

LUNCH MENU

All our menus are based on Mediterranean cuisine
and designed to be shared.

Marinated olives	5€
Pan con tomate	6€
Iberian acorn-fed ham	30€
Fried mixed fish with yuzu aioli	29€
Shiso leaf with bluefin tuna and pickled cherry (each)	12€
Bruschetta with Cantabrian anchovy (each)	10€
Fattoush salad	16€
Watermelon salad with feta cheese and macadamia nuts	19€
Tomato and strawberry gazpacho, pickled cucumber	18€
Zucchini babaganoush, feta cheese and spicy pine nuts	18€
Grilled Menorcan prawns	34€
Tuna tartar with tomato ponzu and avocado	26€
Octopus with rosemary patata and "norteña" sauce	39€
Tiradito of red tuna, watermelon and spring onion	27€
Bonito tartar with pineapple aguachile and jalapeños	24€
Grilled national squid	36€
Beef tenderloin with chimichurri and padrón peppers	36€
Iberian pluma moorish skewer	29€
Vanilla ice cream sandwich, chocolate and hazelnuts	14€
Strawberries with cream, vanilla and thyme	15€
Cold melon and rum soup with coconut and lime sorbet	16€



In creating Menorca Experimental's menus, our chef Alex Larrea combined fresh, regional ingredients with elements from Menorca's long-ago past, when it was occupied by bold Mediterranean cultures. The menu is designed seasonally. Our chef enhances the best produced from our own garden, and works alongside small Balearic producers.

For allergies, please ask a staff member.

Menorca Experimental Sant Llorenç Camino de Llucalari 07730 Alaior . Menorca
@menorcaexperimental- menorcaexperimental.com - + 34 610 44 57 14

MENU LUNCH

Todos nuestros menús se basan en la cocina mediterránea y están diseñados para ser compartidos.

Aceitunas aliñadas	5€
Pan con tomate	6€
Jamón ibérico de bellota	30€
Fritura mixta de pescado con alioli de yuzu	29€
Hoja de shiso con atún rojo y cereza encurtida (ud)	12€
Bruschetta de anchoa del Cantábrico (ud)	10€
Ensalada fattoush	16€
Ensalada de sandía con queso feta y nueces de macadamia	19€
Gazpacho de tomate y fresa, pepino encurtido	18€
Babaganoush de calabacín quemado, queso feta y piñones picantes	18€
Gambas de Menorca a la plancha	34€
Tartar de atún con ponzu de tomate, aji amarillo y aguacate	26€
Pulpo con potato al romero y salsa nortea	39€
Tiradito de atún rojo, sandía y verde de cebolleta	27€
Tartar de bonito con aguachile de piña y jalapeños	24€
Calamar nacional a la plancha	36€
Lomo bajo de vaca con chimichurri y pimientos del padrón	36€
Pluma ibérica a la moruna	29€
Sandwich helado de vainilla, chocolate y avellanas	14€
Fresas con nata, vainilla y tomillo	15€
Sopa fría de melón y ron con sorbete de coco y lima	16€



Al crear Menorca Experimental menus, nuestro chef Alex Larrea combinó ingredientes frescos y regionales con elementos del pasado de Menorca, cuando estaba ocupada por diferentes culturas mediterráneas. El menú está diseñado según la temporada, el chef toma lo mejor de nuestros productos del huerto y trabaja junto con pequeños productores locales.

No duden en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo sobre los alérgenos.

Menorca Experimental Sant Llorenç Camino de Llucalari 07730 Alaior . Menorca
@menorcaexperimental- menorcaexperimental.com - + 34 610 44 57 14

CARTE DU DÉJEUNER



Toutes nos assiettes sont inspirées de la cuisine méditerranéenne
et sont conçues pour être partagées.

Olives marinées	5€
Pan con tomate	6€
Jambon ibérique de bellota	30€
Fritura mixta de poisson et aioli au yuzu	29€
Feuille de shiso, thon rouge et cerises marinées (unité)	12€
Bruschetta à l'anchois de Cantabrie (unité)	10€
Salade Fattouch	16€
Salade de pastèque, fromage feta et noix de macadamia	19€
Gaspacho de tomates et fraises, concombre mariné	18€
Babaganoush de courgette, fromage feta et pignons de pin épicés	18€
Gambas de Minorque grillées	34€
Tartare de thon, ponzu de tomate, poivron jaune et avocat	26€
Poulpe, pomme de terre au romarin et sauce "norteña"	39€
Tiradito de thon rouge, pastèque et oignons nouveaux	27€
Tartare de bonite, aguachile d'ananas et jalapeños	24€
Calamar à la plancha	36€
Entrecôte, chimichurri et pimientos del padrón	36€
Brochette de pluma ibérique	29€
Sandwich glacé vanille, chocolat et noisettes	14€
Fraises à la chantilly, vanille et thym	15€
Soupe froide de melon et rhum, sorbet coco et citron vert	16€



En créant les menus de Menorca Experimental, notre chef Alex Larrea a combiné des ingrédients frais et régionaux
avec des éléments du passé de Minorque, quand elle était occupée par différentes cultures méditerranéennes.

Le menu est conçu selon la saison, le chef prend le meilleur des produits de notre potager
et travaille avec de petits producteurs locaux.

N'hésitez pas à demander à n'importe quel membre de notre équipe au sujet des allergènes.

Menorca Experimental Sant Llorenç Camino de Llucalari 07730 Alaior . Menorca
@menorcaexperimental- menorcaexperimental.com - + 34 610 44 57 14