

□ **Entrantes calientes**

Bravas Es Born 6.50 €

Nuestras Bombas de carne 2.50 c/u €

Huevos rotos del chef mar y montaña 10.00€

Huevos rotos con sobrasada , piñones , miel de mil flores de menorca y algarabía de la huerta 10.00 €

Pilotes de sa mama con Katsuobushi en mar i montaña de sepia de playa 9.50€

Croquetas del día ( déjese sorprender ) 2.00 c/u

Calamares en tempura con mahonesa japonesa cítrica 12.00€

Langostinos rebozados crujientes con chutney de mango casero 14.00€

Raoles (buñuelos ) de bacalao y escarola de s'avia con all i oli rosa y sal negra volcánica 12.00€

□ **Entrantes Fríos**

Burrata fresca , canónigos con pesto y rúcula 11.50 €

César con pollo crunchy y jamón de pato  
9.50 €

Dados de salmón ahumado y aguacate mayonesa cítrica y brotes 12.50€

Taquitos de atún Rojo marinado , con chips de plátano macho y brotes frescos  
14.50€

Tiradito de corvina ahumada con leche de tigre 16.50€

□ **Pastas**

Pasta rellena con ragú de rabo de vaca roja y burratina ahumada D.O Menorca  
11.50€

Papardelle del senyoret 12.50€

□ **Arroces** (min x2)

Meloso de pollo de corral y presa menorquina , jamón ibérico y verdurita 15.50 p/p

Arroz Meloso de sepia y gamba langostinera 17.50 p/p

Meloso de pato y foie 18.00 p/p

□ **Pescado**

Lubina Fresca con bisquet de gamba roja sobre parmentier de patata y guisantes baby 21.00€

Merluza fresca a la romana crujiente, con patata laminada en salsa verde , hinojo y calabacín 19.00€

Suprema de Rape con verduritas , pure de chirivia , tomate confitado y cogollos a la plancha con teriyaki de miel D.O Menorca  
20.50€

Pulpo a la plancha gratinado con all i oli ahumado , hummus , mojo rojo de sobrasada ,tomates de huerto y herbasana ( hierbabuena ) 19.00€

**Carnes**

*( todas nuestros platos son elaboradas con la raza Ternera Roja y D.O Menorca )*

Picanha a baja temperatura con chalota y vino tinto sobre parmentier de parmesano  
16.80€

Entrecott de ternera 300 gr con piquillos confitados y patatitas panaderas 18.00€

Cochinillo de aqui a baja temperatura con brotes y vinagreta de higos ecológicos  
22.00€

cordero a baja temperatura con hierbas menorquinas , demiglace de sus jugos y timbal de escalivada  
19.50€

**Postres**

Tarta La reina de los quesos con helado de leche merengada 6.00€

Torrija de ensaimada con crema quemada  
Y helado de canela ceylan 7.50€

Browni luxury de 3 chocolates con helado de dulce de leche 5.50€

Nuestra Crema Catalana con sorbete de naranja ecológica Menorquina 5.50€

