

### SABORES DE LA HUERTA

**Ensalada de tomate "Cor de Bou"** – Tomate de selección, piparras encurtidas y emulsión de romero ahumado

18€

**Nuestra César** - Crujiente de pollo campero, mahonesa de anchoas y lascas de queso Mahón curado

21€

**Timbal de patata y bonito** – Patata confitada, huevo ecológico, bonito en aceite y mahonesa cremosa

18€

**Vichyssoise** – Crema fina de puerro, infusionada con aceite de puerro braseado

22€

**Pisto** - Verduras de la huerta cocinadas a fuego lento en sofrito meloso

18€

### ¿LO COMPARTIMOS?

**Tabla de quesos** – Selección de queso semicurado, curado y fresco, acompañados de uvas, pasas y frambuesas

20€

**Tabla embutidos** – Cuixot, sobrasada, carnixua y butifarró, servidos con miel de Menorca

18€

**Salteado de Setas** – Bolets de Menorca y setas ecológicas de Mahón, con yema de huevo cremosa

16€

**Canelón del chef** - Rostit de pollo de corral, envuelto en pasta fresca y napado con crema de foie

18€

**Ceviche de Corvina** – Corvina marinada, equilibrada con puré de boniato asado

18€

**Croquetas de la casa** - De pollo de corral con nuestra esencia

3,5 €/und

### EL LENGUAJE DEL MAR

**Pescado del día** - Según pesca local

Precio según mercado

**“Suc” de Rap** - Guiso tradicional de pescadores, intenso y reconfortante

30€

**Calamar en su Tinta** - Calamar de Menorca, acompañado de sus patitas fritas en aceite

25€

**Gambas de Menorca** - A la plancha o cocidas, realizadas con aceite de Santa Mariana

Precio según mercado

### CORTE Y TRADICIÓN

**Solomillo de Vermella Menorquina** - A la brasa, con parmentier sedosa y demi-glacé de huesos madurados

32€

**Chuletón 1k Vermella Menorquina 35 Días Maduración** - Selección de la finca Son Catlà, con sus guarniciones de temporada

75€ / 2 pax

**Paletilla de Cabrito Asado** - Cocinada a baja temperatura, infundada con ajo y salvia

29€

**Lechona confitada** - Medallón de lechona, dorado en su jugo con cama de patata y sobrasada

27€

**Escabeche Pollo de Corral** - Guiso tradicional con vinagre de Jerez, acompañado de ensalada fresca y encurtidos artesanos

24€

**Wayuu A5 de la finca Kagoshima** - con guarnición de setas de Menorca salteadas con yema

80€ / 100gr

### PASTAS CON ALMA

**Raviolis caseros de calabaza** - con emulsión de salvia y Pernod

18€

**Tagliatelle al Aroma de Sobrasada** - con aceite de sobrasada, gamba y Shitake, con un toque de naranja

22€

### ARROCES DE TEMPORADA

**Arroz meloso** - Cocido lentamente con caldo de marisco, elaborado con ingredientes frescos de temporada

32€ p.p

**Caldereta Tradicional** - Un clásico de la tradición marinera, cocido lentamente para extraer toda su esencia

190€

**Caldereta de Langosta, Versión Extendida** -

el auténtico homenaje a la langosta

240€

**Salpicón de Langosta** - Nuestra propuesta veraniega, con langosta de primera calidad, acompañada de caviar

140€

**Langosta confitada con huevos y patatas** - Langosta cocinada lentamente en su propio jugo, acompañada de patatas confitadas y huevos de corral

190€

**Arroz a Banda** - Arroz infusionado con un fumet de mariscos, acompañado de gamba roja de Menorca, coronado con un huevo frito de corral

30€ p.p

### FINAL PERFECTO

**Panna Cotta con caviar “de la Tasquita”**- Suave panna cotta, complementada con caviar del Tibet

22€

**Crème Brûlée de azafrán de Menorca y helado de chocolate** – elaborada con azafrán local, acompañada de un helado de chocolate perfumado con naranja y azahar

16€

**Coulant de queso de Mahón con helado de higos de Menorca y gelificaciones de Manzanilla** - Coulant de queso Mahón con chocolate blanco, acompañado de helado de Figat Menorquín, gelificaciones de manzanilla y un toque aromático de crujiente de romero

15€

**Tarta taten milhojas** - Hojaldre caramelizado, crema pastelera tradicional, milhojas de manzana Granny Smith caramelizada en su propio jugo y crujiente de manzana a la vainilla, servido con helado de vainilla y bombón de Madagascar

15€

**Torrija Santa Mariana** - Lingote de brioche francés casero, empapado en leche infusionada sobre crema ligera de canela, acompañado de helado de canela y teja crujiente de mantequilla y piñones

15€

**Surtido de sorbetes** - Sorbete de menta fresca de nuestro huerto, sorbete de remolacha con cítricos al aroma de azúcar mascabado y frutos del bosque y sorbete de limón de los limoneros de nuestras fincas, km0

10€