



**Croqueta de "la Chon" 3,20 (ud)**

Croqueta casera de cocido, receta de la madre de Elena

**Anchoa y pasiego 9 (ud)**

Sobao pasiego con manteca de vaca Vermella, anchoa de Cantabria premium 00, velo de papada ibérica e hinojo marino

**Rusa de gamba blanca 18**

Ensaladilla rusa de gamba blanca de Menorca y aceite de sus cabezas

**Formatjada de perdiz roja 17**

Empanada tradicional menorquina rellena de perdiz roja escabechada, foie micuit y figat menorquín

**Puerros escabechados 19**

Puerros escabechados a baja temperatura con queso de cabra menorquín Es Tonedor, bizcocho de zanahoria, sésamo garrapiñado y yogurt de Menorca

**Coca amb tonyina 21**

Coca tradicional de atún alicantina versionada y elaborada con lomo alto de atún rojo Balfegó, praliné de cebollas ahumadas y piñones tostados

**Salpicón de pez limón 23**

Lomos de serviola con crema de salpicón, aceite de perejil, gel de piparra y crema de aceituna negra

**Lengua tonnata 20**

Carpaccio de lengua guisada de vaca Vermella menorquina con salsa tonnata, membrillo, encurtidos de Menorca, y piñones tostados

**Canelón de aguacate 19**

Canelón templado de aguacate relleno de ventrescas de pez limón ligadas en salsa gribiche

**Tartar de carabineros 27**

Tartar de carabinero de Menorca, sobrasada poltrú de Porc Faixat, hueva de arenque ahumada y gazpachuelo malagueño

\*\*\*

**Molleja y sepionet 28**

Molleja de ternera a baja temperatura, garbanzo ahumado y sepionet de bahía

**Corvina a la brasa 29**

Corvina a la brasa sobre guiso de lenteja Beluga con jamón ibérico y crema de puerros

**Manitas y carrilleras 31**

Manitas de Porc Faixat rellenas de carrilleras de cerdo ibérico y crema de coliflor ahumada

**Rape con verdinas 33**

Suprema de rape a baja temperatura con verdinas al pil-pil y velo de cuixot menorquín

**Onglet a la pimienta verde 29**

Onglet de vaca Vermella a baja temperatura con salsa pimienta verde, crema de apio nabo y peras escalivadas

**Carrillera de atún rojo 30**

Carrillera de atún rojo Balfegó estofada con crema de nécora gallega y emulsión de pimienta roja asado

Servicio de pan de elaboración propia con degustación de aceite de Menorca 4,50 €

Pan sin Gluten "Triticum" 5 €

Los precios incluyen I.V.A

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquese al personal

Disponemos de carta de alérgenos

