza y Naranja y Caldo de su Esencia	19.00
Mero con Purrusalda Ahumada en crema y Chalotas	22.00

Carnes

Presa Ibérica con Milhojas de Patata, Tocineta y Crema de Manzana Asada	17.00
Cordero Deshuesado, Amanitas Cesáreas y Jugo de su cocción	19.00
Carrillera de Ternera, Crema de Boniatos y Salsifis	16.00
Solomillo de Buey a la Parrilla con Crema ligera de Dátil	21.00

Postres

Cuajada de Arroz con leche, Galletitas de Canela y Helado de Café	6.50
Sablé de Chocolate y Ganaché de Trufa con Crujiente de Naranja y Helado de Frutos Rojos	6.50
Bizcocho Borracho, Helado de Yogurt, Piña y Apio confitado	6.50
Licuado de Albahaca, Helado de Lima y Granizado de Gin Mare	6.50
Degustación de Quesos de Menorca	6.00