

MESURA

MESURA

Real Food

Le menu de Mesura rend hommage aux humbles légumes, riches en saveurs et en bienfaits. Nous rendons également hommage aux mains qui travaillent la terre, transmettant leur savoir de génération en génération. Depuis les domaines voisins de Son Vivó, Son Eità, Binidufà, Son Vell, Torre del Ram et Son Terí, nous partageons avec vous l'engagement des agriculteurs Miquel, Tònia, Bep, Jaume, Borja et Tomeu.

Nos liens étroits avec les agriculteurs locaux qui cultivent pour nous d'excellents fruits et légumes nous permettent de proposer des plats non seulement frais et savoureux, mais aussi profondément liés au tissu social de notre île. Le menu de Mesura est structuré autour des légumes, et inspiré par les origines arabes de Binidufà. Néanmoins, si vous le désirez, nous pouvons ajouter à nos plats viande ou poisson d'origine locale, afin d'offrir plus de variété et de flexibilité.

Manger prend tout son sens lorsqu'il s'agit d'une célébration ; avec ce menu, nous célébrons la riche abondance de Minorque.

VESTIGE & MENORCA PRESERVATION

Vestige soutient Menorca Preservation, une fondation à but non lucratif dont l'objectif est de protéger durablement notre île magnifique, en intervenant sur quatre piliers fondamentaux : la terre, la mer, l'énergie propre et les plastiques. Notre collaboration est basée sur des dons, des événements et des actions de bénévolat de notre équipe.

Une partie de cette initiative consiste à ajouter 1 € à chaque addition du restaurant, directement reversé à la fondation, que Vestige double par un don du même montant.

Nous espérons que vous serez heureux de contribuer à soutenir cette fondation aussi précieuse que dynamique.

www.menorcapreservation.org

VEGETALIA

COURGE Houmous, olives de Kalamata, stracciatella, oranges et épinards (L/OLV) Option omnivore : miettes de morue (P)	22 € +6 €
GAZPACHO DE MELON DE BINIDUFÀ amandes, pistaches et raisin blanc (Fs/OLV/Vg) Option omnivore : jambon ibérique	25 € +5 €
AUBERGINES DE SON VIVÓ grillées, crème de feta et harissa (Fs/L)	29 €
BETTERAVE rôtie en salade, sauce satay, gingembre, ciboulette et sésame noir (C/So/S/Sf/OLV/Vg)	29 €
ARTICHAUTS confits en salade, tarator aux amandes (Fs/OLV/Vg)	27 €
AVOCAT <i>DANI GARCÍA</i> à la plancha, salpicon de tofu mariné et pesto de coriandre (Fs/OLV) Option omnivore : fines lamelles de loup de marais en sashimi (P)	25 € +6 €
TATIN DE TOMATES confites, stracciatella et basilic (G/L/OLV)	25 €
RAVIOLIS DE PISTO aux légumes de notre potager, velouté de <i>sopes broixes</i> (soupe à l'ail de Minorque) (G/Œ/OLV) Option omnivore : dés de jambon ibérique	24 € +5 €
TAJINE DE LÉGUMES avec des rouleaux de chou farcis aux légumineuses et une sauce brune aux légumes	24 €
RIZ SEC AUX LÉGUMES champignons et truffe d'été (OLV/Vg)	29 €
LÉGUMES Bouillon de légumes de saison aux épices et œuf de poule de Son Vivó cuit à basse température (G/Œ)	24 €

DESSERTS

BOMBÓN *FERRERO ROCHER*

mousse de chocolat, noisettes (Fs/OLV)

16 €

CLAFOUTIS À LA POIRE

à la vanille, chantilly végétale à la vanille (Fs/OLV)

16 €

MANGUE ET CURRY VERT FROID

graines de sésame caramélisées et glace aux herbes fraîches (L/S/OLV)

16 €

CRÈME CATALANE

végane au jus d'amande, vanille, cannelle et citron (Fs/OLV)

16 €

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

G	Gluten (G* sans gluten disponible)
L	Lactose
Œ	Œuf
Sf	Sulfites
S	Sésame
Fs	Fruits secs (fruits à coque)
P	Poisson
Cr	Crustacés
Mo	Mollusques
Ce	Céleri
M	Moutarde
C	Cacahuètes
So	Soja
T	Tramousses
Vg	Végane
OLV	Ovo-lacto-végétarien

Pour toute question, veuillez nous contacter

BOISSONS

COCKTAILS

POMADA (Vg) Gin, jus de citron, sirop, soda au citron et feuilles de basilic	16 €
CUBAN MULE (Vg) Rhum, jus de citron vert, menthe, limonade de gingembre	16 €
NUIT (Vg) Chambord, brandy, citron, cointreau, sirop, soda, paillettes comestibles	18 €
OLIVE BLOSSOM SPRITZ (Vg-SF) Vermouth blanc, fleur de sureau et mousseux brut et olive pour une touche salée	18 €
HIGUERA SILVESTRE (Vg) Rhum vieux, figue, citron vert, laurier, fee foam	18 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

LIMONADA ZANJABIL (Vg) Jus de citron, menthe, gingembre, sirop, soda	12 €
LIMONADA MEDITERRANEA (Vg) Jus de citron, basilic, concombre, sirop, soda	12 €
HIBISCO (Vg) Jus d'ananas, thé chai, fleur d'hibiscus	12 €

SMOOTHIES

BINIDUFÀ (Vg) Pomme verte, concombre, épinard, jus de citron, gingembre	12 €
MATCHA MANGO (Vg) Matcha, mangue, curcuma (jus d'amande/avoine/soja)	14 €
ÁUREO (Vg) Mangue, ananas et banane, citron vert et une pincée de curcuma (jus d'amande/avoine/soja)	14 €

APÉRITIFS ET ALCOOLS

Verre 50ml

BINITORD ROJO VERMOUTH (MINORQUE) (Vg-Sf)	7 €
CARPANO DRY (Vg-Sf)	7 €
CARPANO BLANCO (Vg-Sf)	7 €
CARPANO ROSSO (Vg-Sf)	7 €
CAMPARI	7 €
APEROL (Vg-Sf)	7 €
LICOR DE HIERBAS (Vg)	6 €
LIMONCELLO (Vg)	6 €
BAILEYS (L)	7 €
DISARONNO (Vg)	8 €
PASTIS (Vg)	8 €

VODKA

Verre 50ml

STOLICHNAYA (Vg)	16 €
BELVEDERE (Vg-Sf)	20 €
BELUGA (Vg-G)	20 €

GIN

Verre 50ml

MG (Vg-G)	16 €
XORIGUER (Vg)	14 €
HENDRICK'S (Vg)	18 €
MARTIN MILLER (Vg)	16 €
GIN MARE (Vg)	16 €

TEQUILA et MEZCAL

Verre 50ml

TEQUILA REPOSADO PATRÓN (Vg) 22 €

ARRAIGO TEQUILA (Vg) 16 €

BRUXO N° 3 (G) 18 €

RHUM

Verre 50ml

PLANTATION 3 STARS (Vg) 16 €

HAVANA 7 (Vg) 16 €

ZACAPA 23 (Vg) 22 €

RON MOUNT GAY (Vg) 18 €

PISCO et CACHAÇA

Verre 50ml

PISCO MONTESIERPE (Vg) 16 €

CACHAÇA ABELHA GOLD (Vg) 18 €

BRANDY et COGNAC

Verre 50ml

CARLOS I (Vg) 16 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P (Vg) 18 €

WHISKY

BLENDÉD WHISKIES

Verre 50ml

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE ROUGE (Vg) 16 €

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE NOIRE (Vg) 18 €

CHIVAS (Vg) 22 €

WHISKY AMÉRICAIN et BOURBON

Verre 50ml

BUFFALO TRACE (Vg) 16 €

JACK DANIELS (G) 14 €

WHISKY SINGLE MALTS

Verre 50ml

ARDBEG 10 (Vg) 22 €

MACALLAN SHERRY OAK (Vg) 28 €

WHISKY IRLANDAIS

Verre 50ml

FLAMING PIG (Vg) 16 €

BIÈRES

ESTRELLA GALICIA (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA 0.0 (SANS ALCOOL) (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE (Vg)	4,5 €
ASAHI (Vg-G)	6 €

VIN AU VERRE

MOUSSEUX

D.O CAVA

Heretat Mestres

MESTRES COQUET

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

12 €

D.O CAVA

Heretat Mestres

MESTRES ROSAT

Trepat, Monastrell, Garnacha

14 €

AOC CHAMPAGNE

Laurienne Lejour

LAURIENNE LEJOUR

Chardonnay, Pinot Noir

18 €

BLANC

DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Menade

MENADE

Verdejo

8 €

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD BLANC

Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

8 €

DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria

LA BRUIXA

Grenache blanc

9 €

VIN AU VERRE

ROUGE

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD NEGRE

Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

9 €

D.O RIBERA DEL DUERO

Bodega Tres Piedras

NOBBIS

Tinta del país

8 €

ROSÉ

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD ROSAT

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

8 €

CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol

LOU

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

9 €

EAU ET BOISSONS SANS ALCOOL

EAU CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
EAU GAZEUSE CABREIROÁ 0,5L (Vg)	4 €
SAN PELLEGRINO (Vg)	5 €
ROYAL BLISS TONICA (Vg)	4 €
TONIC LE TRIBUTE (Vg)	6 €
COCA COLA/COCA COLA ZÉRO (Vg)	4 €
SPRITE/FANTA ORANGE/FANTA CITRON (Vg)	4 €
AQUARIUS (Vg)	4 €
NESTEA CITRON (Vg)	4 €
JUS DE FRUIT (PÊCHE/TOMATE/ORANGE/ANANAS/POMME)	4 €

CAFÉ* et THÉ

ESPRESSO	3,5 €
NOISETTE	3,5 €
CAFÉ CRÈME	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
MATCHA LATTE	6 €
AMÉRICAIN	4,5 €
CARAJILLO	5,5 €
THÉS ET INFUSIONS	5 €
Earl grey, rooibos citrus, infusion menthe, camomille, breakfast tea, thé vert, thé rouge	

**Tous les cafés peuvent être servis glacés.*

LÉGENDE DES ALLERGÈNES

G	Gluten (G* sans gluten disponible)
L	Lactose
Œ	Œuf
Sf	Sulfites
S	Sésame
Fs	Fruits secs (fruits à coque)
P	Poisson
Cr	Crustacés
Mo	Mollusques
Ce	Céleri
M	Moutarde
C	Cacahuètes
So	Soja
T	Tramousses
Vg	Végane
OLV	Ovo-lacto-végétarien

Pour toute question, veuillez nous contacter