

# FAUSTINO

## TASTING MENU

### APPETIZER / APÉRITIF

Red tuna tartar and strawberries on butter 'coca'.  
*Tartare de thon rouge et fraises sur 'coca' au beurre*

### FIRST COURSE / PREMIER PAS

🌿 Chestnut cream, boletus, Menorcan mushrooms and low-temperature cooked egg  
*Crème de châtaignes, cèpes, champignons de Minorque et œuf à basse température*

### SECOND COURSE / DEUXIÈME PAS

✓ Eggplant cooked in miso with celeriac tartar and 'figat' sauce  
*Aubergine au miso avec tartare de céleri et sauce au 'figat'*

### THIRD COURSE / TROISIÈME PAS

Menorcan red shrimp in textures, ravioli, grilled and velouté  
*Textures de crevettes rouges de Minorque, raviolis, grillé et velouté*

### FOURTH COURSE / QUATRIÈME PAS

Island fish with courgette cream and potato ingot  
*Poisson de Minorque avec crème de courgettes et lingot de pomme de terre*

### FIFTH COURSE / CINQUIÈME PAS

Slow cooked lamb from Menorca with parmentier of parsnip and red fruits  
*Agneau à basse température, crème de panais et fruits rouges*

### SIXTH COURSE / SIXIÈME PAS

🌿 Lemon mousse, honeycomb and camomile infused pineapple  
*Mousse au citron, rayon de miel et ananas parfumé à la camomille*

90 €

PER PERSON (VAT INCLUDED)  
*par personne (TVA incluse)*

*\*If you have any food intolerance, please inform us*

🌿 Vegetarian / ✓ Vegan