

# 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.