

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	26€
Hoja de shiso con atún rojo (ud)	8€
Bruschetta de anchoa del Cantábrico (ud)	10€
Ensalada fattoush	17€
Gazpacho de tomate y fresa, pepino encurtido	18€
Babaganoush de calabacín quemado, queso feta y piñones picantes	18€
Gambas de Menorca a la plancha	36€
Tartar de atún con ponzu de tomate, aji amarillo y aguacate	26€
Tartar de bonito con aguachile de piña y jalapeños	24€
Calamar nacional a la plancha	36€
Steak tartare	22€
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€
Mousse de chocolate	14€



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

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	26€
Shiso leaf with bluefin tuna (each)	8€
Bruschetta with Cantabrian anchovy (each)	10€
Fattoush salad	17€
Tomato and strawberry gazpacho, pickled cucumber	18€
Zucchini babaganoush, feta cheese and spicy pine nuts	18€
Grilled Menorcan prawns	36€
Tuna tartar with tomato ponzu and avocado	26€
Bonito tartar with pineapple aguachile and jalapeños	24€
Grilled national squid	36€
Steak tartare	22€
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€
Chocolate Mousse	14€



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 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	26€
Feuille de shiso, thon rouge (unité)	8€
Bruschetta, anchois de Cantabrie (unité)	10€
Salade Fattouch	17€
Gaspacho de tomates et fraises, pickles de concombre	18€
Babaganoush de courgette, fromage feta et pignons de pin épicés	18€
Gambas de Minorque grillées	36€
Tartare de thon, ponzu de tomate, poivron jaune et avocat	26€
Tartare de bonite, aguachile d'ananas et jalapeños	24€
Calamar à la plancha	36€
Steak tartare	22€
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€
Mousse au chocolat	14€



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.