

COCINA EN MINIATURA

Tartar de tomate con mousse de albahaca (4,7,10)	3,95 €
Berenjena con queso de cabra (7)	3,95 €
Tataký de atún con hummus y soja (4,6,11)	8,75 €
Habas con jamón (1)	9,75 €
Tostada de pollo con tártar de verduras y mostaza (1,7)	5,15 €
Carpaccio de pies de cerdo con cigalas (2)	9,50 €

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada de Menorca (tomates, queso, cebolla y alcaparras) (7)	6,95 €
Ensalada de legumbres (garbanzos, lentejas, judías blancas, cebolla, pimientos, rabanitos, aceitunas y cherrys) (12)	6,95 €
Ensalada de quinoa y fruta (quinoa, sandía, piña, cebolla tierna, pimientos y jugo de limón)	6,95 €
Ensalada de pollo (pollo, tomates cherry, zanahoria, yogur y estragón) (7)	6,95 €
Ensalada verde (pimientos, zanahoria, cherrys, cebolla y aceitunas)	6,85 €
Tortelloni con ricotta y espinacas con pesto	9,00 €
Jamón ibérico	15,50 €
Surtido de quesos (7)	10,10 €
Pan con tomate (1,6,7)	2,10 €

PESCADOS

Merluza con vinagreta de ajos tiernos y patatas (4,12)	17,95 €
Rape con aceitunas y tomates (4,12)	21,25 €
Bacalao con pimientos rojos y patatas (4)	18,25 €
Salmón al horno con manzana (4,7)	18,15 €
Corvina con emulsión de aceitunas verdes y patatas (4)	20,85 €
Paella de marisco (2,4,14)	21,00 €

CARNES

Cochinillo de Menorca con melocotones (12)	19,75 €
Cordero de Menorca al horno con puré de patata y cebollas glaseadas (7)	19,25 €
Filete de ternera de Menorca a la pimienta con patatas rate (7,12)	20,25 €
Hamburguesa de pollo y foie con patatas fritas y pimientos fritos	19,25 €
Paella de carne	16,80 €

POSTRES

Mousse helada de coco, crema de aguacate y gelatina de menta (3,7,12)	4,95 €
Manzana caramelizada, crema de regaliz y confitura de frutos rojos (7)	4,95 €
Pastel al whisky (1,3,7,8,12)	4,95 €
Pastel de chocolate blanco y frutos rojos (1,3,7)	4,95 €
Coulant de chocolate y cacahuete (3,5,7)	4,95 €
Helados: - Sorbete de limón (5,7,8)	2,00 € por bola
- Vainilla (3,5,7,8)	
- Chocolate (3,5,7,8)	
- Turrón (3,5,7,8)	
- Sorbete de frambuesa (5,7,8)	

PLATOS POR ENCARGO (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Los precios son orientativos y por persona, ya que el precio varía según la temporada y mercado. Algunos platos deben pedirse con 2 días de antelación. Pregunten al camarero.

Calderetas o arroz caldoso de bogavante o langosta (1,2,5,8)	SPM
Paella de mixta (2,4,12)	SPM