

MENU A

110€/persona

ENTRANTES

Tartar de gamba menorquina, manzana Granny Smith y sabayón de cebollino
Aguachile naranja de lubina, mango y chile habanero
Tataki de vaca menorquina, ponzu de tomate de y queso de mahón
Ensalada de tomate de nuestra huerta, labneh hecho en casa y vinagreta de avellanas

PRINCIPALES

Chuletillas de cordero a la brasa, pure de berenjena ahumado,
pesto de cilantro y jalapeño encurtido
Rape a la parrilla y almejas en salsa verde
Solomillo de ternera, terrina de patatas y escalivada
Berenjena quemada, yogur ahumado, tahini de ajo negro y za atar

POSTRES

Torrija de brioche, sorbete de coco y Gin Xoriguer
Vacherin de fresas, merengue y chantilly de tomillo
Pavlova de fruta de la pasión, mango verde y cilantro
Bizcocho roto de chocolate y trigo sarraceno,
cremoso de chocolate y pimienta de Espelette



MENU B

150€/persona

ENTRANTES

Carpaccio de cigala, mango verde y caviar
Tartar de atún, aguacate y cerezas
Ensalada de bogavante, melocotón y vinagreta de trufa
Sandía, limón marroquí, queso feta y nueces de macadamia

PRINCIPALES

Bogavante a la brasa, gazpacho de cerezas y encurtidos
Lomo alto de vaca menorquina a la brasa, terrina de patatas y salsa bordelesa
Rodaballo a la parrilla, salsa de albariño y berberechos
Risotto de ceps y trufa de verano

POSTRES

Torrija de brioche, sorbete de coco y Gin Xoriguer
Vacherin de fresas, merengue y chantilly de tomillo
Pavlova de fruta de la pasión, mango verde y cilantro
Bizcocho roto de chocolate y trigo sarraceno,
cremoso de chocolate y pimienta de Espelette



Al crear Menorca Experimental menús, nuestro chef Alex Larrea combinó ingredientes frescos y regionales con elementos del pasado de Menorca, cuando estaba ocupada 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.