

CARTE DÉJEUNER
ET BOISSONS



VESTIGE ET 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, événements et 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

ENTRÉES

- ARTICHAUTS** 29 €
Salade d'artichauts, sauce hollandaise à l'orange et espuma de beurre clarifié (Œ-Sf) (OLV)
- COCKTAIL DE GAMBONS ÉCARLATES** 35 €
Tartare de gambons écarlates, espuma de salade, ananas au sirop et mayonnaise à la crevette (Cr-Sf-Œ)
- OLIAIGU** 24 €
Soupe minorquine traditionnelle, mousse de sofrit (G) (Vg) (OLV)
- ROUGET** 29 €
Sashimi de rouget au sel, émulsion de safran, quinoa et grenade (P-Sf-Œ)
- VELOUTÉ D'OIGNON DE SON VIVÓ** 26 €
Truffe, légumes au vinaigre et croustillant de pain et fromage Mahón Menorca affiné (G-L-Sf)
- RAVIOLIS DE GAMBONS ÉCARLATES** 34 €
Réduction de gambons écarlates, trompettes de la mort et nuage de bisque de crevettes (Cr-G-L-Sf)
- SALADE VERTE** 25 €
Pilpil de chou-fleur, croquant végétal, crème d'ail, agrumes et nuage de carotte (Sf-Œ-Fs) (OLV)

La carte peut varier en fonction des caprices de la nature et des exigences du marché. Nous vous remercions pour votre compréhension

Nos matières premières sont notamment produites dans nos domaines de Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binidufà, Son Ermità et Torre del Ram.

PLATS

- COCHON DE LAIT** 36 €
cuit à basse température, déclinaison de
pomme, cannelle et sucrine rôtie
- BOEUF VERMELLA** 39 €
MENORQUINA
Filet de bœuf, oignons grelots au jus
de bœuf, tatin de pommes de terre et
croustillant de fromage (L)
- CANNELLONI D'AGNEAU** 38 €
cuit à basse température, beurre blanc à la
pistache et réduction d'agneau
(G-L-Sf-Œ)
- CALMAR GRILLÉ** 34 €
Sauce aux amandes, beignet au ragoût de
calmar et velouté de safran
(Fs-G-L-Œ-Fm)
- POISSON GRILLÉ** 42 €
nous consulter (P)
- LANGOUSTE** 52 €
Gazpachuelo de bisque de langouste, nid de
pommes de terre, copeaux de jaune d'œuf
et huile aux herbes (L-Œ-Cr-Sf)
- POIREAUX RÔTIS, AGRUMES** 30 €
ET AMANDE
Marbré de poireaux rôtis, moelleux citron
et citron vert, ajo blanco et faux caviar de
tomates (Sf-Fs) (Vg)
- JEUNES FÈVES, BASILIC** 33 €
ET CARBONARA
Tartelette, espuma carbonara, gelée de
jaune d'œuf, jeunes fèves, air de céleri et
chou-fleur fermenté, praliné de pignons
(Fs-Œ-L-G) (OLV)

La carte peut varier en fonction des caprices de la nature et des exigences du marché.
Nous vous remercions pour votre compréhension

Nos matières premières sont notamment produites dans nos domaines de Son Vell, Son
Vivó, Son Pere, Binidufà, Son Ermità et Torre del Ram.

DESSERTS

CHOCOLAT Caramel, déclinaison et nuances de chocolats	18 €
CRÈME RENVERSÉE Lait réduit au charbon, ganache à la réglisse et glace à la crème brûlée (G-Œ-L)	18 €
CHROMATIQUE VERT Extraction osmotique de pomme, citron vert, chartreuse, fenouil et avocat (L-Sf)	16 €
SOBAO, BASILIC ET POIRE Crème au basilic, <i>sobao pasiego</i> salé et poire caramélisée (G-Œ-L)	18 €
2 EN 1 Soufflé chocolat et châtaigne, chocolat, orange (L-Œ)	17 €

La carte peut varier en fonction des caprices de la nature et des exigences du marché. Nous vous remercions pour votre compréhension

Nos matières premières sont notamment produites dans nos domaines de Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binidufà, Son Ermità et Torre del Ram.

MENU DÉGUSTATION

SON VELL

ARTICHAUTS

Salade d'artichauts, sauce hollandaise à l'orange et espuma de beurre clarifié (Œ-Sf)(OLV)

OLIAIGU

Soupe minorquine traditionnelle, mousse de sofrit (G) (Vg)

RAVIOLIS DE GAMBONS ÉCARLATES

Réduction de gambons écarlates, trompettes de la mort et nuage de bisque de crevettes (Cr-G-L-Sf)

COCHON DE LAIT

cuit à basse température, déclinaison de pomme, cannelle et sucrose rôtie

CRÈME RENVERSÉE

Lait réduit au charbon, ganache à la réglisse et glace à la crème brûlée (G-Œ-L)

82 €

MENU DÉGUSTATION

VERVELL

SALADE VERTE

Pilpil de chou-fleur, croquant végétal, crème d'ail, agrumes et nuage de carotte (Sf-Œ-Fs) (Vg) (OLV)

RAVIOLIS DE GAMBONS ÉCARLATES

Réduction de gambons écarlates, trompettes de la mort et nuage de bisque de crevettes (Cr-G-L-Sf)

CALMAR GRILLÉ

Sauce aux amandes, beignet au ragoût de calmar et velouté de safran (Fs-G-L-Œ-Fm)

JEUNES FÈVES, BASILIC ET CARBONARA

Tartelette, espuma carbonara, gelée de jaune d'œuf, jeunes fèves, air de céleri et chou-fleur fermenté, praliné de pignons (Fs-Œ-L-G) (OLV)

COCHON DE LAIT

cuit à basse température, déclinaison de pomme, cannelle et sucrine rôtie

CRÈME RENVERSÉE

Lait réduit au charbon, ganache à la réglisse et glace à la crème brûlée (G-Œ-L)

2 EN 1

soufflé chocolat et châtaigne, glace à la noisette (L-Œ-Fs)

120 €

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

COCKTAILS SIGNATURE

NEGRONI MENORQUÍN Sipsmith, Carpano Antica Formula, Campari, beurre et thym (L)	18 €
SWEET GAZPACHO Tequila Curado, Mount Gay, sirop de fraise et tomate, agave, citron vert (L)	20 €
CANTARITO Tequila Arraigo, liqueur de chipotle fumé, sirop de pomélo et poivre, citron vert, soda de pomélo	18 €
OLD FASHIONED SOBRASADA Buffalo Trace Bourbon infusé à la soubressade, sirop de miel et bitters orange (G)	20 €
BASIL POMADA Gin Xoriguer, citron, basilic, soda citron	16 €
SON VELL 75 Zacapa 23, cordial de menthe et mûre, citron, bulles aromatiques	20 €
MONJE CUBANO Havana 3, Frangelico, citron vert (Fs)	18 €
MENORUKA Vodka Stolichnaya, saké, mélange oriental, jus de tomate, citron (So-M-P)	19 €
COCKTAIL DU JOUR	17€

COCKTAILS CLASSIQUES

NEGRONI Campari, Gin, Vermouth rouge	18 €
PALOMA Tequila, liqueur fumée, jus de citron vert, agave, soda de pomélo	18 €
MOSCOW MULE Vodka, jus de citron, limonade au gingembre	18 €
PIÑA COLADA Rhum, jus d'ananas, jus de citron vert, crème de noix de coco (L)	18 €
DAIQUIRI Rhum, citron vert, sucre	18 €
BLOODY MARY Vodka, citron, mélange Bloody, jus de tomate (P)	18 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, citron vert	18 €
MARTINI COCKTAIL Gin ou vodka, vermouth sec	18 €
COSMOPOLITAN Vodka, Cointreau, citron vert, jus de canneberge	18 €

SANS ALCOOL ET LIMONADES

SON VELL SPRITZ 12 €
Cava sans alcool, sirop de concombre

ROSE MELO 12 €
Soda de pomélo, sirop de romarin, citron,
sirop de pomélo et poivre

MOONSHINE 12 €
Jus d'orange, jus de citron vert, sirop de
miel, limonade au gingembre

**LIMONADE LAVANDE
ET ROMARIN** 12 €
Sirop de lavande et romarin, jeu de citron,
eau gazeuse

**LIMONADE MENTHE
ET GINGEMBRE** 12 €
Sirop de gingembre, eau gazeuse, citron

SMOOTHIES

(disponibles de 12 h à 18 h)

SMOOTHIE TROPICAL 12 €
Carotte, orange, citron et curcuma

SMOOTHIE DÉTOX 12 €
Céleri, concombre, pomme, citron et
gingembre (Ce)

SMOOTHIE SUMMER 12 €
Fraise, pastèque, citron

SANGRÍAS

	Verre	Pichet 1.5L
SANGRÍA ROUGE Vin rouge, rhum, brandy, citron, Cointreau, jus d'orange	15 €	55 €
SANGRÍA BLANCHE Pisco, Fino Tío Pepe, St-Germain, jus d'orange, cava Mestre	18 €	70 €
SANGRÍA SANS ALCOOL Martini Floreale, prosecco sans alcool, fruits, agrumes, sirop de pomélo et poivre	12 €	40 €

APÉRITIFS ET ALCOOLS

VERMUT NEGRE BINITORD	7 €
CARPANO BLANCO	7 €
CARPANO DRY	7 €
CARPANO ROSSO	7 €
CAMPARI	7 €
CYNAR	7 €
AMARO MONTENEGRO	8 €
FERNET BRANCA	7 €
LIQUEUR AUX HERBES XORIGUER	6 €
LIQUEUR DE CAMOMILLE XORIGUER	7 €
DOWN'S RUBY PORT	8 €
TÍO PEPE	6 €
GRAPPA	8 €

ALCOOLS

VODKA

STOLICHNAYA	16 €
BELVEDERE	20 €
BELUGA	20 €
GREY GOOSE	18 €

GIN

MG	16 €
BOMBAY SAPPHIRE	16 €
BOTANIST	18 €
BULLDOG	16 €
CITADELLE	18 €
SIPSMITH	18 €
G VINE	18 €
GIN MARE	16 €
XORIGUER	14 €
INNAT	16 €
HENDRICK'S	18 €
MARTIN MILLER	16 €
TANQUERAY	16 €
TANQUERAY TEN	18 €
MG ROSA	16 €
MONKEY 47	18 €
NORDES	18 €

TEQUILA ET MEZCAL

TEQUILA CURADO CUPREATRA	18 €
TEQUILA REPOSADO PATRÓN	22 €
TEQUILA BLANCO 8	18 €
TEQUILA BLANCO ARRAIGO	16 €
MEZCAL BRUXO N.ºX	16 €
MEZCAL UNIÓN JOVEN ENSAMBLE	16 €
MEZCAL BRUXO N.º 1	18 €
TEQUILA HERRADURA PLATA	20 €
TEQUILA HERRADURA REPOSADO	22 €
MEZCAL VIDA	22 €

PISCO ET CACHAÇA

CACHAÇA CAPUCANA	16 €
CACHAÇA ABELHA GOLD	18 €
PISCO MONTESIERPE	16 €

RHUM

PLANTATION 3 STARS	16 €
PLANTATION ORIGINAL	16 €
BACARDÍ	16 €
BARCELÓ	16 €
BARCELÓ IMPERIAL	18 €
BRUGAL EXTRA VIEJO	16 €
HAVANA 7	16 €
DIPLOMÁTICO MANTUANO	16 €
ZACAPA 23	22 €
KRAKEN	16 €
SANTÍSIMA TRINIDAD 7	16 €
RON MOUNT GAY	18 €
RON CLEMENT	18 €

BRANDY ET COGNAC

CARLOS I	16 €
REMY MARTIN V.S.O.P	18 €
CALVADOS V.S.O.P	22 €
COGNAC LOUIS XIII	550 €

BLENDÉD WHISKIES

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE ROUGE 16 €

JOHNNIE WALKER ÉTIQUETTE NOIRE 18 €

DEWARD'S 12 16 €

DEWARD'S CARIBBEAN SMOOTH 14 €

CHIVAS 12 16 €

WHISKIES AMÉRICAINS ET BOURBON

BUFFALO TRACE 16 €

JACK DANIEL'S 14 €

SINGLE MALTS

BRUICHLADDICH CLASSIC 22 €

ARDBEG 10 22 €

MACALLAN 12 DOUBLE CASK 25 €

MACALLAN SHERRY OAK 28 €

LAGAVULIN 42 €

TALISKER 10 28 €

WHISKY IRLANDAIS

FLAMING PIG 16 €

JAMESON 14 €

VINS

VINS MOUSSEUX

	Verre	Bouteille
D.O CHAMPAGNE AGAPANE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT Pinot Meunier, Pinot Noir	20 €	85 €
D.O CAVA MESTRES COQUET BRUT Xarel-lo, Macabeo, Parellada	12 €	50 €
CATALUÑA NATUREO SPARKLING 0.0 Muscat	10 €	40 €

VINS BLANCS

	Copa	Botella
V.T MALLORCA CAN AXARTELL BLANC Premsal, Malvoisie	10 €	40 €
D.O VALDEORRAS GODEVAL Godello	11 €	45 €
D.O RUEDA ALSOCAYO Sauvignon Blanc	9 €	35 €

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
D.O BINISSALEM SUPERNOVA Mantonegro	12 €	50 €
I.G.P VALDEJALÓN MICROCÓSMICO Grenache	10 €	45 €
AOC RIBERA DEL DUERO NOBBIS Tempranillo	10 €	45 €

VIN ROSÉS

	Copa	Botella
IGP MALLORCA CAN AXARTELL ROSÉ Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet	10 €	45 €
AOC CÔTES DE PROVENCE PEYRASSOL #LOU Grenache, cinsault, syrah, monastrell, vermentino	11 €	45 €

VINS DOUX

	Verre	Bouteille
IGP MALLORCA CAN AXARTELL DOLÇ Prensal, malvoisie	10 €	45 €
AOC BIZKAIKO TXAKOLINA ARIMA Hondarrabi Zerratia	9 €	45 €
IGP PENEDÈS NADAL 1510 BOTRITYS NOBLE Macabeo	18 €	90 €
AOC MOSELLE MARKUS MOLITOR ÜRZIGER WÜRZGARTEN Riesling	12 €	45 €
OC HONGRIE CHÂTEAU DERESZLA 6 PUTT Furmint, Hárslevelü	22 €	120 €
AOC SAUTERNES CHÂTEAU DE YQUEM 2019 Semillón, Sauvignon Blanc	120 €	700 €

BIÈRES

DEMI ESTRELLA DAMM	4 €
ESTRELLA DAMM	4,5 €
GRAHAM PERCE LAGER	8 €
CORONITA	7 €
FREE DAMM	4,5 €
DAURA (SANS GLUTE)	4,5 €

EAU ET BOISSONS SANS ALCOOL

FONT MAJOR 0.5L	4 €
FONT MAJOR GAZEUSE 0.5L	4 €
SAN PELLEGRINO	5,5 €
COCA COLA/COCA COLA ZÉRO	4 €
SPRITE/FANTA ORANGE/ FANTA CITRON	4 €
FUZE TEA	4 €
AQUARIUS	4 €
SODAS ROYAL BLISS	5 €
JUS DE PÊCHE/TOMATE/ ANANAS/POMME	4 €
TONIC LE TRIBUTE	6 €

CAFÉ ET THÉ

ESPRESSO 3,5 €

DOUBLE EXPRESSO 4 €

NOISETTE 3,5 €

DÉCAFÉINÉ 3,5 €

CAFÉ CRÈME 4,5 €

CAPPUCCINO 4,5 €

THÉS ET INFUSIONS 5 €

Earl Grey, Rooibos Citrus, Infusion
menthe, Camomille, Breakfast Tea,
Thé vert, Thé rouge

MATCHA LATTE 6 €

