

TAPAS Y COMPARTIR

DEL HUERTO . . .

HOJALDRE DE PATATAS BRAVAS

Hojaldre de patatas naturales, cebollino, salsa alioli y salsa brava de curry rojo

HUMMUS Y PAN DE PITA (V)

Hummus de garbanzos, comino, verduras baby, tierra de aceitunas negras, cilantro, ajo y pan de pita

NACHOS CON QUESO Y GUACAMOLE

Tortitas de maíz, queso, pico de gallo, cilantro y salsa guacamole

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

DE LA TIERRA . . .

BIKINI CRUJIENTE DE CARRILLERA DE TERNERA (2.U)

Pan brioche crujiente, carrillera cocinada a baja temperatura, salsa de mostaza verde y demiglace

COSTILLA DE CERDO CON SALSAS ASIÁTICA

Costilla de cerdo cocinada a la brasa a baja temperatura, frutos secos, salsa asiática y leche de coco

HUEVOS ROTOS ECOLÓGICOS CON JAMÓN IBÉRICO

Huevos ecológicos, virutas de jamón ibérico, patata natural frita y cebollino

HUEVOS ROTOS ECOLÓGICOS CON SOBRASADA

Huevos ecológicos, sobrasada de Menorca, patata natural frita y cebollino

BRIOCHE RELLENO DE QUESO Y SOBRASADA (1.U)

Pan chino frito relleno de queso Mahón D.O. y sobrasada

HOJALDRE DE FOIE CON QUESO MAHÓN

Hojaldre crujiente relleno de foie curado con vainilla, queso mahón rallado y reducción de Pedro Ximenez

LAMINAS DE PICAÑA MADURADA DE MENORCA

Laminas de picaña de Menorca madurada 45 días, yema de huevo, alcaparras, dados de queso Mahón y tostas de pan

FINGERS DE POLLO CAMPERO CON SALSAS

Tiras de pollo marinadas rebozadas con panco, salsa barbacoa de café y curry

CORDERO Y PURE DE BERENJENA AHUMADA

Lingote de cordero con salsa de miel y azafrán y pure de berenjena ahumada

GYOZAS DE POLLO AL CURRY CON VERDURA (6 U.)

Gyozas de pollo al curry con verdura y salsa de soja

ARROZ DE VACA MADURADA Y SETAS

Arroz en lata de vaca madurada 30 días y setas (15 minutos de cocción)

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5.U)

DEL MAR . . .

CABRACHO Y GAMBAS EN SALSAS MARINERA

Cabracho y gambas, salsa marinera, parmentiere de de patata, aceite de ajo perejil

CALAMARES A LA ANDALUZA

Calamares a la andaluza y alioli

ATÚN ROJO

Dados de atún rojo, salsa de ajo blanco, suflado de tapioca y aceite de albahaca

ZAMBURIÑA A LA BRASA CON SALSAS THAI (1.U)

Zamburiña a la brasa con salsa Thai de leche de coco, ajo, jengibre y cilantro

CEVICHE DE CORVINA

Corvina, leche de tigre, boniato, cebolla morada y chip de plátano

ANCHOA DEL CANTABRICO, PAN BRIOCHE Y TRUFA (1.U) 9

Brioche tostado con mantequilla ahumada, anchoa del Cantábrico y trufa fresca

RAOLAS DE ORTIGAS, ESCAROLA Y GAMBA ROJA (1.U) 7

Buñuelo de escarola y ortigas con tartar de gamba roja de Menorca

DONUT DE SEPIA

Donut relleno de sepia guisada en su tinta

BUÑUELOS DE BACALAO (8 U.)

Buñuelos de bacalao caseros

(V) Opción Vegana

* Si usted padece alguna alergia o intolerancia, por favor consulte con el camarero/a

IVA incluido

ENSALADAS

COGOLLOS A LA BRASA CON SARDINA AHUMADA 14

Cogollos a la brasa, sardina ahumada, gajos de naranja, tomate y crema de zanahoria

POLLO CRUJIENTE 13

Pollo crujiente, mezclum 4 hojas, tomates cherry, pepino, fresas, salsa de mango y salsa cesar

TOMATE Y QUESO MAHÓN 13

Tomate, helado y mousse de queso Mahón, aceite de albahaca y encurtidos

SALMÓN Y AGUACATE 15

Salmón ahumado, aguacate, mezclum 4 hojas, tomates cherry, huevas de trucha, pepino y vinagreta de Módena

ALGA WAKAME CON CHIPIRONES Y SALMÓN 16

Alga de wakame, chipirón confitado, salmón, huevas de trucha y salsa thai

HAMBURGUESAS A LA BRASA

WAGYU 15

Carne de ternera Wagyu 100% de Menorca (150 g.) a la brasa de carbón, queso, mayonesa de mostaza, tomate natural, lechuga y pan brioche horneado por un artesano local

POLLO 13

Carne de pollo rebozado (180 g.), queso, mayonesa de mostaza, tomate natural, lechuga y pan brioche horneado por un artesano local

LA VERDE (V) 14

Carne de Beyond Meat (130 g.) a la brasa de carbón, queso, mayonesa de mostaza, tomate natural, lechuga y pan brioche horneado por un artesano local

+ PATATAS FRITAS NATURALES +1,5

• Añade los extras que quieras:

- QUESO (0,7) / CEBOLLA CAMELIZADA (0,5) / BACON (0,9)
- QUESO DE CABRA O HUEVO (1,25)

A LA BRASA DE CARBÓN NATURAL

Prueba nuestras especialidades a la brasa de carbón de encina cocinadas en horno Jospier

DEL MAR . . .

PATA DE PULPO ENTRE ISLAS 22

Pata de pulpo a la brasa, parmentiere de sobrasada, papas arrugadas, mojo verde y mojo rojo

LOMO DE LUBINA 24

Lomo de lubina a la brasa, papas, verduras salteadas y salsa bearnesa

MEJILLONES DE MENORCA 14

Mejillones de Menorca a la brasa

DE LA TIERRA . . .

PICAÑA DE TERNERA (300 G.) 23

Picaña de ternera de Menorca a la brasa trinchado con patatas fritas y salsa chimichurri

CHULETON DE VACA (600 G.) 36

Chuletón de vaca mayor a la brasa trinchado