

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€
Boquerones en vinagre	15€
Mejillones en escabeche de pimentón, mantequilla de sobrasada	16€
Gazpacho de tomate y fresa, pepino encurtido	18€
Babaganoush de calabacín quemado, queso feta y piñones picantes	18€
Stracciatella, higos y aceite de hoja de higuera	18€
Gambas rojas a la plancha	42€
Tartar de atún con ponzu de tomate, aji amarillo y aguacate	26€
Zamburiñas, jalapeños y pico de gallo de piña	25€
Arroz, carabinero al natural y alioli de piquillos	45€
Dorada para 2 personas, tomates asados y salicornia	65€
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€
Fresas con nata, piquillos, vainilla y tomillo	15€
Mousse de chocolate	15€



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