

Per compartir

Els nostres Calamars a l'andalusa marinats en sobrassada i maionesa de pebre vermell	14,50 €
Coquetó de rostit de pollastre i foie. Gel de moscatell	11,00 €
Vichyssoise de ametlles, baklava de dàtils, brosat i gelat de pistatxo	12,50 €
Tomàquet morú a baixa temperatura farcit d'anxoves, pesto de Maó, chutney de tomàquet especiat, tàperes i escuma de formatge Binibeca	12,50 €
Mar i muntanya de papada i escamarlà, suc umami, pomes glacejades a el romaní	18,50 €
Carpaccio de gambes de la costa menorquina, vinagreta de miso i papaia, alvocat acariciat a la paella i maionesa de espirulina	26,50 €
Musclos Cafè de París i aire d'estragó	14,00 €
Remenat d'ous ecològics, anguila fumada, cogombre osmotitzat en llima, tomàquets cherry confitats, oliva deshidratada i ous de peix	19,50 €
Donut farcit de cua de bou guisat, salsa Yakiniku, patates suflé, amanida de créixens i maionesa cítrica	13,00 €
Filets d'anxoves de Santoña	12,00 €
Pernil Joselito (80gr.)	22,00 €

De la costa

Tataki de tonyina Blue fi (Balfegó), wasabi fresc de Montseny, shitakes, "piparras" i salsa teriyaki	28,50 €
Peix de llotja rostit en fulla de figuera a l'estil papillota, oliaigua texturitzat i samfaina	27,00 €
Turbot en el seu suc, crema de fonoll, cabdell rostit, papadum cruixent i emulsió d'herbes anisades	29,00 €
Cranc de closca tova, verduretes d'estiu i bisque de crancs de l'illa amb curri vermell	28,50 €

De la tierra

Filet Rossini, salsa merlot i verduretes del nostre hort	32,00 €
Galtes meloses, puré de xirivia i textures d'albercoc	28,00 €
Terrina de xai en el seu suc, humus d'oliva, crispetes especiades, emulsió de iogurt de cabra i menta i panotxetes	29,00 €

Postres

57 Santa Mariana	7,50 €
(Tofee de whisky, ganache muntada de xocolata, escuma de vainilla i gelat de cafè)	
Mil Fulles de Pinya	7,50 €
(Pinya osmotitzada en Gin Xoriguer, crema de llima i menta, sorbet de llima i creme fraiche)	
Ensaïmada Frangelico	7,50 €
(Ensaïmada, praliné, anglesa de Frangelico i gelat d'avellanes)	