

# 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€**

Crema de calabaza y puerros con aceite de albahaca y virutas de queso de Mahón. (L, FS)  
**14,00€**

Boniato asado con crema de cebolla caramelizada, cebolla encurtida y piñones. (L, FS)  
**16,00€**

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 —

Guiso marinero tradicional menorquín: Panadera de pescado de roca con patatas. (P, M, L)  
**26,00€**

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