



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.