



FAUSTINO



## TO SHARE

Menorcan red prawn ravioli, velouté and black vermouth reduction  
*Raviolis de crevettes rouges de Minorque, velouté et réduction de vermouth noir*  
25

🌿 Burrata with Mediterranean dressing  
*Burrata à la vinaigrette méditerranéenne*  
20

Acorn fed Iberic ham with tomato bread  
*Jambon ibérique nourri au gland avec pain à la tomate*  
38

🌿 Sweet potato, ginger and Menorcan cheese sorrentinos, with sage butter  
*Sorrentino de patate douce, gingembre et fromage de Minorque au beurre de sauge*  
22

✓ Grilled vegetables with romesco sauce  
*Légumes grillés sauce romesco*  
20



## STARTERS

Faustino Gran salad  
*Salade Faustino Gran*  
18

Menorcan Vermella carpaccio with cured Mahón cheese and chopped capers  
*Carpaccio de Vermella de Minorque avec fromage de Mahón et assaisonnement aux câpres*  
22

White rockfish ceviche with leche de tigre granita  
*Ceviche de poisson blanc de roche avec granité de lait de tigre*  
25

✓ Comfited aubergines from the Binibó vegetable garden, celeriac tartar and figat glass  
*Aubergines confites du potager de Binibó, tartare de céleri-rave et glass de figat*  
20



## MENÚ INFANTIL

Elegir una opción: / *Triar una opció:*  
Homemade hamburger with french fries / *Hamburger maison avec frites*  
Pasta Bolognese or with tomato sauce / *Pâtes bolognaises ou sauce tomate*  
+ Chocolate brownie or ice cream / *Brownie au chocolat ou glace*  
20

🌿 Vegetariano / ✓ Vegano



## MAINS

🍄 Menorcan saffron risotto, wild asparagus and mushrooms  
*Risotto au safran de Minorque, asperges sauvages et champignons*  
 30

Island fish fillet with lemongrass pilpil and parsnip purée  
*Suprême de poisson de l'île avec pilpil à la citronnelle et purée de panais*  
 35

Catch of the day by weight  
*Poisson du jour au poids*  
 9/100g

Creamy rice with squid and Menorcan red prawns  
*Riz crémeux aux calamars et aux crevettes rouges de Minorque*  
 35

Menorcan Vermella grilled sirloin, glazed cabbage and herbs mousse  
*Filet mignon de Vermella de Minorque, chou glacé et mousse aux herbes*  
 38

Low temperature suckling pig with cauliflower cream and juice reduction  
*Porcelet à basse température, crème de chou-fleur et réduction de son jus*  
 35

Menorcan Vermella rib steak matured for 45 days (For 2)  
*Côte de bœuf de Vermella Minorquine mûré 45 jours (pour 2)*  
 95



## ACCOMPANIMENTS

✓ Green salad  
*Amanida verda*  
 7

✓ French fries  
*Frites maison*  
 7

Mashed potatoes  
*Purée de pommes de terre*  
 9



## DESSERT

🍄 Chocolate textures  
*Textures de chocolat*  
 15

🍄 Homemade ice cream with Menorcan milk  
*Glace artisanale au lait de Minorque*  
 12

🍄 Lemon mousse, chamomile infused pineapple & honey  
*Mousse au citron, ananas infusé à la camomille et miel*  
 15

✓ Faustino vegan sorbets  
*Sorbets végans Faustino*  
 12

✓ Seasonal fruit tartar with  
 strawberry soup and blackberry sorbet  
*Tartare de fruits de saison, coulis de fraises et  
 sorbet aux mûres* 15

🍄 Cas Ferrer De Sa Font cheese  
 board with jams and walnut bread  
*Plateau de fromages Cas Ferrer De Sa Font  
 avec confitures et pain aux noix*  
 28

15

🍄 Vegetariano / ✓ Vegano

*We thank our local suppliers  
for allowing us to offer the authentic flavours of Menorca.*



**MARE E TERRA**



**RELAIS &  
CHATEAUX**

[booking@faustinogran.com](mailto:booking@faustinogran.com)

+34 971 489 191

C/ San Rafael, 9 07760 Ciutadella de Menorca