

MENU FINCA

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

PARA PICAR

Aceitunas aliñadas	5€
Pan con tomate	7€
Focaccia con mantequilla de tomillo	11€
Gilda de atún rojo	12€
Jamón ibérico de bellota	32€
Patatas bravas	13€
Mejillones al vapor	16€
con beurre blanc de miso y yuzu	
Croqueta de jamón ibérico (ud)	4€
Buñuelo de bacalao (ud)	4€
Anchoa del Cantábrico, pan brioche	6€
y mantequilla ahumada (ud)	

PESCADOS

28€	Arroz seco de atún y pimiento rojo asado
36€	Fetuccini negro de sepia, tartar de gamba roja
38€	Tataki de ventresca de atún con escalivada
36€	Lubina a la brasa, stracciatella e hinojo salteado
26€	Bonito a la brasa, mahonesa ahumada y cebollino
35€	Almejas en salsa verde, picatostes y limón
42€	Gambas rojas a la plancha
90€/kg	Pescado local al jospers

VERDURAS

Puerro a la brasa, romesco de anacardos y pepino encurtido	18€
Tomates de temporada, vinagreta de jerez y sumac	21€
Roll de calabacín encurtido, queso brossat y mahonesa de kimchi	22€
Carpaccio de berenjena, vinagreta de miso y cerezas encurtidas	20€

CARNES

39€	Steak tartar sobre tuétano a la brasa
29€	Pluma ibérica al jospers, mostaza y palo cortado
25€	Pollo payes a la brasa, labneh y harissa
120€/kg	Chuletón de vaca

POSTRES

CRUDOS	
Bonito soasado, garum de tomate y albahaca	26€
Sirvia a la putanesca	33€
Sashimi de atún rojo, stracciatella, pistachios y cerezas encurtidas	34€
Corvina soasada, gazpacho de eneldo y colinabo, semilla de mostaza	29€
16€	Tabla de quesos menorquines
15€	Torrija de pan brioche con helado de vainilla
14€	Arroz con leche, mango y helado de leche ahumada
15€	Piña a la brasa, aguachile de piña y sorbete de coco
16€	Chocolate, sesamo y plátano
5€	Helados y sorbetes caseros



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

FINCA MENU

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

PARA PICAR

Marinated olives	5€
Pan con tomate	7€
Focaccia with thyme butter	11€
Bluefin tuna gilda	12€
Acorn-fed Iberian ham	32€
Patatas bravas	13€
Steamed mussels	16€
with miso and yuzu beurre blanc	
Iberian ham croqueta (each)	4€
Salt cod fritter (each)	4€
Cantabrian anchovy,	6€
brioche bread and smoked butter (each)	

FISH

28€	Tuna dry rice
	with roasted red peppers
36€	Black squid ink fettuccine
	with red prawn tartare
38€	Tuna belly tataki
	with escalivada vegetables
36€	Grilled sea bass,
	stracciatella and sautéed fennel
26€	Bonito, smoked mayonnaise and chives
35€	Clams in green sauce
	with croutons and lemon
42€	Grilled red prawns
90€/kg	Josper-grilled local fish

VEGETABLES

Chargrilled leek,	18€
cashew romesco and pickled cucumber	
Seasonal tomatoes,	21€
Jerez vinaigrette and sumac	
Pickled zucchini roll,	22€
Brossat cheese and kimchi mayonnaise	
Eggplant carpaccio,	20€
miso vinaigrette and pickled cherries	

MEAT

39€	Steak tartare on grilled bone marrow
29€	Josper-grilled iberian pork pluma,
	mustard and Palo Cortado sherry
25€	Grilled free-range farmhouse chicken,
	labneh and harissa
120€/kg	Dry-aged beef rib steak

CRUDOS

Seared bonito, tomato garum and basil	26€
Amberjack alla puttanesca	33€
Bluefin tuna sashimi, stracciatella,	34€
pistachios and pickled cherries	
Lightly seared corvina,	29€
dill and kohlrabi gazpacho, mustard seeds	

DESSERTS

16€	Selection of Menorcan cheeses
15€	Caramelised torrija with vanilla ice cream
14€	Rice pudding, mango and smoked milk ice cream
15€	Grilled pineapple aguachile and coconut sorbet
16€	Chocolate, sesame and banana
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€
Pan con tomate	7€
Focaccia et beurre de thym	11€
Gilda de thon rouge	12€
Jambon ibérique de bellota	32€
Patatas bravas	13€
Moules vapeur, beurre blanc au miso et au yuzu	16€
Croqueta de jambon ibérique (unité)	4€
Beignet de morue (unité)	4€
Anchois de Cantabrie, pain brioché et beurre fumé (unité)	6€

LÉGUMES

Poireau grillé à la braise, romesco de noix de cajou et concombre mariné	18€
Tomates de saison, vinaigrette au Xérès et sumac	21€
Rouleau de courgette marinée, fromage brossat et mayonnaise au kimchi	22€
Carpaccio d'aubergine, vinaigrette au miso et cerises marinées	20€

CRUDOS

Bonite légèrement saisie, garum de tomate et basilic	26€
Sériole à la puttanesca	33€
Sashimi de thon rouge, stracciatella, pistaches et cerises marinées	34€
Maigre, gaspacho à l'aneth et au chou-rave, graines de moutarde	29€

POISSONS

28€	Riz sec au thon et poivron rouge rôti
36€	Fettuccine noires à l'encre de seiche, tartare de gambas
38€	Tataki de ventrèche de thon et escalivada
36€	Bar grillé, stracciatella et fenouil sauté
26€	Bonite, mayonnaise fumée et ciboulette
35€	Palourdes en sauce verte, croûtons et citron
42€	Gambas grillées
90€/kg	Poisson local au Josper

VIANDES

39€	Steak tartare sur os à moelle grillé
29€	Pluma ibérique au Josper, sauce moutarde et Palo Cortado
25€	Poulet fermier grillé, labneh et harissa
120€/kg	Côte de bœuf

DESSERTS

16€	Plateau de fromages minorquins
15€	Torrija de pain brioche et glace à la vanille
14€	Riz au lait, mangue et glace au lait fumé
15€	Aguachile d'ananas grillé et sorbet coco
16€	Chocolat, sésame et banane
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.