



## NUESTRA CARTA

### ENTRANTES

- Jamón Joselito de bellota 80 gramos, pan cristal y tomate – 25€
- Anchoa del cantábrico 00, confitura de tomate, burrata y aceitunas – 14€
- Ensalada de tomate de la tierra con pescado marinado, berros y cebolla torrada – 13,50€
- Tartar de atún rojo con endivia asada y holandesa en frío – 17€
- Calamar frito con picada de hinojo y frutos secos – 16€
- Ortigas de mar con mahonesa de remolacha y shichimi togarashi – 18€
- Pulpo con parmentier de chirivía, ajada gallega y pistachos tostados – 17,50€
- Mejillones a la thai-norquina – 12,50€
- Huevos fritos con foie, patata al mortero y boletus – 16,60€
- Croquetón de rabo de vacuno menorquín – 3,50€/ud

### PLATOS PARA COMPARTIR

- Bogavante frito con huevos y patata panadera – 35€/persona
- Chuletón de vaca madurado con patata panadera y pimientos del padrón – 35€/persona

## ARROCES

- Arroz de bogavante – 35€
- Arroz de pollo de corral con gamba roja y espárragos – 17,50€
- Arroz negro de sepia con almejas – 17,50€
- Arroz de secreto ibérico, setas y foie – 18€
- Arroz del senyoret (sepia, gamba y calamar) – 16€

\*Los precios son por ración con un mínimo de dos raciones.  
Estos podrán ser secos o melosos.

## PESCADOS

- Rape asado con patata al mortero y aceitunas – 24€
- Dentón con frito mallorquín de verduras y puré de guisantes – 25,50€

## CARNES

- Solomillo de vaca menorquina madurada con puré de boniato y setas glaseadas en jugo de trufa – 24,50€
- Lechona deshuesada con patata al azafrán y tirabeques – 22€

## POSTRES

- Brossat, jugo de fresones y espuma de miel de romero – 6,50€
- Panna cotta de fruta de la pasión, tierra de algarroba y helado de corquiñols – 8€
- Nuestra tatin con helado de canela y habas de cacao tostadas – 8€
- Bizcocho de vino tinto, peras confitadas en vainilla y queso mahonés helado – 7,50€
- Coulant de chocolate con tofe salado y naranja sanguina – 8€

