



# 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, Binideufá, 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


---

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

