

SABORES DE LA HUERTA

Ensalada de tomate "Cor de Bou" – Tomate de selección aliñado, piparras encurtidas, cebolleta y aceite de Santa Mariana (Francisco Almagro)

18€

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

21€

Nuestra simple ensaladilla – Patata, huevo ecológico, bonito en aceite y mahonesa cremosa

18€

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

22€

Pisto - Con huevo frito y sus patatitas

18€

¿LO COMPARTIMOS?

Tabla de quesos – Selección de queso semicurado, curado y fresco, acompañados de fruta y mermelada

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 - De butifarras napado con crema de foie

18€

Ceviche de corvina – Con crema de calabaza asada

18€

Croquetas de la casa

3,5 €/und

Foie - Hígado de pato cocido en vino tinto de Menorca y especias

18€

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 en dos texturas, napado con su tinta y mermelada de cebolla

25€

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

Precio según mercado

CORTE Y TRADICIÓN

Solomillo de Vermella Menorquina - A la brasa, con parmentier sedosa y demi-glace 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, infusionada con ajo y salvia

29€

Lechona - Confitada y asada con chutney de nabo y pera al vino

27€

Escabeche Pollo de Corral - Con escarola fresca y sus encurtidos artesanos

24€

Wagyu 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

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

LA LANGOSTA COMO PROTAGONISTA

Los platos que contienen langosta requieren reserva previa con 24 horas de antelación

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€

FINAL PERFECTO

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

22€

Crème Brûlée de azafrán de Menorca y helado de chocolate – Elaborada con azafrán local, helado de chocolate perfumado con naranja

12€

Coulant de queso de Mahón con helado de higos de Menorca y gelificaciones de Manzanilla - con helado de Figat Menorquín, gelificaciones de manzanilla y crujiente de romero

12€

Tarta tatin milhojas - servido con helado de vainilla y bourbon de Madagascar

12€

Torrija Santa Mariana - Lingote de brioche francés casero, acompañado de helado de canela y teja crujiente de mantequilla y piñones

12€

Surtido de sorbetes - Sorbete de menta fresca, sorbete de remolacha con cítricos al aroma de azúcar moscabado y sorbete de limón, km0

10€

SAVEURS DU JARDIN

Salade de tomates "Cor de Bou" - Sélection de tomates assaisonnées, poivrons marinés, oignons nouveaux et huile de Santa Mariana (Francisco Almagro)

18€

Notre César - Poulet croustillant élevé en plein air, mayonnaise aux anchois et tranches de fromage de Mahon affiné

21€

Notre humble salade russe - Pomme de terre, œuf bio, thon à l'huile et mayonnaise crémeuse

18€

Vichyssoise – Crème fine de poireaux, infusée d'huile de poireaux braisés

22€

Pisto - Avec œuf au plat et pommes de terre

18€

DEVONS-NOUS LE PARTAGER ?

Plateau de fromages - Sélection de fromages demi-fermes, affinés et frais, accompagnés de fruits et de confiture

20€

Planche de charcuterie - Cuixot, sobrassada, carnixua et butifarró, servie avec du miel de Minorque

18€

Champignons sautés - Bolets de Menorca et champignons biologiques de Mahón, avec un jaune d'œuf crémeux

16€

Cannelloni du chef - Avec saucisses et crème de foie

18€

Ceviche de maigre - Avec crème de potiron rôti

18€

Croquettes de la maison

3,5 €/und

Foie - Canard cuisiné au vin rouge de Minorque et aux épices

18€

LE LANGAGE DE LA MER

Poisson du jour - Selon la pêche locale

Prix selon le marché

“Suc” de Rap - Ragoût traditionnel de pêcheurs, intense et réconfortant

30€

Calmar à l'encre - Calmar minorquin en deux textures, recouvert de son encre et d'une marmelade d'oignons

25€

Crevettes de Minorque - Grillées ou bouillies, rehaussées d'huile de Santa Mariana

Prix selon le marché

COUPE ET TRADITION

Filet de bœuf de Vermella Menorquina - Grillée, avec parmentier soyeux et demi-glace d'os affinés

32€

Côte de bœuf 1k Vermella Menorquina 35 jours de maturation - Sélection du domaine Son Catlà, avec des garnitures de saison

75€ / 2 pax

Épaule de chevreau rôtie - Cuite à basse température, infusée à l'ail et à la sauge

29€

Cochon de lait - Confit et rôti avec chutney de navets et de poires au vin

27€

Escabèche de poulet fermier - Avec des endives fraîches et ses cornichons artisanaux

24€

Wagyu A5 de la ferme de Kagoshima - Garni de champignons de Minorque sautés au jaune d'œuf

80€ / 100gr

PÂTES AVEC ÂME

Raviolis au potiron faits maison - Avec émulsion de sauge et Pernod

18€

Tagliatelles à l'arôme de sobrasada - À l'huile de Sobrasada, crevettes et Shitake, avec une touche d'orange

22€

PLATS DE RIZ DE SAISON

Riz moelleux - Cuit lentement avec un bouillon de fruits de mer, préparé avec des ingrédients frais de saison

32€ par personne

Arroz a Banda - Riz infusé avec un fumet de fruits de mer, accompagné de crevettes rouges de Minorque, surmonté d'un œuf de poules frites

30€ par personne

LE HOMARD À L'HONNEUR

Les plats contenant du homard doivent être réservés 24 heures à l'avance

Caldereta Tradicional - Un classique de la tradition maritime, cuit lentement pour en extraire toute l'essence

190€

Caldereta de Langosta, version longue - L'authentique hommage au homard

240€

Salpicón de Homard - Notre proposition estivale, avec du homard de première qualité, accompagné de caviar

140€

Homard confit avec œufs et pommes de terre - Homard cuit lentement dans jus, accompagné de pommes de terre confites et d'œufs fermiers

190€

FIN PARFAITE

Panna Cotta "de la Tasquita" au caviar - Panna cotta moelleuse, agrémentée de caviar au Tibet

22€

Crème brûlée au safran de Minorque et glace au chocolat - Élaborée avec du safran local, glace au chocolat parfumée à l'orange

12€

Coulant de fromage de Mahon avec glace aux figues de Minorque et gelées de Manzanilla - avec glace aux figues de Minorque, gelées de Manzanilla et romarin croustillant

12€

Tarte tatin millefeuille - servie avec de la glace à la vanille et du bourbon de Madagascar

12€

Torrija Santa Mariana - Lingot de brioche française fait à la maison, servi avec de la glace à la cannelle et une tuile croquante au beurre et aux pignons de pin

12€

Assortiment de sorbets - Sorbet à la menthe fraîche, sorbet à la betterave avec des agrumes aromatisés au sucre muscovado et sorbet au citron, km0

10€

FLAVOR OF THE GARDEN

Tomato Salad "Cor de Bou" – Selected tomatoes dressed, pickled piparras, spring onion, and Santa Mariana olive oil by Francisco Almagro

€18

Our Caesar – Crispy country chicken, anchovy mayonnaise, and shavings of Mahón cheese

€21

Our Simple Russian Salad – Potato, organic egg, tuna in oil, and creamy homemade mayonnaise

€18

Vichyssoise – Fine leek cream infused with braised leek oil

€22

Pisto - With fried egg and baby potatoes

€18

SHALL WE SHARE IT?

Cheese and fruit platter – Selection of semi-cured, cured and fresh cheese, accompanied by seasonal fruit and homemade jam

€20

Cured Meats Platter – Cuixot, sobrasada, carnixua, and butifarró, with Menorcan honey

€18

Sautéed Mushrooms – Bolets de Menorca and organic mushrooms from Mahón, with creamy egg yolk

€16

Chef's Cannelloni – Of butifarra sausages drizzled with foie gras cream

€18

Sea bass ceviche – With roasted pumpkin cream

€18

House Croquettes

€3,50 each

Foie – Duck liver braised in Menorcan red wine and aromatic spices

€18

THE LANGUAGE OF THE SEA

Fish of the Day – According to local fishery

Price according to Market

“Suc de Rap” - Traditional fishermen's stew, intense and comforting

€30

Squid in ink – Two-texture Menorcan squid finished with squid ink
and sweet onion marmalade

€25

Menorcan Prawns – Grilled or cooked, enhanced with Santa Mariana oil

Price according to Market

CUT AND TRADITION

Vermella Menorquina sirloin steak – Grilled, with silky parmentier and demi-glace of
matured bones.

€32

Chuletón 1k Vermella Menorquina 35 Days Maturing – Selection from the Son Catlà
estate, with seasonal garnishes

€75 / 2 pax

Roasted Kid Shoulder – Cooked at low temperature, infused with garlic and sage

€29

Lechona – Confit and roasted pork with wine-infused turnip and
pear chutney

€27

Free-Range Chicken Escabeche – With fresh escarole and artisanal pickled
vegetables

€24

Kagoshima A5 Wagyu – Garnished with sautéed Menorcan mushrooms and silky egg yolk
€80 / 100g

PASTA WITH SOUL

Homemade Pumpkin Ravioli – With sage emulsion and Pernod

€18

Tagliatelle with Sobrasada Essence – With Sobrasada oil, shrimp and Shitake, with a touch of orange

€22

SEASONAL RICE DISHES

Mellow Rice – Slowly cooked with seafood broth, made with fresh seasonal ingredients

€32 per person

Rice a Banda – Rice infused with a seafood fumet, accompanied by Menorcan red shrimp, topped with a fried free-range egg

€30 per person

LOBSTERS AS A PROTAGONIST

Dishes containing lobster require reservations 24 hours in advance.

Traditional Caldereta – A classic of the seafood tradition, cooked slowly to extract all its essence

€190

Lobster Caldereta, Extended version– The authentic tribute to the lobster

€240

Lobster Salpicon – Our summer proposal, with top quality lobster, accompanied by caviar

€140

Lobster confit with eggs and potatoes – Lobster slowly cooked in its own juice, accompanied by confit potatoes and free-range eggs

€190

PERFECT END

Panna Cotta “La Tasquita” with Caviar – Delicate panna cotta complemented with caviar from Tibet

€22

Crème Brûlée of Menorcan saffron and chocolate ice cream – Made with local saffron and chocolate ice cream scented with orange

€12

Mahon cheese coulant with Menorcan fig Ice Cream and chamomile jellies – With Menorcan Figat ice cream, chamomile jellies and crispy rosemary

€12

Tarte tatin millefeuille – Served with vanilla ice cream and Madagascar bourbon

€12

Santa Mariana French Toast – Homemade French brioche ingot, served with cinnamon ice cream and crunchy butter and pine nuts tuile

€12

Assortment of sorbets – Fresh mint sorbet, beet sorbet with citrus fruit flavored with muscovado sugar and lemon sorbet, zero-kilometer

€10