

M E N U F I N C A

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

PARA PICAR

Aceitunas aliñadas	5€
Pan con tomate	7€
Focaccia	11€
con mantequilla de tomillo	
Gilda de atún rojo	12€
Jamón ibérico de bellota	32€
Patatas bravas	13€
Mejillones al vapor	16€
con beurre blanc de miso y yuzu	
Croqueta de jamón ibérico (ud)	4€
Buñuelo de bacalao (ud)	4€
Anchoa del Cantábrico, pan brioche	6€
y mantequilla ahumada (ud)	

VERDURAS

Puerro a la brasa, romesco de anacardos	18€
y pepino encurtido	
Tomates de temporada,	21€
vinagreta de jerez y sumac	
Roll de calabacín encurtido,	22€
queso brossat y mahonesa de kimchi	
Carpaccio de berenjena,	20€
vinagreta de miso e higos	

CRUDOS

Sirvia a la putanesca	33€
Sashimi de atun rojo,	34€
stracciatella, pistachos e higos	

PESCADOS

28€	Arroz seco de atún
	y pimiento rojo asado
36€	Fetuccini negro de sepia,
	tartar de gamba roja
38€	Tataki de ventresca de atún
	con escalivada
36€	Lubina a la brasa,
	stracciatella e hinojo salteado
42€	Gambas rojas a la plancha
90€/kg	Pescado local al jospers

CARNES

39€	Steak tartar sobre tuétano a la brasa
29€	Pluma ibérica al jospers,
	mostaza y palo cortado
25€	Pollo payes a la brasa,
	labneh y harissa
120€/kg	Chuletón de vaca

POSTRES

16€	Tabla de quesos menorquines
15€	Torrija de pan brioche
	con helado de vainilla
14€	Arroz con leche,
	mango y helado de leche ahumada
15€	Piña a la brasa,
	aguachile de piña y sorbete de coco
16€	Chocolate, sesamo y plátano
5€	Helados y sorbetes caseros



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