

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

ENTRANTES

ALCACHOFAS (OLV) 29 €
ensalada de alcachofas con holandesa de naranja y espuma de mantequilla clarificada (H-Sf)

OLIAIGU (Vg) 24 €
sopa de la esencia de la cocina menorquina con mousse de su sofrito (G)

SALMONETE 29 €
sashimi curado de salmonete, emulsión azafrán, quinoa y granada (P-Sf-H)

RAVIOLIS DE CARABINERO 34 €
reducción de carabinero, trompetas de la muerte y aire de sus cabezas (C-G-L-Sf)

ENSALADA VERDE (OLV) 25 €
pilpil coliflor, crocante vegetal, cremoso de ajo, cítricos y aire de zanahoria (Sf-H-Fs)

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

- COCHINILLO** 36 €
cocinado a baja temperatura, texturas de manzana, canela y cogollo asado
- VERMELLA MENORQUINA** 39 €
Solomillo de ternera, cebollitas con salsa ternera y tatin de patata con crujiente de queso (L)
- CANELÓN DE CORDERO** 38 €
cocinado a baja temperatura, beurre blanc de pistacho y reducción de cordero (G-L-Sf-H)
- CALAMAR A LA BRASA** 34 €
salsa de almendras, buñuelo de su guiso y cremoso de azafrán (Fs-G-L-H-M)
- PESCADO DEL DÍA** 42 €
consultar elaboración (P)
- PUERRO ASADO, CÍTRICO Y ALMENDRA (Vg)** 30 €
marmolado de puerro asado, meloso de limón y lima, ajoblanco y falso caviar de tomate (Sf-Fs)

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.

POSTRES

CHOCOLATE 18 €
caramelo y chocolates con diferentes texturas y matices (G-H-L)

LECHE ASADA 18 €
leche reducida al carbón, ganaché de regaliz y helado de crema quemada (G-H-L)

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 naranja, castañas y avellana (L-H-Fs)

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 (OLV)

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

OLIAIGU (Vg)

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

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 (OLV)

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

82 €

MENÚ DEGUSTACIÓN VERVELL

ENSALADA VERDE (OLV)

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

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)

CANELÓN DE CORDERO

cocinado a baja temperatura, beurre blanc de pistacho y reducción de cordero (G-L-Sf-H)

LECHE ASADA

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

2 EN 1

soufflé de chocolate y naranja, castañas y avellana (L-H-Fs)

120 €

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

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

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

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI Campari, Gin, Vermouth Rojo	18 €
PALOMA Tequila, Licor de Humo, zumo de lima, agave, soda de pomelo	18 €
MOSCOW MULE Vodka, zumo de limón, ginger beer	18 €
PIÑA COLADA Ron, zumo de piña, zumo de lima, puré de coco (L)	18 €
DAIQUIRI Ron, lima, azúcar	18 €
BLOODY MARY Vodka, limón, Bloody Mix, zumo de tomate (P)	18 €
MARGARITA Tequila, Cointreau, lima	18 €
MARTINI COCKTAIL Ginebra o Vodka, Dry Vermouth	18 €
COSMOPOLITAN 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
SANGRÍA DE VINO Vino Tinto, Ron, Brandy, limón, Cointreau, zumo de naranja	15 €	55 €
SANGRÍA DE CAVA Pisco, Fino Tío Pepe, St. Germain, zumo de naranja, cava Mestre	18 €	70 €
SANGRÍA SIN ALCOHOL 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 €

BLENDED 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 20 € 85 €

AGAPANE BLANC DE NOIRS
EXTRA BRUT
Pinot Meunier, Pinot Noir

D.O CAVA 12 € 50 €

MESTRES COQUET BRUT
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

CATALUÑA 10 € 40 €

NATUREO SPARKLING 0.0
Moscatel

BLANCOS

Copa Botella

V.T MALLORCA 10 € 40 €

CAN AXARTELL BLANC
Premsal, Malvasía

D.O VALDEORRAS 11 € 45 €

GODEVAL
Godello

D.O RUEDA 9 € 35 €

ALSOCAYO
Sauvignon Blanc

TINTOS

Copa Botella

D.O BINISSALEM 12 € 50 €

SUPERNOVA
Mantonegro

I.G.P VALDEJALÓN 10 € 45 €

MICROCÓSMICO
Garnacha

D.O RIBERA DEL DUERO 10 € 45 €

NOBBIS
Tempranillo

ROSADOS

Copa Botella

V.T MALLORCA 10 € 45 €

CAN AXARTELL ROSÉ
Pinot Noir, Syrah, Merlot, Callet

D.O CÔTES DE PROVENCE 11 € 45 €

PEYRASSOL #LOU
Garnacha, Cinsault, Syrah,
Monastrell, Vermentino

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 €