

EL PICA-PICA DEL PEZ LIMÓN

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00"

Acompañadas de mantequilla de Menorca y pan de cristal.

18€

LA RUSA DEL PEZ LIMÓN

Con espuma de aceituna, pan sardo y una espectacular piparra vasca.

9,50€

SIEMPRE BRAVAS

Patata en 3 cocciones con all i oli de romero y una auténtica salsa brava guisada a fuego lento.

9€

LAS CROQUETAS DE COCIDO DE "LA CHON"

Realizadas a partir de la gran receta de cocido de "La Chon", la madre de Elena.

2,80€ unidad

NUESTROS QUESOS

Selección de 4 quesos artesanos de distintas fincas a lo largo de la isla de Menorca. (Por temporada)

13,50€

EL PAN

Coca de aceite con tomate rallado.

Pan artesano de masa madre (Pigalle)

3,50€

2,50€

COMPARTIR ES VIVIR

NUESTRA VERSIÓN DE LA BERENJENA ESCABECHADA

Berenjena asada napada con una emulsión de escabeche, baba-ganoush, sésamo garrapiñado y mollitas de aceite.

14€

EL PUERRO QUE QUERÍA SER CALÇOT

Cocinados a baja temperatura, cubiertos por un velo de panceta ibérica de guijuelo y acompañados de un huevo a 63º, salsa romescu, all i oli de tomillo y cacahuets garrapiñados.

16,50€

HOT DOG DE COCHINITA PIBIL

Guiso de cochinita pibil elaborado con pierna de cerdo menorquín en un pan de hot dog de mantequilla.

13,50€

MEJILLONES DE MAÓ A TAILANDIA

Regados con una increíble salsa de citronela y coco.

14€

SALMOREJO MARINERO

Elaborado de manera tradicional, cubierto por un velo sopleteado de gambas de Ciutadella, emulsión de sus cabezas y uva morada.

13€

CANELÓN DE AGUACATE

Relleno de bacalao ahumado, ligado con salsa tártara y mahonesa de lima.

16,50€

EL CEVICHE DEL PEZ LIMÓN

Ceviche de gamba roja marinado en una salsa de verduras tatemadas, naranja, kamcha peruano y leche de tigre.

19€

NUESTRO MÍTICO STEAK TARTAR

Solomillo madurado de vaca vermella menorquina cortado a cuchillo, aliñado de manera clásica y emulsionado con grasa de la propia vaca, brioche francés y acompañado de helado artesano de "Can Padet".

22€

PECADOS CAPITALES

LA TORTILLA VAGA

Tortilla trufada de huevos de Menorca cocinada solo por uno de los lados, coronada con una burrata fresca y acompañada de mahonesa de boletus.

19€

ES NUESTRO SECRETO

Secreto 100% ibérico cocinado a baja temperatura y pasado por brasa, acompañado de manzana escabechada y salsa de foie.

25€

PESCADO DEL DÍA

Pescado según captura diaria acompañado de una elaboración o guarnición acorde al pescado.

PSM

LA JOYA DE LOS MARES

Ventresca de atún rojo cocinada a la brasa con cebolla perla encurtida, caviar de mostaza y una increíble crema de marmitako.

29,50€

SOLOMILLO DE LA FINCA "SON CATLAR"

Madurado de vaca 100% vermella menorquina cocinado en brasas, acompañado de patató balear, cebolleta, espuma de salsa Café Paris y demi-glace.

28€

EL CHULETÓN DEL PEZ LIMÓN

Chuleta con 50 días de maduración 100% raza vermella menorquina, acompañada de patata y all i oli trufado.

58€/KG

ARROZ DEL DÍA

No dudes en preguntar a nuestro personal de sala cual es el arroz de hoy.

PSM

LA GUINDA DEL PASTEL

PLÁTANO VS CHOCOLATE

Toffe de plátano con streussel de cacao, mousse de chocolate, plátano liofilizado y un helado artesano de caramelo salado con agua del mar de las islas "Can Padet".

8€

EL MENORQUÍN

Brossat artesano con nueces caramelizadas, figat menorquín y un helado artesano de miel de Menorca "Can Padet".

9€

LA PIÑA SE VA DE VIAJE

Piña a la brasa con espuma dulce de curry verde tailandés, anacardos garrapiñados y coco tostado con aceite de oliva virgen extra.

8€

LA TARTA DE QUESO

Elaborada con queso azul de Menorca "Cala Blau".

9€

*IVA INCLUIDO.

SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA POR FAVOR COMUNÍCASELO A NUESTRO PERSONAL.

OUR TAPAS TO START

CANTABRIAN ANCHOVIES "00" Accompanied by Menorcan butter and crystal bread.	18€
POTATO SALAD (ENSALADILLA RUSA) With olive foam, Sardinian bread and a spectacular green Pepper from Basque country.	9,50€
PATATAS BRAVAS Potato cooked in three different ways with rosemary aioli and an authentic slow-cooked brava sauce.	9€
THE STEW CROQUETTES OF "LA CHON" Croquettes made from the great recipe by "La Chon", Elena's mother.	2,80€ Unit
OUR CHEESE BOARD Selection of 4 artisan cheeses from different farms throughout the island of Menorca. (Seasonly)	13,50€
BREAD Crystal bread with grated tomato. Artisan bread (Pigalle)	3,50€ 2,50€

SHARING IS CARING

OUR VERSION OF PICKLED EGGPLANT Roasted eggplant coated with a pickle emulsion, baba-ganoush, caramelized sesame and extra virgin olive oil dust.	14€
THE LEEK THAT WANTED TO BE CALÇOT Cooked at low temperature, covered by Iberian bacon of guijuelo and accompanied by an egg at 63º, romesco sauce, thyme aioli and candied peanuts.	16,50€
COCHINITA PIBIL HOT DOG Cochinita pibil stew made with Menorcan pork leg in a butter hot dog bun.	13,50€
MUSSELS FROM MAÓ TO THAILAND Grilled with a incredible citronella and coconut sauce.	14€
SALMOREJO FROM THE SEA Elaborated in a traditional way, covered by a Ciutadella prawns carpaccio, emulsion of their heads and purple grapes.	13€
AVOCADO ROLL Stuffed with smoked cod, tartar sauce and lime mayonnaise.	16,50€
OUR CEVICHE Marinated red prawn ceviche in a sauce of roasted vegetables, orange, Peruvian kamcha and "leche de tigre".	19€
OUR MYTHICAL STEAK TARTARE Menorcan beef sirloin cutted by knife, seasoned in a classic way and emulsified with fat from the cow itself, french brioche and accompanied by artisan ice cream from "Can Padet".	22€

MAIN COURSES

ONE SIDE OMELETTE Truffled omelette with eggs from Menorca cooked only by one side, topped with a fresh burrata and accompanied by boletus mayonnaise.	19€
SECRETO IBÉRICO 100% secreto iberico cooked at low temperature and grilled, accompanied by marinated apples and foie sauce.	25€
FISH OF THE DAY Daily catch accompanied by a preparation or garnish according to the fish.	P.A.M
THE JEWEL OF THE SEAS Grilled red tuna belly with pickled pearl onion, mustard caviar and an incredible marmitako cream.	29,50€
SIRLOIN FROM THE FARM "SON CATLAR" 100% Minorcan dry-aged sirloin grilled, accompanied by Ciutadella spring onions at low temperature, Café Paris sauce foam and demi-glace.	28€
THE "T BONE" STEAK 50 days dry-aged menorcan "T bone steak" grilled and accompanied by fried potatoes and truffled all i oli.	58€/KG
RICE OF THE DAY Ask our room staff what is the elaboration chosen to make today's rice.	P.A.M

SWEET DISHES

BANANA VS CHOCOLATE Banana toffee with cocoa streussel, chocolate mousse, banana freeze-dried and an artisan salted caramel ice cream salted by sea water from the islands by "Can Padet".	8€
THE MINORCAN Artisan curd with caramelized walnuts, Menorcan figat and artisan ice cream honey from Menorca by "Can Padet".	9€
PINEAPPLE GOES ON A TRIP Grilled pineapple with sweet Thai green curry foam, candied cashew and roasted coconut with extra virgin olive oil.	8€
THE CHEESECAKE Made it with blue cheese from Menorca "Cala Blau".	9€

*VAT INCLUDED.

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES, PLEASE NOTIFY THE STAFF.