SANT JOAN DE

BINISSAIDA

Hotel Rural - Menorca

MENÚ DE LA FINCA

2019

MENÚ DE LA FINCA

De ses oliveres / De los olivos / From the olive trees

Pa rústic i cristalls de sal
Pan rústico y cristales de sal
Rustic bread and salt crystals

Degustació dels olis de la finca: koroneiki, arbequina i cupatge
Degustación de los aceites de la finca: koroneiki, arbequina y coupage
Tasting of farm oils: koroneiki, arbequina and coupage

De s'hort / Del huerto / From the garden

Patató rostit amb maonesa picant i especiada
"Patató" asado con mahonesa picante y especiada
Roasted "patató" with spicy mayonnaise

Albergínia rostida amb formatge de Maó, tomàquet i fruits secs
Berenjena asada con queso de Mahón, tomate y frutos secos
Roasted aubergine with Mahón cheese, tomato and nuts

Des galliner/ Del gallinero / From the henhouse

Ou rostit a baixa temperatura, crema de patata i sobrassada blanca
Huevo asado a baja temperatura, crema de patata y sobrasada blanca
Roasted egg at low temperature, potato cream and white sobrasada

De sa Cala de Sant Esteve / De la Cala de San Esteban / From "Sant Esteve" Cove

Caldereta de rajada de Menorca
Caldereta de raya de Menorca
Minorcan skate stew

De s' estable / Del establo / From the barn

Anyell de llet de Binissaida desossat i rostit a baixa temperatura amb el seu "velouté" i cous-cous de verdures
Cordero lechal de Binissaida deshuesado asado a baja temperatura con su "velouté" y cous-cous de verduras
Suckling lamb from Binissaida at low temperature with his "velouté" and vegetable cous-cous.

De sa cuina / De la cocina / From the kitchen

Meló de la finca, llimona, menta i llima
Melón de la finca, limón, menta y lima
Melon from the farm, lemon, mint and lime

35,50 € IVA inclòs / IVA incluido / VAT Included