



CARTA COMIDA

ENTRANTES

CARAGOLS AMB CRANCA

33 €

Buey de mar a la donostiarra, caracoles rebozados, velo de cocción de caracoles y aire de caracoles y hierbas frescas

Alérgenos: Marisco, pescado, gluten y huevo

CARABASSONETS PLENS AMB GAMBA

32 €

Canelón de calabacín relleno de mousse de su relleno y gazpachuelo de gambas blancas al ajillo

Alérgenos: Gluten, huevo y crustáceos. Consulte opción vegetariana

CEBES AL FORN AMB FORMATGE (V)

22 €

Crema de cebollas, gelatina de cebolla, gel de trufa, cremoso de queso y flores frescas

Alérgenos: Lácteos, gluten y huevo

CÓCTEL DE CARABINERS

33 €

Tártar de carabineros, dados de piña en almíbar, piel de naranja escarchada, espuma de ensalada verde, salsa cóctel con base de aceite de gambas al ajillo

Alérgenos: Crustáceos, huevo y lácteos

OLI I AIGUA (VG)

24 €

Es la caldereta de payés, se acompaña con un tomate "nitro" de la sopa, un tartar del sofrito, dados de melón y/o higos

TONYINA AMB TOMÀTIGUES

24 €

(Atún con tomates)

Tartar de ventresca de atún rojo, jugo de tomates picantes, fermentado de col y yogur griego escurrido con limón y jengibre

Alérgenos: Pescado, sulfitos y lácteos

STEAK TARTAR

31 €

Steak tartar de ternera "Vermella Menorquina" madurada 45 días con foyot, pan suflé, mermelada de alcaparras de la isla y limón de nuestros frutales y gel de cebollino

Alérgenos: Sulfitos y huevo

RAVIOLIS DE CARABASSA

24 €

Raviolis de pasta fresca artesanos, rellenos de calabaza y mozzarella de la Finca S'Ullestrar y consomé vegetal

PRINCIPALES

DE LA MAR

SALMONETES CON SALSA ANTIGUA DE PESCADORES 40 €

Salmonetes rellenos de su parfait, cocinados al vacío, asados a la parrilla, salsa emulsionada de pescadores con diferentes especias y gnocchi de patata "celler" al azafrán de iSafra y piñones

Alérgenos: Pescado, huevo, lácteos y frutos secos

PESCADO DEL DÍA A LA BRASA 85 €/kg

Pieza entera de pescado del día a la brasa con guarnición de verdura asada a la brasa

CALDERETA DE LLAGOSTA 114 €

Caldereta de langosta tradicional, receta de la abuela del chef Joan Bagur, Cocha Bendito Saura

(Siempre por encargo de 48h)

DE LA TERRA

SOLOMILLO DE TERNERA

45 €

Solomillo de vaca "Vermella Menorquina" con verduras asadas al Jospet y patata ratte salteada con ajo y romero

COCHINILLO CON MANZANAS

36 €

Confitado a baja temperatura, piel crujiente con milhojas de manzana caramelizada con canela y cogollo de lechuga a la brasa y aliñado

Alérgenos: Lácteos

POLLO A LO "REI EN JAUME"

32 €

Pollo deshuesado y relleno con la farsa de boniatos, manzanas, pasas y almendras

Alérgenos: Huevo, lácteos y frutos secos

CORDERO RELLENO DE "BARRET DE SANT ANTONI"

33 €

Cordero relleno de sus mollejas y "Barret" (farsa compuesta por sobrasada, cerdo, especias, ciruelas pasas y huevos) con guarnición de zanahorias especiadas

Alérgenos: Huevo y lácteos

VERDURAS A LA BRASA

26 €

Verduras a la brasa con salsa romesco y nueces de macadamia

Alérgenos: Frutos Secos

POSTRES

L'AMOR DE LES 3 TARONGES

16 €

Crema de naranja, gel de naranjas amargas, chiboust de clementina, sorbete de naranjas, calabaza y cardamomo con touille de almendras y piel de naranja

Alérgenos: Lácteos, huevo y frutos secos

LLET ESPESA (LECHE ASADA)

16 €

Leche asada, semicuajada con infusión de regaliz (palodú), helado de leche quemada, gelatina de regaliz, granizado de pólvora del Duque (En la Edad Media, las pólvoras eran las mezclas de especias de las casas más pudientes)

Alérgenos: Lácteos, huevo y frutos secos

SOUFFLÉ DE CASTAÑAS (SALORT I OLIVES)

16 €

La castaña es un producto que difícilmente se da en la isla, ya que necesita un clima más propicio, pero aparece en recetarios como intercambios entre casas señoriales

Alérgenos: Lácteos, huevo y frutos secos

XOCOLATÍ

16 €

El mundo del chocolate en el plato con diferentes matices, texturas y sabores del chocolate

Alérgenos: Lácteos y huevo

FRUITS I FLORS VERMELLS (VG)

14 €

Frutas al natural con un té de frutos rojos e hibiscos acompañados de un sorbete de frambuesas y un gel de vinagre de Jerez

Alérgenos: Sulfitos

CEVICHE DE MELÓN (VG)

14 €

Fruta de temporada acevichada con granizado de kumquats

HELADOS Y SORBETES

12 €

Consulte disponibilidad con nuestros compañeros de sala

Alérgenos: Lácteos, huevo, frutos secos

MENU SON VELL

Snacks

Buñuelo de escarola y romesco

Bombón de Rillette

de conejo encebollado

Brioche de sobrasada y miel

Platos

Oli i aigua

Carabassonets plens amb gamba blanca

Tonyina amb tomàtiques

Salmonete asado en salsa antigua

de pesacadores

Cochinillo confitado a baja temperatura

con manzanas

Quesos

*Con un suplemento puede añadir
un surtido de 3 quesos de Menorca

Mundo Dulce

L'amor de les tres taronges

Llet espesa

Petit Fours

110 €

