



FAUSTINO



## PARA COMPARTIR

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

🌿 Burrata con aliño mediterráneo  
*Burrata amb amaniment mediterrani*  
20

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

🌿 Sorrentinos de boniato, jengibre y queso de Menorca, con mantequilla de salvia  
*Sorrentinos de Moniato, gingebre i formatge de Menorca amb mantega de sàlvia*  
22

✓ Verduras a la brasa con salsa romesco  
*Verdures a la brasa amb salsa romesco*  
20



## ENTRANTES

Ensalada Faustino Gran  
*Amanida Faustino Gran*  
18

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

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

✓ 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 / ✓ Vegano



## PRINCIPALES

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

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

Pesca del día al peso  
*Pesca del dia al pes*  
 9/100g

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

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

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

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



## ACOMPAÑAMIENTOS

✓ Ensalada verde  
*Amanida verda*  
 7

✓ Patatas fritas  
*Patates fregides*  
 7

Puré de patatas  
*Puré de patates*  
 9



## 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 infusionada en camamilla i mel*  
 15

✓ Sorbetes veganos Faustino  
*Sorbets vegans Faustino*  
 12

✓ Tartar de frutas de temporada  
 con sopa de fresas y sorbete de mora  
*Tartar de fruites de temporada amb sopa de  
 maduixes i sorbet de mora*  
 15

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

🍄 Vegetariano / ✓ Vegano

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