

BROTACIÓN

Bienvenida de la isla
Gilda Santa Mariana



CRECIMIENTO

Cuando el producto alcanza su madurez. Sabores más plenos, métodos más complejos

Timbal de patata y bonito
Ceviche entre tierra y mar
Ensalada del Hortolà i el Mariner
Ensalada de tomate "Cor de Bou"



TRANSFORMACIÓN

La materia se transforma: calor, técnica y sabor profundo

Atardecer Marino de Rape
Solomillo del Campo Menorquín
Tinta de Mareas Profundas
El Corazón del Huerto



UN MOMENTO DE REFLEXIÓN

El Rojo Secreto de la Tierra



RETORNO

Lo dulce como recuerdo del camino. Simpleza, memoria y aprovechamiento

El tesoro de queso Menorquín
Manzanas al Cálido Abrazo del Azúcar
El encanto de la crema dorada



INFUSIÓN FINAL- La esencia líquida.

Un instante de quietud, Aromas que envuelven, calman y devuelven el alma al cuerpo tras el viaje de sabores

Petit fours



En cada plato una intención. En cada gesto un compromiso.