

CARTA COMIDA

MENU CLARISA

ENSALADA DE TOMATE

stracciatella y albahaca (L) 🌿

BERENJENA DE NUESTRAS FINCAS

asada y deshilachada con tahine y labneh (Se/L) 🌿

AJOBLANCO DE MELÓN DE BINIDEUFÀ

con almendras, pistaccio y uvas (Fs) 🌿

REMOLACHA Y GABANZOS* 🌿

hummus de remolacha a la brasa, gajos de remolacha brasa y espuma de requesón y pan “Lavoche” (L)

CARPACCIO DE GAMBA

menorquina con vegetales encurtidos, sorbete de albahaca y limón con gel de hinojo

ARROZ MAR Y MONTAÑA

conejo a la brasa y espardenya salteada con alioli de romero y ajo frito (P/M/H)*

PASTEL DE QUESO AZUL DE MENORCA

con gel de membrillo y helado de miel (L/G/H)

65 €

Menú a mesa completa

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur.

HUERTA DE AGROTUR

ENSALADA DE TOMATE 🌿 stracciatella y albahaca (L)	17 €
ENSALADA CÉSAR lechuga de Son Vivó, pollo, salsa Cesar, croutons (G/H/P)	20 €
BERENJENA DE NUESTRAS FINCAS 🌿 asada y deshilachada con salsa mozárabe, salsa tahine y labneh (L/Se)	18 €
ENSALADA VERDE 🌿 Lechugas, tomatillo verde, pimiento verde, pepino, aguacate y cebolleta	18 €
AJOBLANCO DE MELÓN DE BINIDEUFÀ 🌿 con almendras, pistacho y uvas (Fs)	18 €
ENSALADA TABULÉ 🌿 con trigo "xeixa" de La Marcona, higos frescos o secos y trempó (G)	18 €
REMOLACHA Y GARBANZOS DE SON VIVÓ 🌿 hummus de remolacha a la brasa, gajos de remolacha a la brasa y espuma de requesón y pan "Lavoche" (L)	22 €

ELABORACIONES FRIAS y CALIENTES

BOQUERONES EN VINAGRE con piparras encurtidas, AOVE y brotes tiernos (P/Sf)	18 €
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO de bellota 100% con pan de cristal, tomates de colgar y dientes de ajo (G)	40 €
CARPACCIO DE GAMBA menorquina con vegetales encurtidos y albahaca y limón con gel de hinojo (C)	33 €
PEZ LIMÓN AL LIMÓN tartar de pez limón, salsa cítrica y aire de cítricos (P / AP)	24 €

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur.

RAVOLA DE ESCAROLA 🍃 3 €/u
con romesco (G/H)

COCA DE RECAPTE 🍃 18 €
con verduras de temporada asadas, aliño de tomates secos y romesco (G/H/L/Fs)

CROQUETA DE GAMBA 5 €/u
de Ciutadella con mahonesa de sus cabezas y su cola marinada (G/H/L/C)

PASTAS

PASTA CON TOMATES 🍃 24 €
secos, tomates Cherry confitados, queso rallado y aceitunas negras (G/H/L)

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)

GNOCCHI DE PATATA 🍃 28 €
con calabaza, setas, salvia y mantequilla de Menorca avellanada (G/L)
Disponemos de pasta sin gluten, sin relleno. Pregunten por ellas a nuestros compañeros.

ARROCES

ARROZ DE VERDURAS 🍃 (S) 29 €
verdura, tubérculos, setas y trufa

ARROZ MAR Y MONTAÑA (M/P/SF/C) 34 €
conejo, marisco y salicornia encurtida

ARROZ NEGRO (C/P) 34 €
carabineros y calamar a la brasa

Arroces a mesa completa

PRODUCTO

PESCADO FRESCO	90 €/k
asado con refrito y acompañado de patata a lo pobre y pimientos del padrón (P/Sf) <i>Consultar disponibilidad diaria de piezas y pesos.</i>	
CRUSTÁCEOS	SPM
asados, pregunte disponibilidad de piezas y tamaños a nuestro equipo (C)	
VERDURAS 🌿	28 €
de nuestros huertos asados con nueces de macadamia y brotes tiernos (Vg) (Fs)	
PECHUGA DE POLLO	26 €
asadas en dos cocciones y fileteada con escalivada	
LOMO MEDIO (350 G)	32 €
de ternera "Vermella Menorquina" de nuestras fincas con pimientos del padrón y puré de patata (L)	

SALSAS *(A petición, para acompañar los platos)*

ALL I OLI	4 €
(con yema de huevo) de Romero y ajo frito (H)	
MAHONESA DE CÍTRICOS (YUZU) (H)	4 €
ROMESCO 🌿 (FS)	4 €
CHIMICHURRI 🌿 (SF)	4 €

Nuestras mahonesas se elaboran con huevo o yema de huevo siempre pasteurizadas.

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur.

Las verduras y carnes son cultivadas, cuidadas y cosechadas por nuestros compañeros de Agrotur.

POSTRES

PASTEL DE QUESO AZUL (G/H/L) de Menorca con gel de membrillo y helado de miel	12 €
LEMON PIE (G/H/L) crema de limón, sorbete frambuesa, migas de brioche, miel de Menorca y pistaccio caramelizado	12 €
COULANT DE CACAHUETES de producto local con helado de maracuyá (L/H)	12 €
FRESAS CON NATA FRESCA nata vegetal chantilly, coulis de fresas, fresas deshidratadas (L) 🍓	12 €
COCO granizado de coco con dados de piña, yuzu y espuma de lima con mezcal 🍷	12 €
HELADOS Y SORBETES ARTESANOS consulte disponibilidad al equipo que les atiende	12 €

COPA VINO DULCE

CAN AXARTELL DOLÇ D.O Mallorca Premsal, Malvasia	8 €
ARIMA D.O Bizkaiko Txacolina Hondarrabi Zerratia	8 €
MARKUS MOLITOR URIGER SPALTETE D.O Mosel Riesling	8 €
NADAL 1510 BOTRITYS NOBLE D.O Penedes Macabeo	9 €
CHATEAU DERESZLA 6 PUTT 2015 D.O Hungría Furmint, Hárslevelü	14 €
CHATEAU SUDUIRANT 2019 D.O Sauternes Semillón, Sauvignon Blanc	16 €
CHATEAU DE YQUEM 2019 D.O Sauternes Semillón, Sauvignon Blanc	45 €

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.