

EL RESTAURANTE

PARA PICAR

Trio de caviar 9

berenjena ahumada, olivada de la casa y remolacha con frutos rojos

Bosque de gambas y espárragos verdes 15

acompañados de crema de parmesano

Tabla de jamón de Bellota y queso semi curado Son Vives 22

acompañados de pan de cristal con tomate rallado.

Tarrina de campaña casera con foie gras 16

Surtido de croquetas 12

Nems de gambas y su salsa Nuoc Mâm 16

ENTRANTES

Calamar al wok 16

con setas enoki, emulsion de curry amarillo y papadum crujiente

Foie gras grillado, membrillo y pistacho 18

Cocotte de mejillones de Mahon 11

en salsa de curry verde thaï

Plato vegetariano 11

segun la cosecha del huerto ecologico

Ensalada tibia de ternera Thaï 15

Coca de salmon ahumado casero 16

con verduritas crujientes

Ravioli de gambas 18

con relleno de setas y bañado en « consommé » japonés

PLATOS

CARNES

Chuletón de vaca madurada de 1 kg (2pax) 54

Tagliata de Solomillo de ternera 24
con salsa Villa Blanca y graten de patatas

Tartar de solomillo de ternera al estilo parisino 22
acompañado de chips de verduras y tostaditas

“Blanquette” de cordero de Menorca con arroz 22

Carrilleras de cerdo cocidas en vino tinto 18
sobre écrasé de patatas

Magret de pato, chirivía y chutney de higos 23

PESCADOS

Pesca del día (consultar) 25

Pulpo a la brasa 22
sobre tierra crujiente de pipas, caviar de cebolla y Kimchi

ARROZ

Risotto de setas de temporada 17
con aceite de trufa blanca

Pan de servicio 1.5

POSTRES

Tiramisu 7

Cheesecake a la crème brûlée 7

Mousse de limón de Menorca 8

Sacher Villa Blanca 9,5

Delicia de praliné 8

