

MENU LUNCH

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

Aceitunas aliñadas	5€
Pan con tomate	7€
Jamón ibérico de bellota	32€
Rape en tempura, mahonesa de miso rojo	28€
Mejillones en escabeche de pimentón, mantequilla de sobrasada	16€
Ostra, kimchi	7€
Gazpacho de tomate y fresa, pepino encurtido	18€
Babaganoush de calabacín quemado, queso feta y piñones picantes	18€
Ensalada de sandía, queso feta y anacardos	22€
Gambas rojas a la plancha	42€
Cigalas al ajillo	36€
Zamburiñas, jalapeños y pico de gallo de piña	25€
Tartar de atún con ponzu de tomate, aji amarillo y aguacate	26€
Arroz, carabinero al natural y alioli de piquillos	45€
Dorada para 2 personas, tomates asados y salicornia	80€
Lomo bajo de vaca con chimichurri y pimientos del padrón	36€
Pluma ibérica a la moruna	29€
Espuma de crema catalana, curd de limón	14€
Sandwich helado de mango y mezcal	16€
Fresas con nata, sorbete de piquillos y tomillo	15€
Mousse de chocolate	15€



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	7€
Acorn-fed Iberian ham	32€
Monkfish tempura with red miso mayonnaise	28€
Mussels in smoked paprika escabeche with sobrasada butter	16€
Oyster with kimchi	7€
Tomato and strawberry gazpacho with pickled cucumber	18€
Charred zucchini baba ganoush with feta cheese and spicy pine nuts	18€
Watermelon salad, feta cheese and cashew nuts	22€
Grilled red prawns	42€
Langoustines "al ajillo"	36€
Zamburiñas with jalapeños and pineapple pico de gallo	25€
Tuna tartar with tomato ponzu, aji amarillo and avocado	26€
Rice with raw scarlet prawn (carabinero) and piquillo pepper aioli	45€
Sea bream for two with roasted tomatoes and samphire	80€
Beef striploin with chimichurri and padrón peppers	36€
Moorish-style iberian pork pluma	29€
Catalan cream espuma with lemon curd	14€
Mango ice cream sandwich with mezcal	16€
Strawberries with cream, piquillo pepper sorbet and thyme	15€
Chocolate mousse	15€



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	7€
Jambon ibérique de bellota	32€
Tempura de lotte, mayonnaise au miso rouge	28€
Moules en escabèche au paprika fumé, beurre à la sobrasada	16€
Huître et kimchi	7€
Gaspacho de tomate et fraise, concombre mariné	18€
Babaganoush de courgette, feta et pignons de pin épicés	18€
Salade de pastèque, feta et noix de cajou	22€
Crevettes rouges grillées	42€
Langoustines al ajillo	36€
Pétoncles, jalapeños et pico de gallo à l'ananas	25€
Tartare de thon, ponzu de tomate, poivron jaune et avocat	26€
Riz, carabinero cru et aioli aux piquillos	45€
Dorade pour deux personnes, tomates rôties et salicorne	80€
Faux-filet de bœuf, chimichurri et piments de Padrón	36€
Pluma ibérique "a la moruna"	29€
Mousse de crème catalane et lemon curd	14€
Sandwich glacé à la mangue et au mezcal	16€
Fraises, crème, sorbet au poivron piquillo et thym	15€
Mousse au chocolat	15€



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.