



## Erde, Meer und Feuer

Wir beziehen unsere Produkte von kleinen Produzenten, Märkte in der Nähe und Weine eigener Produktion  
Der Kompromiss unserer Küche bewahrt die Essenz von Menorca.

## Aperitif

KAVIAR ROYAL SIBERIAN.....	76€
AUSTERN GILLARDEAU N°2 Natur oder Gegrillt.....	Stück 11€
JAMÓN JOSELITO .....	45€

## Vorspeisen

STEAK TARTARE VOM VERMELLA RIND Eigelb gepökelt, Kapern von "Es Murtaret" und Haselnüsse .....	36€
GEMÜSE aus unserem Gemüsegarten mit Kräuter-Dressing und Torralbenc Olivenöl .....	30€
TOMATENSALAT aus dem Gemüsegarten mit frischem Kräuter-Dressing und Torralbenc Olivenöl .....	28€
GAMBASCARPACCIO auf Algenkrokant .....	42€
JAKOBSMUSCHEL gegrillt, zarte Mandelcreme und Lauch .....	36€
TAGESFISCH in Zitrusmarinade mit eingelegtem Gemüse .....	32€
PAPRIKA GEFÜLLT mit glasierter Ente und eingelegte Kapern .....	34€

## Reisgerichte

ROTE GAMBA REISCREME-SUPPE.....	40€
GEMÜSE AUS UNSEREM GEMÜSEGARTEN und Kräuter-Emulsion .....	36€

## Hauptgerichte

FISCH GANZ VOM FISCHMARKT "LA LONJA" .....	s.p.m.
PULPO GEGRILLT Romesco, und eingelegte Zwiebeln .....	40€
ROTE GAMBA aus Menorca gegrilt .....	s.p.m.
CANNELLONI AUS FREILANDHUHN Leberpastete und Trüffel .....	40€
SPANFERKEL Confiert mit Zitronenthymian und Knollenpüree .....	43€
"PRESA IBERICA JOSELITO" SCHWEINENACKENKERN gegrilt mit Aubergine .....	44€
RIB EYE STEAK DRY AGED GEGRILLT .....	KG. 92€
LANGUSTE IN "3" .....	170€
Ravioli und Consome Langustenschwanz in Scheiben Brioche, Spiegelei und Kaviar	
LANGUSTE GEGRILLT .....	s.p.m

## Desserts

MAHON-KÄSE KUCHEN .....	20€
SCHOKOLANDEN-PANNA COTTA Gewürzbiskuit und Erdbeeren .....	16€
HASELNUSSCOULANT mit Joghurteis vom Landgut "Finca Lluriach" .....	20€
POMADA EISGETRÄNK MIT HONIGMELONE .....	16€
KÄSEPLATTE MIT KÄSESORTEN AUS MENORCA .....	24€



Bitte wenden Sie sich an unsere Maitre falls Sie eine Unverträglichkeit oder Intoleranz haben.