

CARTA COMIDA

ENTRANTES

ENSALADA DE ALCACHOFAS  24 €
holandesa de naranja, gel de naranja y
ensalada de brotes (H)

CÓCTEL DE CARABINEROS 34 €
tartar de carabineros, espuma de ensalada,
piña en almíbar, naranja confitada y
mahonesa de gamba (M-H)

**CREMA DE CEBOLLA DE SON
VIVÓ**  26 €
trufa, encurtidos y crujiente de pan y queso
Mahón-Menorca añejo (G-L)

OLIAIGU  24 €
la sopa de la esencia de la cocina
menorquina con mousse de su sofrito (G)

TARTAR DE ATÚN ROJO 34 €
jugo de tomates picante, labneh y kimchi (P-L)

**HUMMUS DE ALMENDRAS Y
GARBANZO DE SON VIVÓ** 28 €
caballa ahumada y encurtidos (L-Sf-P-Fs)

REMOLACHA  24 €
ensalada de tomates, remolacha asada,
sorbete de ajo blanco (Fs-Sf)

STEAK TARTAR 30 €
mahonesa de piñones tostados, tostadas de
pan, patata paja y salsa foyot (H-Mz-G)

CIGALA 28 €
ravioli de cigala, boletus, mantequilla
avellanada y blanchette de crustáceos
(G-H-Ap-M-L)

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado.

Gracias por su comprensión

Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binideufà, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

PRINCIPALES

CARABINERO XL arroz meloso de carabineros, pilpil cabeza de carabinero a la brasa y crudo de su cola (M-Ap-Sf-P)	42 €
PESCADO DE DEL DÍA	43 €
RAYA a la brasa, salsa meunière con tomates (P-L-Sf)	36 €
VERMELLA MENORQUINA solomillo, terrina de patata al romero y chalota glaseada (L)	38 €
CORDERO relleno de Barret de Sant Antoni, puré melocotón, zanahoria y pickle de coliflor (L-Sf)	36 €
COCHINILLO DE CIUTADELLA criado en libertad, asado acompañado de un puré de manzanas y canela	36 €
PUERRO A LA BRASA  asado a la brasa con condimentos festivos, setas de Menorca (G/L)	28 €

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado.

Gracias por su comprensión

Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binideufà, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

POSTRES

CHOCOLATE chocolate blanco, caramelo, negro con diferentes texturas y matices (G-H-L)	14 €
LECHE ASADA con pólvora del Duque y regaliz (G-H-L)	14 €
COULANT DE TÉ MATCHA helado de nata fresca (G-H-L)	14 €
CROMATISMO VERDE manzana helada, hinojo, gel de lima, aguacate y espuma de licor Chartreuse (Sf-H-L)	14 €
SOBAO, ALBAHACA Y PERA sobao pasiego salado, ganaché de chocolate blanco y albahaca con pera caramelizada (G-H-L)	14 €
2 EN 1 soufflé de chocolate y castaña, chocolate, naranjas (L-H)	14 €

DEGUSTACIÓN VERMELL

OLIAIGU  la sopa de la esencia de la cocina menorquina, con mousse de su sofrito (G)	14 €
ENSALADA DE ALCACHOFAS  holandesa de naranja, gel de naranja y ensalada de brotes (H)	14 €
CÓCTEL DE CARABINEROS tartar de carabineros, espuma de ensalada, piña en almíbar, naranja confitada y mahonesa de gamba (H-C-M)	14 €
COCHINILLO DE CIUTADELLA criado en libertad, asado y acompañado de un puré de manzanas y canela	14 €
LECHE ASADA con pólvora del Duque y regaliz (G-H-L)	14 €

80 €

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado.
Gracias por su comprensión
Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binideufà, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

VINOS DULCES

	Copa	Botella
V.T MALLORCA CAN AXARTELL DOLÇ Premsal, Malvasia	10 €	45 €
D.O BIZKAIKO TXACOLINA ARIMA Hondarrabi Zerratia	9 €	45 €
V.T PENEDÈS NADAL 1510 BOTRITYS NOBLE Macabeo	18 €	90 €
D.O MOSEL MARKUS MOLITOR ÜRZIGER WÜRZGARTEN Riesling	12 €	45 €
D.O HUNGRÍA CHÂTEAU DERESZLA 6 PUTT Furmint, Hárslevelü	22 €	120 €
D.O SAUTERNES CHÂTEAU DE YQUEM 2019 Semillón, Sauvignon Blanc	120 €	700 €

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado.
Gracias por su comprensión
Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binideufà, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

DEGUSTACIÓN SON VELL

OLIAIGU

la sopa de la esencia de la cocina menorquina, con mousse de su sofrito (G)

ENSALADA DE ALCACHOFAS

holandesa de naranja, gel de naranja y ensalada de brotes (H)

CÓCTEL DE CARABINEROS

tartar de carabineros, espuma de ensalada, piña en almíbar, naranja confitada y mahonesa de gamba (H-Ap-M)

CIGALA

ravioli de cigala, boletus, mantequilla avellanada y blanchette de crustáceos (G-H-C-L)

HUMMUS DE ALMENDRAS CON GARBANZO DE SON VIVÓ

caballa ahumada y encurtidos (L-P-Fs)

COCHINILLO DE CIUTADELLA

criado en libertad, asado y acompañado de un puré de manzanas y canela.

LECHE ASADA

con pólvora del Duque y regaliz (G-H-L)

SOBAO, ALBAHACA Y PERA

sobao pasiego salado, ganaché de chocolate blanco y albahaca con pera caramelizada (G-H-L)

115 €

LEYENDA ALÉRGENOS

G	Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos
P	Pescado
M	Marisco
Ap	Apio
Mz	Mostaza
So	Soya

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

SIGNATURE COCKTAILS

NEGRONI MENORQUÍN

18 €

Sipsmith, Carpano Antica Formula, Campari, mantequilla y tomillo (L)

SWEET GAZPACHO

20 €

Tequila Curado, Mount Gay, cordial de fresa y tomate, agave, lima (L)

CANTARITO

18 €

Tequila Arraigo, licor de chipotle humo, cordial de pomelo y pimienta, lima, soda de pomelo

OLD FASHIONED SOBRASADA

20 €

Buffalo Trace Bourbon infusionado con sobrasada, sirope de miel y bitters de naranja (G)

BASIL POMADA

16 €

Xoriguer Gin, limón, Albahaca, top refresco de limón

SON VELL 75

20 €

Zacapa 23, cordial de menta y mora, limón, top bubbles

MONJE CUBANO

18 €

Havana 3, Frangelico, lima (Fs)

MENORUKA

19 €

Stolichnaya, sake, oriental mix, zumo de tomate, limón (So-Mz-P)

COCKTAIL DEL DIA

17€

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI Campari, Gin, Vermouth Rojo	18 €
PALOMA Tequila, Licor de Humo, zumo de lima, agave, soda de pomelo	18 €
MOSCOW MULE Vodka, zumo de limón, ginger beer	18 €
PIÑA COLADA Ron, zumo de piña, zumo de lima, puré de coco (L)	18 €
DAIQUIRI Ron, lima, azúcar	18 €
BLOODY MARY Vodka, limón, Bloody Mix, zumo de tomate (P)	18 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, lima	18 €
MARTINI COCKTAIL Ginebra o Vodka, Dry Vermouth	18 €
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, lima, zumo de arándanos	18 €

SIN ALCOHOL & LEMONADAS

SON VELL SPRITZ 12 €
Alcohol-free cava, cordial de pepino

ROSE MELO 12 €
Soda de pomelo, sirope de romero, limón, cordial de pomelo y pimienta

MOONSHINE 12 €
Zumo de naranja, zumo de lima, sirope de miel, ginger beer

LIMONADA LAVANDA & ROMERO 12 €
Sirope de lavanda y romero, zumo de limón, agua con gas

LIMONADA MENTA & JENGIBRE 12 €
Sirope de jengibre, agua con gas, limón

SMOOTHIES

(disponibles desde las 12:00 hasta las 18:00)

TROPICAL SMOOTHIE 12 €
Zanahoria, naranja, limón y cúrcuma

DETOX SMOOTHIE 12 €
Apio, pepino, manzana, limón y jengibre (Ap)

SUMMER SMOOTHIE 12 €
Fresa, sandía, limón

SANGRÍAS

	Copa 50 ml	Jarra 1.5L
SANGRÍA DE VINO Vino Tinto, Ron, Brandy, limón, Cointreau, zumo de naranja	15 €	55 €
SANGRÍA DE CAVA Pisco, Fino Tío Pepe, St. Germain, zumo de naranja, cava Mestre	18 €	70 €
SANGRÍA SIN ALCOHOL Martini Floreale, Prosecco sin alcohol, frutas, cítricos, cordial de pomelo y pimienta	12 €	40 €

APERITIVOS Y LICORES

	Copa 50 ml
VERMUT NEGRE BINITORD	7 €
CARPANO BLANCO	7 €
CARPANO DRY	7 €
CARPANO ROSSO	7 €
CAMPARI	7 €
CYNAR	7 €
AMARO MONTENEGRO	8 €
FERNET BRANCA	7 €
LICOR DE HIERBAS XORIGUER	6 €
LICOR DE CAMOMILA XORIGUER	7 €
DOWN'S RUBY PORT	8 €
TÍO PEPE	6 €
GRAPPA	8 €

DESTILADOS

VODKA

Copa
50 ml

STOLICHNAYA

16 €

BELVEDERE

20 €

BELUGA

20 €

GREY GOOSE

18 €

GINEBRAS

Copa
50 ml

MG

16 €

BOMBAY SAPPHIRE

16 €

BOTANIST

18 €

BULLDOG

16 €

CITADELLE

18 €

SIPSMITH

18 €

G VINE

18 €

GIN MARE

16 €

XORIGUER

14 €

INNAT

16 €

HENDRICK'S

18 €

MARTIN MILLER

16 €

TANQUERAY

16 €

TANQUERAY TEN

18 €

MG ROSA

16 €

MONKEY 47

18 €

NORDES

18 €

<u>TEQUILA Y MEZCAL</u>	Copa 50 ml
TEQUILA CURADO CUPREATRA	18 €
TEQUILA REPOSADO PATRÓN	22 €
TEQUILA BLANCO 8	18 €
TEQUILA BLANCO ARRAIGO	16 €
MEZCAL BRUXO N.º X	16 €
MEZCAL UNIÓN JOVEN ENSAMBLE	16 €
MEZCAL BRUXO N.º 1	18 €
TEQUILA HERRADURA PLATA	20 €
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	22 €
MEZCAL VIDA	22 €

<u>PISCO Y CACHAÇA</u>	Copa 50 ml
CACHAÇA CAPUCANA	16 €
CACHAÇA ABELHA GOLD	18 €
PISCO MONTESIERPE	16 €

RON

Copa
50 ml

PLANTATION 3 STARS	16 €
PLANTATION ORIGINAL	16 €
BACARDÍ	16 €
BARCELÓ	16 €
BARCELÓ IMPERIAL	18 €
BRUGAL EXTRA VIEJO	16 €
HAVANA 7	16 €
DIPLOMÁTICO MANTUANO	16 €
ZACAPA 23	22 €
KRAKEN	16 €
SANTÍSIMA TRINIDAD 7	16 €
RON MOUNT GAY	18 €
RON CLEMENT	18 €

BRANDY & COGNAC

Copa
50 ml

CARLOS I	16 €
REMY MARTIN V.S.O.P	18 €
CALVADOS V.S.O.P	22 €
COGNAC LOUIS XIII	550 €

BLENDED WHISKIES

Copa
50 ml

JOHNNIE WALKER ETIQUETA
ROJA

16 €

JOHNNIE WALKER ETIQUETA
NEGRA

18 €

DEWARD'S 12

16 €

DEWARD'S CARIBBEAN
SMOOTH

14 €

CHIVAS 12

16 €

WHISKIES AMERICANOS Y BOURBON

Copa
50 ml

BUFFALO TRACE

16 €

JACK DANIEL'S

14 €

SINGLE MALTS

Copa
50 ml

BRUICHLADDICH CLASSIC

22 €

ARDBEG 10

22 €

MACALLAN 12 DOUBLE CASK

25 €

MACALLAN SHERRY OAK

28 €

LAGAVULIN

42 €

TALISKER 10

28 €

WHISKY IRLANDÉS

Copa
50 ml

FLAMING PIG

16 €

JAMESON

14 €

ESPUMOSOS

	Copa	Botella
D.O CHAMPAGNE AGAPANE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT Pinot Meunier, Pinot Noir	20 €	85 €
D.O CAVA MESTRES COQUET BRUT Xarel·lo, Macabeo, Parellada	12 €	50 €
CATALUÑA NATUREO SPARKLING 0.0 Moscatel	10 €	40 €

BLANCOS

V.T MALLORCA CAN AXARTELL BLANC Premsal, Malvasía	10 €	40 €
D.O VALDEORRAS GODEVAL Godello	11 €	45 €
D.O RUEDA ALSOCAYO Sauvignon Blanc	9 €	35 €

TINTOS

	Copa	Botella
D.O BINISSALEM SUPERNOVA Mantonegro	12 €	50 €
I.G.P VALDEJALÓN MICROCÓSMICO Garnacha	10 €	45 €
D.O RIBERA DEL DUERO NOBBIS Tempranillo	10 €	45 €

ROSADOS

V.T MALLORCA CAN AXARTELL ROSÉ Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet	10 €	45 €
D.O CÔTES DE PROVENCE PEYRASSOL #LOU Garnacha, Cinsault, Syrah, Monastrell, Vermentino	11 €	45 €

CERVEZAS

CAÑA ESTRELLA DAMM	4 €
ESTRELLA DAMM	4,5 €
GRAHAM PERCE LAGER	8 €
CORONITA	7 €
FREE DAMM	4,5 €
DAURA (GLUTEN FREE)	4,5 €

AGUAS & REFRESCOS

FONT MAJOR 0.5L	4 €
FONT MAJOR CON GAS 0.5L	4 €
SAN PELLEGRINO	5,5 €
COCA COLA/COCA COLA ZERO	4 €
SPRITE/FANTA NARANJA/ FANTA LIMÓN	4 €
FUZE TEA	4 €
AQUARIUS	4 €
SOFT DRINKS ROYAL BLISS	5 €
ZUMO DE MELOCOTÓN/ TOMATE/PIÑA/MANZANA	4 €
TONICA LE TRIBUTE	6 €

CAFÉ & TÉ

ESPRESSO	3,5 €
ESPRESSO DOBLE	4 €
CORTADO	3,5 €
DESCAFEINADO	3,5 €
CON LECHE	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
TÉS & INFUSIONES	5 €
Earl Grey, Rooibos Citrus, Infusión de menta, Manzanilla, Breakfast Tea, Té Verde, Té Rojo	
MATCHA LATTE	6 €

