

LA COCINA

de Cristine Bedford

— ENTRANTES —

Las cuatro edades del queso de Mahón con figat: Tierno, Semi, Curado y Añejo. (L, FS)
16,50€

Sobrasada de payés de Santa Catalina planchada con miel y pan cristal. (SU, G)
16,00€

Anchoas del Cantábrico, piparras y aceitunas de Kalamata, con aceite de Menorca y tostaditas crujientes. (SU, G, P)
16,00€

Carpaccio de gamba roja, piñones y pesto. (M, FS, L)
22,00€

Cogollos planchados con gelée de limón, anchoas del Cantábrico, almendras y tomates cherry confitados. (P, SU, FS)
14,50€

Huevo a 64°C con setas de Bolets Menorca, parmentier y reducción de carne. (H, L, G)
15,50€

Steak tartar preparado à la minute, con encurtidos de la casa. (H, SU)
25,00€

— PRINCIPALES —

Dados de berenjena asada con salsa de cebolla caramelizada y cebolletas glaseadas. (S, L)
16,00€

Terrina de carrillera de cerdo ibérico con parmentier de patata y setas de Bolets Menorca. (G, SU)
24,00€

Pescado fresco del día con verduritas saltadas sobre aceite de ajos confitados. (P, S)
26,50€

Cordero menorquín, cocinado lentamente con base de hummus especiado, y tomates cherry braseados. (S)
24,00€

Solomillo Rossini de ternera menorquina con foie planchado, reducción de PX y patatas baby. (SU, L)
29,00€

— POSTRES —

Tarta chocolate de Cristine con helado de almendra amarga. (FS, S, L, G, H)
8,50€

Tarta tatin, clásica de manzana o de pera según temporada con helado de vainilla. (S, L, G)
8,50€



SERVICIO DE PAN

Pan de masa madre con sus aliños menorquines: Aceite Pont Modorro, Mantequilla de Sa Canova y Flor de sal de las Salinas de Fornells. (G, L)
3,00€ /persona

Pan cristal crujiente con tomate rallado y AOVE. (G)
6,00€

SU Sulfito * S Soja * G Gluten * L Lácteos * P Pescado * M Marisco * H Huevo * FS Frutos Secos