

# 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 de calamar con Alioli de Yuzu                           | 29€ |
| Sam de Atun rojo (each)                                         | 12€ |
| Bruschetta de anchoa del Cantábrico (ud)                        | 10€ |
| Ensalada fattoush                                               | 16€ |
| Gazpacho de tomate y fresa, pepino encurtido                    | 18€ |
| Babaganoush de calabacín quemado, queso feta y piñones picantes | 18€ |
| Gambas rojas del Mediterraneo                                   | 34€ |
| Tartar de atún con ponzu de tomate, aji amarillo y aguacate     | 26€ |
| Pulpo con potato al romero y salsa norteña                      | 39€ |
| 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 iberica 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 los menus de Menorca Experimental, nuestro chef Alex Larrea combina ingredientes frescos y regionales con elementos del pasado de Menorca, cuando estaba habitada 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

# 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 squid with yuzu aioli                           | 29€ |
| Bluefin tuna sam (each)                               | 12€ |
| Bruschetta with Cantabrian anchovy (each)             | 10€ |
| Fattoush salad                                        | 16€ |
| Tomato and strawberry gazpacho, pickled cucumber      | 18€ |
| Zucchini babaganoush, feta cheese and spicy pine nuts | 18€ |
| Mediterranean red shrimps                             | 34€ |
| Tuna tartar with tomato ponzu and avocado             | 26€ |
| Octopus with rosemary patata and "norteña" sauce      | 39€ |
| 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

# CARTE FINCA

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

## PARA PICAR

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Olives marinées                                           | 5€  |
| Gilda de thon rouge                                       | 12€ |
| Focaccia et beurre de thym maison                         | 9€  |
| Pan con tomate                                            | 6€  |
| Jambon ibérique de bellota                                | 30€ |
| Moules vapeur au beurre blanc miso et yuzu                | 16€ |
| Beignet de morue (unité)                                  | 4€  |
| Croquette de jambon ibérique (unité)                      | 4€  |
| Anchois de Cantabrie, pain brioché et beurre fumé (unité) | 6€  |

## LÉGUMES

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| Poireau grillé, sauce romesco de noix de cajou et pickles de concombre | 17€ |
| Rouleau de courgette, fromage ricotta de Minorque                      | 21€ |
| Carpaccio d'aubergines et vinaigrette au miso et figues                | 19€ |

## CRUDOS

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Carpaccio de bar et vinaigrette au citron kosho                                        | 29€ |
| Crudo de gambas de Méditerranée, vinaigrette aux agrumes grillés et piment d'Espelette | 39€ |
| Vivaneau mariné avec mini épis de maïs grillés                                         | 26€ |
| Tataki de ventrèche de thon et légumes "escalivada"                                    | 38€ |

## POISSONS

|     |                                                |
|-----|------------------------------------------------|
| 39€ | Bar grillé, stracciatella et fenouil sauté     |
| 28€ | Riz sec au thon et poivron rouge rôti          |
| 27€ | Bonite grillée, mayonnaise fumée et ciboulette |

## VIANDES

|     |                                                    |
|-----|----------------------------------------------------|
| 29€ | Pluma ibérique au Jospet, moutarde et palo cortado |
| 25€ | Poulet fermier grillé, labneh et harissa           |
| 36€ | Faux-filet de boeuf et salsa chimichurri           |
| 36€ | Steak tartare sur os à moelle grillé               |

## DESSERTS

|     |                                                               |
|-----|---------------------------------------------------------------|
| 16€ | Plateau de fromages de Minorque                               |
| 15€ | Torrija caramélisée et glace à la vanille                     |
| 16€ | Tarte au chocolat, caramel au miso et noisettes cristallisées |
| 14€ | Pavlova au yuzu et citron, sorbet à la fraise                 |
| 5€  | Glaces et sorbets maison                                      |



*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