

CARTA COMIDA

ENTRANTES

ENSALADA DE ALCACHOFAS  28 €
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 €
jugó 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  28 €
ensalada de tomates, remolacha asada,
sorbete de ajoblanco (Fs-Sf)

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

CIGALA 32 €
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.

ALMA MENORQUINA

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 🍃 con topinambur, mayonesa de ajo negro y trufa (H)	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 (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-Fs)	14 €

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, Hárslevelű	22 €	120 €
D.O SAUTERNES CHÂTEAU DE YQUEM 2019 Semillón, Sauvignon Blanc	120 €	700 €

DEGUSTACIÓN VERMELL

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)

CIGALA

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

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)

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.

ALMA MENORQUINA

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)

CIGALA

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

HUMMUS DE ALMENDRAS CON GARBANZO DE SON VIVÓ

caballa ahumada y encurtidos (L-P-Fs-Sf)

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 Sipsmith, Carpano Antica Formula, Campari, mantequilla y tomillo (L)	18 €
SWEET GAZPACHO Tequila Curado, Mount Gay, cordial de fresa y tomate, agave, lima (L)	20 €
CANTARITO Tequila Arraigo, licor de chipotle humo, cordial de pomelo y pimienta, lima, soda de pomelo	18 €
OLD FASHIONED SOBRASADA Buffalo Trace Bourbon infusionado con sobrasada, sirope de miel y bitters de naranja (G)	20 €
BASIL POMADA Xoriguer Gin, limón, Albahaca, top refresco de limón	16 €
SON VELL 75 Zacapa 23, cordial de menta y mora, limón, top bubbles	20 €
MONJE CUBANO Havana 3, Frangelico, lima (Fs)	18 €
MENORUKA Stolichnaya, sake, oriental mix, zumo de tomate, limón (So-Mz-P)	19 €
COCKTAIL DEL DÍA	17€

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI 18 €
Campari, Gin, Vermouth Rojo

PALOMA 18 €
Tequila, Licor de Humo, zumo de lima, agave, soda de pomelo

MOSCOW MULE 18 €
Vodka, zumo de limón, ginger beer

PIÑA COLADA 18 €
Ron, zumo de piña, zumo de lima, puré de coco (L)

DAIQUIRI 18 €
Ron, lima, azúcar

BLOODY MARY 18 €
Vodka, limón, Bloody Mix, zumo de tomate (P)

MARGARITA 18 €
Tequila, Cointreau, lima

MARTINI COCKTAIL 18 €
Ginebra o Vodka, Dry Vermouth

COSMOPOLITAN 18 €
Vodka, Cointreau, lima, zumo de arándanos

SIN ALCOHOL & LIMONADAS

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	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 €

TEQUILA Y MEZCAL

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 €

PISCO Y CACHAÇA

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 €

VINOS

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

	Copa	Botella
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

	Copa	Botella
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 €

