

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 30 gr.....	69€
GILLARDEAU AUSTER natur oder gegrillt	Stück 9€

Vorspeisen

LAUCHCREME geräuchert, Jakobsmuscheln und Pilze	29€
GAMBAS-CEVICHE, Avocado und Chipotle - Emulsion	34€
KRABBENGERICHT, Onsen-Ei und Blumenkohl-Emulsion	32€
STEAK TARTARE, gepökeltes Eigelb, Haselnuss und eingelegtes Gemüse	30€
TINTENFISH gedünstet in Jodsud	27€
GEMÜSE GEGRILLT, iberischer Speck hauchdünn, Trüffelpüree und natives Torralbenc-Olivenöl.....	27€

Reisgerichte

REISSUPPE CREMIG mit roter Gamba	44€
IBERISCHER NACKENKERN und Macadamia-Pesto	39€

Menorca Languste In "3"

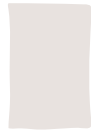
- 1) Ravioli und Consommé geräuchert
- 2) Tataki aus Langustenschwanz
- 3) Brioche aus Langusteneier und Langustenfleisch,
Spiegelei und Kaviar124€

Hauptgerichte

FISCH GANZ VOM LA LONJA FISCHMARKT GEGRILLT (Fragen Sie bitte unsere Maitre).....s.p.m.	
PULPO GEGRILLT Kartoffelpüree und Kale	39€
CANNELLONI AUS FREILANDHUHN Leberpastete und Trüffel.....	38€
LAMMSCHULTER ZART MIT ROSMARIN, Trüffelpüree und Schalotten.....	42€
IBERISCHER NACKENKERN GLASIERT Schwarzwurzel und gebratener Mais.....	40€
RIB EYE STEAK Dry Aged gegrillt	84€ /kg

Dessert

SCHOKO-FONDANTKUCHEN mit Tonkabohneneis	14€
POMADA (Gin mit Limonade), Zitrusfrüchte und Apfel.....	14€
COULANT aus Hasel- und Erdnüssen	14€
MAHÓN-KÄSEKUCHEN kandierte Kirschen und geröstete Pinienkerne	14€
KÄSEPLATTE mit Käse aus Menorca	18€



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