



CARTA COMIDA

DEGUSTACION SON VELL

ENSALADA DE ALCACHOFAS

Holandesa de naranja, espuma de mantequilla y naranja

HUMMUS DE ALMENDRAS

con caballa ahumada y encurtidos

CALABACÍN RELLENO

con gamba blanca marinada y su gazpachuelo *

TARTAR DE CARABINEROS

"coctel", espuma de ensalada verde, piña, naranja y mahonesa (C)

RODABALLO

meunière con verduras asadas (P)

COCHINILLO

criados en libertad con manzanas asadas

LECHE ASADA

con regaliz y pólvora del Duque

SOBAO, ALBAHACA Y PERA

Sobao pasiego salado, ganache de chocolate blanco y albahaca con pera caramelizada

115 €

LEYENDA ALERGENOS

- G Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
- L Lactosa
- H Huevo
- Sf Sulfitos
- S Sésamo
- Fs Frutos Secos
- P Pescado
- C Crustáceos
- Ap Apio

Para cualquier duda o consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

ENTRANTES

- ENSALADA VERDE DE VEGETALES Y FRUTAS DE TEMPORADA** 🌿 24 €
de verduras y frutas de temporada con aliño de miel y cítricos (Sf)
- ENSALADA TEMPLADA DE ALCACHOFAS** 🌿 28 €
confitadas a la brasa con naranja y espuma de mantequilla de naranja (L)
- “OLIAIGU”** 🌿 24 €
la sopa de sofrito, la esencia de la cocina menorquina, con mousse de su sofrito
- CREMA DE CEBOLLA** 🌿 26 €
con trufa, encurtidos y crujiente de pan y queso Mahón-Menorca añejo (G/L)
Alérgenos: Lácteos, gluten y huevo
- HUMMUS DE ALMENDRAS CON GARBANZO DE SON VIVÓ** 🌿 28 €
con caballa ahumada y encurtidos (Fs)
- CALABACÍN DE “SON VIVÓ” RELLENO** 30 €
con gamba blanca marinada y su gazpachuelo* (C/H)
- TARTAR DE CARABINEROS** 33 €
“coctel”, espuma de ensalada verde, piña, naranja y mahonesa
- VENTRESCA DE ATÚN ROJO** 33 €
con tomates de Son Vivó, yogurt y kimchi (P)
- MEJILLÓN DEL PUERTO DE MAHÓN** 28 €
Con gazpachuelo de sus jugos de cocción, croutons y pesto de perejil cítrico (C/H)
- STEAK TARTAR DE VERMELLA MENORQUINA DE NUESTRAS FINCAS** 24 €
en steak tartar clásico, mahonesa de piñones tostados, tostadas de pan, patata paja y salsa foyot (G)
- 26 €

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.

PASTA

RAVIOLIS DE CALABAZA DE SON VIVÓ  26 €

gel de naranja, consomé de calabazas
asadas con aceitunas negras y tomate seco.
(G/H)

“AGNOLOTTI” DE MARISCO CON CIGALA 34 €

bisque de marisco, brotes de hinojo, ligada
con yema de huevo y huevas de salmón
(G/H/C/P)

ARROZ DE LANGOSTA SPM

seco con mahonesa de crustáceos (mínimo
2 pax)

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

RODABALLO a la meuniere con verduras asadas	42 €
BACALAO con pimientos asados, jugo de tomate y tomates cherry confitados (P)	40 €
PESCADO DEL DÍA a consultar disponibilidad con nuestro equipo de sala	PM €
SOLOMILLO DE VACA a la brasa, con ajo, romero, tomillo, chalota glaseada y milhojas de patata panadera	38 €
COCHINILLO DE CIUTADELLA criados en libertad con manzanas asadas	36 €
CORDERO RELLENO puré de zanahorias especiadas, melocotón y uvas (G/H)	36 €
CANELÓN DE POLLO DE MENORCA asado a la brasa con condimentos festivos, setas de Menorca (G/L)	36 €

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 VEGETALES

**PUERROS ASADOS Y
GLASEADOS**  28 €
avellanas con española vegetal de tomillo y
romero (Fs)

BERENJENA  28 €
asada y lacada con salsa de tomates
especiada

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

- ALGARROBA NOOR** 🌿 14 €
Furniyya de Algarroba con anís, comino y sésamo. (herencia árabe) (G/L/H)
- LECHE ASADA** 14 €
con regaliz y pólvora del Duque (L/G/Fs)
- L' AMOR DE ES 3 TARONJES** 🌿 14 €
semifrío de naranja y pomelo, bizchocho sin gluten de naranja y sopa de naranja (L/H)
- 2 EN 1** 14 €
"Soufflé de chocolate & castaña, chocolate y naranjas" (L/H)
- SOBAO, ALBAHACA Y PERA** 🌿 14 €
Sobao pasiego salado, ganache de chocolate blanco y albahaca con pera caramelizada (G/H/L)
- CHOCOLATE** 🌿 14 €
texturas y matices de chocolate Valrhona (L/H/G)
- COULANT DE TÉ MATCHA** 🌿 14 €
con helado de leche RM Rural (G/H/L)
- HELADOS Y SORBETES** 12 €
consultar con los compañeros de sala la disponibilidad del día y alérgenos

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

COPA VINO DULCE

CAN AXARTELL DOLÇ 8 €
D.O Mallorca
Premsal, Malvasia

ARIMA 8 €
D.O Bizkaiko Txacolina
Hondarrabi Zerratia

**MARKUS MOLITOR URIGER
SPALTETE** 8 €
D.O Mosel
Riesling

NADAL 1510 BOTRITYS NOBLE 9 €
D.O Penedes
Macabeo

**CHATEAU DERESZLA 6 PUTT
2015** 14 €
D.O Hungría
Furmint, Hárslevelü

CHATEAU SUDUIRANT 2019 16 €
D.O Sauternes
Semillón, Sauvignon Blanc

CHATEAU DE YQUEM 2019 45 €
D.O Sauternes
Semillón, Sauvignon Blanc

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.

