



PEZ LIMÓN

Cocina creativa mediterránea

BOCADOS INDIVIDUALES

OSTRA PEZ LIMÓN

Guillardeau N°2 con horchata de almendra y aceite de lima kaffir.

ANCHOA Y PASIEGO

Anchoa premium "00" sobre Sobao Pasiego untado en grasa madurada de Vermella menorquina.

CROQUETA DE LA CHON

Croqueta de cocido receta de la madre de Elena.

KATSU SANDO DE SALMÓN Y CAVIAR

Brioche hojaldrado con salmón salvaje marinado en casa, nata noisette y caviar "Amur Beluga"

DEGUSTACIÓN DE QUESOS

Selección de 4 quesos artesanos menorquines. (Según temporada).

ENSALADILLA DE ALMADRABA

Ensaladilla rusa, tartar de atún rojo de almadraba y espuma de su espina.

ESCABECHE DE PAYÉS

Setas de temporada escabechadas con berenjenas a la llama, huevo de payés y sésamo garrapiñado.

SALPICÓN DE PEZ LIMÓN

Pez Limón salvaje marinado en casa, acompañado de gel de piparra, tapenade y naranjas tatemadas.

TARTAR DE GAMBA ROJA

Tartar de gamba roja con gazpachuelo y sobrasada caramelizada de la finca "Son Catlar".

MEJILLONES "CHILI CRAB"

Mejillones a la plancha con salsa "Chili Crab" y tomate semiseco.

PUERROS CARBONARA D.O MAHÓN

Puerros a baja temperatura (3 horas), espuma de salsa carbonara, guancialle deshidratado, y queso añejo D.O Mahón.

MILHOJAS DE STEAK TARTAR

Steak tartar de solomillo de vaca Vermella menorquina ligado en con su propia grasa entre hojas de pan sardo con mantequilla de cebollino.

PARA COMPARTIR

MOLLEJA Y SEPIONET

Mollejas glaseadas de vaca Vermella menorquina, sepionets de lonja, garbanzos ahumados y pesto de rúcula.

SECRETO IBÉRICO

Secreto ibérico 100%, a baja temperatura (12 h.) salsa de foie, reducción de café y gel de manzana asada.

VENTRESCA DE ATÚN ROJO

Ventresca de atún rojo de almadraba a la brasa con crema de marmitako, asadillo de verduras y alga Codium.

COSTILLA DE VERMELLA

Lingote de costilla deshuesada de vaca Vermella menorquina a baja temperatura (15 h.) glaseada con demi-glacé, crema de coliflor ahumada y tierra de torrezno.

CORVINA A LA BRASA

Corvina salvaje con salsa cazadora, crema de trompeta de la muerte y torrija trufada.

ARROZ DEL DÍA

Consultar elaboración.

PLATOS PRINCIPALES