

FAUSTINO



RESTAURANT
CIUTADELLA DE MENORCA

STARTERS

✓ Salmorejo with black olive dust <i>Salmorejo à la poudre d'olive noire</i>	14
✓ Homemade croquettes with ink aioli and black garlic <i>Croquettes maison à l'aioli d'encre et d'ail noir</i>	15
🌱 Burrata with tomatoes carpaccio and Mediterranean dressing <i>Burrata avec carpaccio de tomates et vinaigrette méditerranéenne</i>	19
🌱 Seasonal green salad with strawberry vinaigrette and hazelnut <i>Salade verte de saison avec vinaigrette de fraises et noisettes</i>	16
Chestnut cream, boletus, Menorcan mushrooms and low-temperature egg <i>Crème de châtaignes, cèpes, champignons de Minorque et œuf à basse température</i>	16
Menorcan red shrimp in textures, ravioli, grilled and velouté <i>Textures de crevettes rouges de Minorque, raviolis, grillé et velouté</i>	22
Island white fish ceviche with aji limo and leche de tigre <i>Ceviche de poisson blanc de l'île avec aji limo et leche de tigre</i>	28
Acorn fed Iberic ham with tomato bread <i>Jambon de porc Ibérique nourri aux glands avec du pain à la tomate</i>	38
Menorca cheese table with assorted jams and toast <i>Table de fromages de Minorque avec ses confitures et toasts</i>	22

VEGETARIAN MAIN COURSES

✓ Eggplant cooked in miso with celeriac tartar and 'figat' sauce <i>Aubergine au miso avec tartare de céleri et sauce au 'figat'</i>	21
🌱 Asparagus and mushroom risotto with saffron broth and truffle <i>Risotto aux asperges et champignons, et bouillon de safran et truffe</i>	30

CHILDREN'S MENU 20

Choose an option:

Homemade burger with French fries / *Burger maison avec frites*
or

Pasta with Bolognese or tomato sauce / *Pâtes à la bolognaise ou à la sauce tomate*

+ Homemade Faustino ice-creams & sorbets / *Glaces et sorbets maison Faustino*

MAIN COURSES

MEAT

Slow cooked lamb, parsnip cream and red fruits <i>Agneau à basse température, crème de panais et fruits rouges</i>	38
Matured Menorcan oax tataki with grilled endives <i>Tataki de bœuf minorquin mûré aux endives grillées</i>	36
Acorn fed Iberic pluma with sweet potato cream <i>Pluma de porc ibérique nourri aux glands avec crème de patate douce</i>	35

FISH AND SEAFOOD

Catch of the day - by weight <i>La pêche du jour selon le poids</i>	market price
Island fish fillet with courgette cream and potato ingot <i>Filet poisson de l'île avec crème de courgettes et lingot de pomme de terre</i>	35
Menorcan red shrimp and squid creamy rice <i>Riz crémeux aux calamars et crevettes rouges de Minorque</i>	32

SIDE DISHES

✓ French fries 6 / 🍆 Mashed potatoes 10
Pommes de terre frites 6 / Purée de pommes de terre 10

DESSERTS

🍫 Chocolate textures <i>Textures de chocolat</i>	16
🍋 Lemon mousse, honeycomb and camomile infused pineapple <i>Mousse au citron, rayon de miel et ananas parfumé à la camomille</i>	14
🍰 Soufflé Grand Marnier <i>Soufflé Grand Marnier</i>	14
🍦 Homemade Faustino ice-creams & ✓ sorbets <i>Glaces et sorbets maison Faustino</i>	12

*IF YOU HAVE ANY FOOD INTOLERANCE, PLEASE INFORM US

🍆 Vegetarian / ✓ Vegan



MENÚ VINOS
WINE MENU



MENÚ BEBIDAS
DRINKS MENU



faustino@faustinogran.com

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca