



CARTA COMIDA  
& BEBIDA



# VESTIGE & MENORCA PRESERVATION

---

Vestige apoya a Menorca Preservation, una organización benéfica cuyo objetivo es proteger de forma sostenible nuestra hermosa isla, basándose en cuatro pilares clave: tierra, mar, energía limpia y plásticos. Nuestra colaboración incluye donaciones, eventos y voluntariado del equipo.

Parte de esta iniciativa consiste en añadir 1 € a cada cuenta de la cena en el restaurante, que se destina directamente a la organización por parte de cada cliente, y que Vestige iguala con una donación del mismo importe.

Esperamos que estén encantados de ayudar a apoyar a esta dinámica y valiosa organización.

[www.menorcapreservation.org](http://www.menorcapreservation.org)

# ENTRANTES

---

<b>ALCACHOFAS</b> ensalada de alcachofas con holandesa de naranja y espuma de mantequilla clarificada (H-Sf) (OLV)	29 €
<b>CÓCTEL DE CARABINEROS</b> tartar de carabineros, espuma de ensalada, piña en almíbar y mahonesa de gamba (C-Sf-H)	35 €
<b>OLIAIGU</b> sopa de la esencia de la cocina menorquina con mousse de su sofrito (G) (Vg) (OLV)	24 €
<b>SALMONETE</b> sashimi curado de salmonete, emulsión azafrán, quinoa y granada (P-Sf-H)	29 €
<b>CREMA DE CEBOLLA DE SON VIVÓ</b> trufa, encurtidos y crujiente de pan y queso Mahón Menorca añejo (G-L-Sf)	26 €
<b>RAVIOLIS DE CARABINERO</b> reducción de carabinero, trompetas de la muerte y aire de sus cabezas (C-G-L-Sf)	34 €
<b>ENSALADA VERDE</b> pilpil coliflor, crocante vegetal, cremoso de ajo, cítricos y aire de zanahoria (Sf-H-Fs) (OLV)	25 €

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado. Gracias por su comprensión

Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binidufà, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

# PRINCIPALES

---

<b>COCHINILLO</b> cocinado a baja temperatura, texturas de manzana , canela y cogollo asado	36 €
<b>VERMELLA MENORQUINA</b> solomillo de ternera, cebollitas con salsa ternera y tatín de patata con crujiente de queso (L)	39 €
<b>CANELÓN DE CORDERO</b> cocinado a baja temperatura, beurre blanc de pistacho y reducción de cordero (G-L-Sf-H)	38 €
<b>CALAMAR A LA BRASA</b> salsa de almendras, buñuelo de su guiso y cremoso de azafrán (Fs-G-L-H-M)	34 €
<b>PESCADO A LA BRASA</b> consultar elaboración (P)	42 €
<b>LANGOSTA</b> gazpachuelo de su cabeza, nido de patatas, copos de yema y aceite de hierbas (L-H-C-Sf)	52 €
<b>PUERRO ASADO, CÍTRICO Y ALMENDRA</b> marmolado de puerro asado, melosidad de limón y lima, ajo blanco y falso caviar de tomate (Sf-Fs) (Vg)	30 €
<b>HABITAS, ALBAHACA Y CARBONARA</b> tartaleta, espuma carbonara, gel de yema, habitas, aire de apio y coliflor fermentado y praliné de piñones (Fs-H-L-G) (OLV)	33 €

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado. Gracias por su comprensión

Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binidufá, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

# POSTRES

---

- CHOCOLATE** 18 €  
caramelo y chocolates con diferentes texturas y matices (G-H-L)
- LECHE ASADA** 18 €  
leche reducida al carbón, ganache de regaliz y helado de crema quemada (G-H-L)
- CROMATISMO VERDE** 16 €  
manzana osmotizada, lima, chartreuse, hinojo y aguacate (L-Sf)
- SOBAO, ALBAHACA Y PERA** 18 €  
cremoso de albahaca, sobao pasiego salado y pera caramelizada (G-H-L)
- 2 EN 1** 17 €  
soufflé de chocolate y castaña, chocolate, naranjas (L-H)

La carta puede sufrir variaciones según caprichos de la naturaleza y exigencias del mercado. Gracias por su comprensión

Son Vell, Son Vivó, Son Pere, Binidufà, Son Ermità y Torre del Ram son nuestras fincas productoras de materia prima.

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## CORTO SON VELL

---

### ALCACHOFAS

ensalada de alcachofas con holandesa de naranja y espuma de mantequilla clarificada (H-Sf) (OLV)

### OLIAIGU

sopa de la esencia de la cocina menorquina con mousse de su sofrito (G) (Vg)

### RAVIOLIS DE CARABINERO

reducción de carabinero, trompetas de la muerte y aire de sus cabezas (C-G-L-Sf)

### COCHINILLO

cocinado a baja temperatura, texturas de manzana, canela y cogollo asado

### LECHE ASADA

leche reducida al carbón, ganache de regaliz y helado de crema quemada (G-H-L)

82 €

# MENÚ DEGUSTACIÓN VERVELL

---

## ENSALADA VERDE

pilpil coliflor, crocante vegetal, cremoso de ajo, cítricos y aire de zanahoria (Sf-H-Fs) (Vg) (OLV)

## RAVIOLIS DE CARABINERO

reducción de carabinero, trompetas de la muerte y aire de sus cabezas (M-G-L-Sf)

## CALAMAR A LA BRASA

salsa de almendras, buñuelo de su guiso y cremoso de azafrán (Fs-G-L-H-M)

## HABITAS, ALBAHACA Y CARBONARA

tartaleta, espuma carbonara, gel de yema, habitas, aire de apio y coliflor fermentado y praliné de piñones (Fs-H-L-G) (OLV)

## COCHINILLO

cocinado a baja temperatura, texturas de manzana, canela y cogollo asado

## LECHE ASADA

leche reducida al carbón, ganaché de regaliz y helado de crema quemada (G-H-L)

## 2 EN 1

soufflé de chocolate y castaña y helado avellana (L-H-Fs)

120 €

# LEYENDA ALÉRGENOS

---

G	Gluten (G*, puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos (Fruto seco de cáscara)
P	Pescado
C	Crustáceos
M	Moluscos
Ap	Apio
Mz	Mostaza
CC	Cacahuetes
So	Soja
Al	Altramuces
Vg	Vegano
OLV	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

# SIGNATURE COCKTAILS

---

<b>NEGRONI MENORQUÍN</b> Sipsmith, Carpano Antica Formula, Campari, mantequilla y tomillo (L)	18 €
<b>SWEET GAZPACHO</b> Tequila Curado, Mount Gay, cordial de fresa y tomate, agave, lima (L)	20 €
<b>CANTARITO</b> Tequila Arraigo, licor de chipotle humo, cordial de pomelo y pimienta, lima, soda de pomelo	18 €
<b>OLD FASHIONED SOBRASADA</b> Buffalo Trace Bourbon infusionado con sobrasada, sirope de miel y bitters de naranja (G)	20 €
<b>BASIL POMADA</b> Xoriguer Gin, limón, Albahaca, top refresco de limón	16 €
<b>SON VELL 75</b> Zacapa 23, cordial de menta y mora, limón, top bubbles	20 €
<b>MONJE CUBANO</b> Havana 3, Frangelico, lima (Fs)	18 €
<b>MENORUKA</b> Stolichnaya, sake, oriental mix, zumo de tomate, limón (So-Mz-P)	19 €
<b>COCKTAIL DEL DÍA</b>	17€

# CLASSIC COCKTAILS

---

<b>NEGRONI</b> Campari, Gin, Vermouth Rojo	18 €
<b>PALOMA</b> Tequila, Licor de Humo, zumo de lima, agave, soda de pomelo	18 €
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, zumo de limón, ginger beer	18 €
<b>PIÑA COLADA</b> Ron, zumo de piña, zumo de lima, puré de coco (L)	18 €
<b>DAIQUIRI</b> Ron, lima, azúcar	18 €
<b>BLOODY MARY</b> Vodka, limón, Bloody Mix, zumo de tomate (P)	18 €
<b>MARGARITA</b> Tequila, Cointreau, lima	18 €
<b>MARTINI COCKTAIL</b> Ginebra o Vodka, Dry Vermouth	18 €
<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, Cointreau, lima, zumo de arándanos	18 €

# SIN ALCOHOL & LIMONADAS

---

**SON VELL SPRITZ** 12 €  
Alcohol-free cava, cordial de pepino

**ROSE MELO** 12 €  
Soda de pomelo, sirope de romero, limón,  
cordial de pomelo y pimienta

**MOONSHINE** 12 €  
Zumo de naranja, zumo de lima, sirope de  
miel, ginger beer

**LIMONADA LAVANDA  
& ROMERO** 12 €  
Sirope de lavanda y romero, zumo de  
limón, agua con gas

**LIMONADA MENTA  
& JENGIBRE** 12 €  
Sirope de jengibre, agua con gas, limón

## SMOOTHIES

(disponibles desde las 12:00 hasta las 18:00)

---

**TROPICAL SMOOTHIE** 12 €  
Zanahoria, naranja, limón y cúrcuma

**DETOX SMOOTHIE** 12 €  
Apio, pepino, manzana, limón y jengibre (Ap)

**SUMMER SMOOTHIE** 12 €  
Fresa, sandía, limón

# SANGRÍAS

---

	Copa	Jarra 1.5L
<b>SANGRÍA DE VINO</b> Vino Tinto, Ron, Brandy, limón, Cointreau, zumo de naranja	15 €	55 €
<b>SANGRÍA DE CAVA</b> Pisco, Fino Tío Pepe, St. Germain, zumo de naranja, cava Mestre	18 €	70 €
<b>SANGRÍA SIN ALCOHOL</b> Martini Floreale, Prosecco sin alcohol, frutas, cítricos, cordial de pomelo y pimienta	12 €	40 €

# APERITIVOS Y LICORES

---

VERMUT NEGRE BINITORD	7 €
CARPANO BLANCO	7 €
CARPANO DRY	7 €
CARPANO ROSSO	7 €
CAMPARI	7 €
CYNAR	7 €
AMARO MONTENEGRO	8 €
FERNET BRANCA	7 €
LICOR DE HIERBAS XORIGUER	6 €
LICOR DE CAMOMILA XORIGUER	7 €
DOWN'S RUBY PORT	8 €
TÍO PEPE	6 €
GRAPPA	8 €

# DESTILADOS

---

## VODKA

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

## GINEBRAS

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 Y 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 Y CACHAÇA

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

## RON

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 & COGNAC

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

## BLENDDED WHISKIES

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA 16 €

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA 18 €

DEWARD'S 12 16 €

DEWARD'S CARIBBEAN SMOOTH 14 €

CHIVAS 12 16 €

## WHISKIES AMERICANOS Y 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 IRLANDÉS

FLAMING PIG 16 €

JAMESON 14 €

# VINOS

---

## ESPUMOSOS

	Copa	Botella
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 Moscatel	10 €	40 €

## BLANCOS

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

## TINTOS

	Copa	Botella
D.O BINISSALEM SUPERNOVA Mantonegro	12 €	50 €
I.G.P VALDEJALÓN MICROCÓSMICO Garnacha	10 €	45 €
D.O RIBERA DEL DUERO NOBBIS Tempranillo	10 €	45 €

## ROSADOS

	Copa	Botella
V.T MALLORCA CAN AXARTELL ROSÉ Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet	10 €	45 €
D.O CÔTES DE PROVENCE PEYRASSOL #LOU Garnacha, Cinsault, Syrah, Monastrell, Vermentino	11 €	45 €

# VINOS DULCES

---

	Copa	Botella
V.T MALLORCA CAN AXARTELL DOLÇ Premsal, Malvasia	10 €	45 €
D.O BIZKAIKO TXACOLINA ARIMA Hondarrabi Zerratia	9 €	45 €
V.T PENEDES NADAL 1510 BOTRITYS NOBLE Macabeo	18 €	90 €
D.O MOSEL MARKUS MOLITOR ÜRZIGER WÜRZGARTEN Riesling	12 €	45 €
D.O HUNGRÍA CHÂTEAU DERESZLA 6 PUTT Furmint, Hárslevelü	22 €	120 €
D.O SAUTERNES CHÂTEAU DE YQUEM 2019 Semillón, Sauvignon Blanc	120 €	700 €

# CERVEZAS

---

CAÑA ESTRELLA DAMM	4 €
ESTRELLA DAMM	4,5 €
GRAHAM PERCE LAGER	8 €
CORONITA	7 €
FREE DAMM	4,5 €
DAURA (GLUTEN FREE)	4,5 €

# AGUAS & REFRESCOS

---

FONT MAJOR 0.5L	4 €
FONT MAJOR CON GAS 0.5L	4 €
SAN PELLEGRINO	5,5 €
COCA COLA / COCA COLA ZERO	4 €
SPRITE / FANTA NARANJA / FANTA LIMÓN	4 €
FUZE TEA	4 €
AQUARIUS	4 €
SOFT DRINKS ROYAL BLISS	5 €
ZUMO DE MELOCOTÓN / TOMATE / PIÑA / MANZANA	4 €
TONICA LE TRIBUTE	6 €

# CAFÉ & TÉ

---

ESPRESSO 3,5 €

ESPRESSO DOBLE 4 €

CORTADO 3,5 €

DESCAFEINADO 3,5 €

CON LECHE 4,5 €

CAPPUCCINO 4,5 €

TÉS & INFUSIONES 5 €

Earl Grey, Rooibos Citrus, Infusión de menta, Manzanilla, Breakfast Tea, Té Verde, Té Rojo

MATCHA LATTE 6 €

