

COSECHA VIVA

BROTACIÓN

Bienvenida de la isla
Gilda Santa Mariana



CRECIMIENTO

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

Nuestra simple ensaladilla
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.

“Living Harvest”

SPROUTING

Welcome from the island
Santa Mariana Gilda



GROWTH

When the product reaches maturity. Fuller flavors, more complex methods

Our simple Russian salad
Earth and sea ceviche
Garden and Fisherman’s salad
“Cor de Bou” tomato salad



TRANSFORMATION

The matter transforms: heat, technique, and deep flavor

Sea Sunset of Monkfish
Menorcan Country Sirloin
Ink of Deep Tides
The Heart of the Garden



A MOMENT OF REFLECTION

The Secret Red of the Earth



RETURN

The sweet as a memory of the path. Simplicity, memory, and resourcefulness

The Menorcan Cheese Treasure
Apples in a Warm Sugar Embrace
The Charm of Golden Cream



FINAL INFUSION – The liquid essence.

A moment of stillness. Aromas that envelop, calm, and return the soul to the body after the flavor journey

Petit fours



For every dish, a purpose; in every gesture, a pledge.