



## ENTRANTES

---

Carpaccio de gamba roja, piñones y ceps. (Opción de añadir 20 gr de caviar por 50,00€) (FS, M)  
23,00€

Mejillones a la menorquina con panceta ibérica, gratinados con mantega cuita y mahonesa de azafrán (MO, G)  
18,00€

Sardina marinada y escabechada en frío con sus verduras, base de ajoblanco y aceite verde (P, SU, FS)  
16,00€

Crudo de pez limón marinado con limón, pepino y manzana verde (P, SU)  
24,50€

Steak tartar preparado à la minute, con encurtidos de la casa y lascas crujientes (SU, H, MS)  
26,00€

Sobrasada de payés de Santa Catalina planchada con miel y pan cristal (G, SU)  
17,00€

Lámina de picaña madurada de vaca roja con yema de huevo curada, queso añejo, crotones y encurtidos (H, L, G)  
17,50€

Ensalada de verduras frescas de temporada con base cremosa de berenjena (SU, MS)  
16,00€

## PRINCIPALES

---

Sepia guisada con mollejas de ternera braseadas y pimiento rojo confitado (MO, L)  
21,00€

Lubina asada con cremoso de hinojo y maíz dulce, verduras de temporada, salsa pil-pil y polvo de maíz frito (P, L)  
27,00€

Carabineros de Sa Llotja soasados con base cremosa de salsa americana y flambeados con Suau (M, L)  
42,00€

Pesca del día de Sa Llotja (smashed, al horno, a la sal)  
(Precio según mercado. Consulte a nuestro equipo antes de pedir)

Zanahoria braseada, crema de zanahoria escabechada, dados de zanahoria encurtida y mini zanahorias glaseadas. (L)  
22,00€

Huevo a 64 °C con setas de Bolets Menorca, parmentier y reducción de carne (H, G, L, S)  
22,00€

Rollito de col relleno de cerdo ibérico guisado con parmentier de patata y reducción de sus jugos (SU, L, G)  
26,00€

Solomillo Rossini de ternera menorquina con foie planchado, reducción de PX y patatas baby (SU, L)  
33,00€

## SERVICIO DE PAN

---

Pan de masa madre con sus aliños menorquines: Aceite de la Isla, Mantequilla de Sa Canova y Flor de Sal de las Salinas de Fornells. (4 uds.) (G, L)  
7,00€

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