



FAUSTINO



PARA COMPARTIR

🍴 Burrata con aliño mediterráneo
Burrata amb amaniment mediterrani
20

Ravioli de gamba roja de Menorca, su velouté y reducción de vermut negro
Ravioli de gamba vermella de Menorca, la seva velouté i reducció de vermut negre
25

Jamón ibérico de bellota con pan tomate
Pernil ibèric de gla amb pa amb tomàquet
38

Anchoas del Cantábrico con pan de algas
Anxoves del Cantàbric amb pa d'algues
35

🍴 Tabla de quesos de Cas Ferrer de sa Font con confituras y pan de nueces
Taula de formatges de Cas Ferrer de Sa Font amb les seves confitures i pa de nous
28

🍴 V Gran mezze mediterráneo: hummus, yogourt con hierbas y aceite de oliva, caviar de berenjenas, sobrasada vegana acompañado con pan de payés
Gran mezze mediterrani: hummus, iogurt amb herbes i oli d'oliva, caviar d'albergínies, sobrassada vegana acompanyat amb pa de pagès
32



ENTRANTES

🍴 Ensalada Faustino Gran
Amanida Faustino Gran
18

Ceviche de pescado blanco de roca con granita de leche de tigre
Ceviche de peix blanc de roca amb graneta de llet de tigre
25

Carpaccio de Vermella menorquina con queso curado de Mahón y picada de alcaparras
Carpaccio de Vermella menorquina amb formatge curat de Maó i picada de tàperes
22

🍴 Berenjena confitada del huerto de Binibó, tartar de apionabo y glass de figat
Albergínia confitada de l'hort de Binibó, tàrtar d'apionabo i glass de figat
20



MENÚ INFANTIL

Elegir una opción: / *Triar una opció:*

Hamburguesa casera con patatas fritas / *Hamburguesa casolana amb patates fregides*
Pasta a la boloñesa o con salsa de tomate / *Pasta a la bolonyesa o tomàquet*

+ Brownie de chocolate o helado / *Brownie de xocolata o gelat*
20

🍴 Vegetariano / V Vegano



PLATOS PRINCIPALES VEGETARIANOS

🍄 Ravioli “sorrentinos” de boniato, jengibre y queso de Menorca, con mantequilla de salvia
Sorrentinos de Moniato, gíngebre i formatge de Menorca amb mantega de sàlvia
25

✓ Verduras a la brasa con salsa romesco y aceite verde
Verdures a la brasa amb salsa romesco
25

🍄 Risotto al azafrán de Menorca, espárragos trigueros y setas de la isla
Risotto al safrà de Menorca, espàrrecs de marge i bolets
30

PESCADOS

Suprema de pescado de la isla con
pilpil de lemongrass y puré de chirivía
*Suprema de peix de l'illa amb pilpil de
herba de llimona i puré de xirivía*
35

Pescado de la lonja
al peso
*Pesca de la lonja
al pes*
9/100g

Arroz cremoso de calamar
y gamba roja de Menorca
*Arròs cremós de calamar i
gamba vermella de Menorca*
35

CARNES

Solomillo de Vermella de Menorca
a la brasa, col glaseada y espuma de hierbas
*Filet de Vermella de Menorca a la brasa,
col glacejada i escuma d'herbes*
38

Pollo de payés con
parmentier de patatas
*Pollastrer de pagès amb
parmentier de patates*
29

Chuletón de Vermella Menorquina
madurado 45 días (Para 2)
*Chuleton de Vermella Menorquina
madurat 45 dies (2 pax)*
95

Lechona a baja temperatura con crema
de coliflor y reducción de su jugo
*Garrí a baixa temperatura amb crema
de coliflor i reducció del suc*
35

ACOMPAÑAMIENTOS

✓ Ensalada verde
Amanida verda
8

✓ Patatas fritas
Patates fregides
8

Puré de patatas
Puré de patates
10



POSTRES

🍄 Texturas de chocolate
Textures de xocolata
15

🍄 Helados caseros con leche de Menorca
Gelats casolans amb llet de Menorca
12

🍄 Mousse de limón, piña infusionada en camomila y miel
Mousse de llimona, pinya infusióada en camamilla i mel
15

✓ Sorbetes veganos Faustino
Sorbets vegans Faustino
12

🍄 Manzana confitada, espuma de azafrán
y crujiente de merengue
poma confitada, escuma de safrà i cruixent de merenga
14

🍄 Frutos rojos con chantilly
Fruits vermells amb chantilly
14

*Agradecemos a nuestros proveedores locales
permitirnos ofrecerles los auténticos sabores de Menorca.*



MARE E TERRA



**RELAIS &
CHATEAUX**

booking@faustinogran.com

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca