



— M E N Ú —

VESTIGE SON ERMITÀ

SNACKS

Cogollo césar (L/P)

Espuma de tomate asado al estilo menorquín (H)

Gran Macarrón con brandada de bacalao, aceitunas negras y concassé (P/L/G)

CÓCTEL “PENUMBRA”

Gin Xoriguer, oloroso, mora y té negro

ENTRANTE

Gazpacho de tomate verde y tartar de quisquilla de Ciutadella (C)
Heretat Mestres Coquet

PRINCIPAL (A ELEGIR)

*Canelón de gallinas de Son Vivó con manazana, almendras y su demi
glace de azafrán (H/G/L/Fs)*

La Memoria – Garnatxa blanca de Terra Alta

o

Corvina a la parrilla con jugo de escalivada y verdura asada (P)

Murmullo – Chardonnay de vino de Menorca

o

*Berenjena asada con labneh, mahonesa de perejil y mahonesa de ajo
negro (L/H)*

Senderos de Ukan – DOCa Rioja

POSTRE “ECLIPSE”

*Sol de maracuyá y Luna de vainilla con chocolate, rocas y gelatina de
limón*

CÓCTEL “ÉCLAT AUREO”

Sirope de miel y azafrán; flor de sauco y Cava Heretat Mestres Coquet
Heretat Mestres Coquet



MÚSICA EN
DIRECTO

GAFAS PARA
VER EL ECLIPSE

VISTAS
EXCEPCIONALES

BODEGA - MARIDAJE

Heretat Mestres Coquet • La Memoria o Pregonda o Senderos de Ukan (dependiendo del principal elegido, se maridará con el vino acorde) • Agua Vestige • Caña de Estrella Galicia