

M E N U F I N C A

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

PARA PICAR

Aceitunas aliñadas	5€
Gilda de atún rojo	12€
Focaccia con mantequilla de tomillo hecha en casa	9€
Pan con tomate	6€
Jamón ibérico de bellota	30€
Mejillones al vapor con beurre blanc de miso y yuzu	16€
Buñuelo de bacalao (ud)	4€
Croqueta de jamón ibérico (ud)	4€
Anchoa del Cantábrico, pan brioche y mantequilla ahumada (ud)	6€

VERDURAS

Puerro a la brasa, romesco de anacardos y pepino encurtido	17€
Roll de calabacín con queso ricotta de Menorca	21€
Carpaccio de berenjena con vinagreta de miso e higos	19€

CRUDOS

Carpaccio de lubina con vinagreta de limón kosho	29€
Crudo de gambas rojas del Mediterráneo, vinagreta de cítricos a la llama y pimienta de Espelette	39€
Escabeche de pargo con mini mazorcas de maíz tatemadas	26€
Tataki de ventresca de atún con escalivada	38€

PESCADOS

39€	Lubina a la brasa, stracciatella y hinojo salteado
28€	Arroz seco de atún y pimiento rojo asado
27€	Bonito a la brasa, mahonesa ahumada y cebollino

CARNES

29€	Pluma ibérica al Jospé, mostaza y palo cortado
25€	Pollo payés a la brasa, labneh y harissa
36€	Steak tartar sobre tuetano a la brasa
36€	Lomo bajo de vaca con chimichurri

POSTRES

16€	Tabla de quesos menorquines
15€	Torrija de pan brioche con helado de vainilla
16€	Tarta de chocolate con caramelo de miso y avellanas cristalizadas
14€	Pavlova de yuzu y limón con sorbete de fresa
5€	Helados y sorbetes caseros



Al crear los menús 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

FINCA MENU



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

PARA PICAR

Marinated olives	5€
Gilda of bluefin tuna	12€
Focaccia with homemade thyme butter	9€
Pan con tomate	6€
Iberian acorn-fed ham	30€
Steamed mussels with miso and yuzu beurre blanc	16€
Cod fritter (each)	4€
Iberian ham croqueta (each)	4€
Cantabrian anchovy, brioche bread and smoked butter (each)	6€

VEGETABLES

Grilled leek, cashew romesco and pickled cucumber	17€
Zucchini roll with menorcan ricotta cheese	21€
Eggplant carpaccio, miso vinaigrette and figs	19€

CRUDOS

Sea bass carpaccio and kosho lemon vinaigrette	29€
Mediterranean red shrimps crudo with grilled citrus vinaigrette and Espelette pepper	39€
Snapper in escabeche with charred mini corn on the cob	26€
Tuna belly tataki with "escalivada" vegetables	38€

FISH

39€	Grilled sea bass, stracciatella and sautéed fennel
28€	Dry rice with tuna and roasted red pepper
27€	Grilled bonito, smoked mayonnaise and chives

MEAT

29€	Iberian pluma al Jospé, mustard and palo cortado
25€	Free-range grilled chicken, labneh and harissa
36€	Steak tartare on grilled bone marrow
36€	Sirloin steak with chimichurri sauce

DESSERTS

16€	Menorcan cheese board
15€	Caramelised torrija with vanilla ice cream
16€	Chocolate tart with miso caramel and crystallised hazelnuts
14€	Yuzu and lemon pavlova with strawberry sorbet
5€	Homemade ice creams and sorbets



*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.

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