

Cocina

<i>Suero de queso mahón, ortigas y algas</i>	28
<i>Croqueta jamón ibérico, finalista Md Fusión 24</i>	4,50
<i>Papada de cerdo negro ahumada a la sal de piña,shisho y frutas tatemadas</i>	9
<i>Picaña madurada 3 meses</i>	30
<i>Arroz de la tierra con tierra.</i>	25
<i>Escabeche de oliaigua oxidado y sirviola.</i>	28
<i>Paté en croute de hortalizas, cítricos, sobrasada blanca y foie.</i>	27
<i>Sinfonía del huerto“ Tributo a el Gargouillou de Michel Bras.”</i>	34
<i>Rape, kalamata, naranja y escalonia.</i>	38
<i>Atún rojo en texturas y Wasabi del mediterraneo.</i>	48
<i>Pato, microrraíces, bombón de foie y miso de zanahoria.</i>	38
<i>Berenjena a la menorquina, vaca, pino y piñones.</i>	36
<i>Especiales para 2.</i>	
<i>Solomillo Wellington Santa Marianna</i>	100
<i>Langosta con huevos, patatas, panceta ibérica y caviar</i>	150
<i>Caviar imperial 30gr</i>	80
<i>Pastelería.</i>	
<i>“Pomada pie” Versión de la Lemon pie al estilo Menorquín.</i>	15
<i>Flores, ensaimadas y rosas.</i>	15
<i>Chocolate, aceite y caviar</i>	25

Dishes.

<i>Mahón cheese whey, nettles, and seaweed</i>	28
<i>Iberian ham croquette, MD Fusion 24 finalist</i>	4.5
<i>Smoked Menorcan black pork jowl with shiso and charred fruits.</i>	9
<i>Aged picanha, 3 months</i>	30
<i>Menorcan countryside rice</i>	25
<i>Oxidized oliaigua marinade with amberjack</i>	28
<i>Vegetable, citrus, white sobrasada, and foie paté en croute</i>	27
<i>"Symphony of the Garden" - A tribute to Michel Bras' Gargouillou</i>	34
<i>Textured red tuna and mediterranean wasabi</i>	40
<i>Monkfish, kalamata olives, orange, and shallots</i>	38
<i>Duck, micro roots, foie gras bonbon, and carrot miso</i>	38
<i>Minorcan-style eggplant, beef, pine, and pine nuts</i>	36

Specials

<i>Santa mariana Beef Wellington</i>	100
<i>Lobster with eggs, potatoes, Iberian bacon, and caviar</i>	150
<i>Imperial caviar 30g -</i>	80

Pastry.

<i>"Pomada pie" - Menorcan style Lemon pie</i>	15
<i>Flowers, ensaimadas (pastries), and roses</i>	15
<i>Chocolate, oil, and caviar</i>	25

Cuisine.

<i>Petit-lait de fromage de Mahón, orties et algues</i>	28
<i>Croquette de jambon ibérique, finaliste MD Fusion 24</i>	4,5
<i>Joue de porc noir de Minorque fumée avec shiso et fruits carbonisés.</i>	9
<i>Picaña vieillie 3 mois</i>	33
<i>Riz de la terre avec terre</i>	25
<i>Marinade d'oliagua oxydée avec sérieole</i>	28
<i>Pâté en croûte de légumes, agrumes, sobrasada blanche et foie</i>	26
<i>"Symphonie du jardin" Hommage au Gargouillou de Michel Bras</i>	34
<i>Thon rouge en textures et Wasabi méditerranéen.</i>	40
<i>Lotte, olives kalamata, orange et échalote</i>	38
<i>Canard, micro-racines, bonbon de foie gras et miso de carotte</i>	38
<i>Aubergine à la minorquine, bœuf, pin et pignons de pin</i>	36

Spécial

<i>Filet Wellington</i>	100
<i>Langouste aux œufs, pommes de terre, bacon ibérique et caviar</i>	150
<i>Caviar impérial 30g</i>	80

Pâtisserie

<i>"Pomada pie" - Tarte au citron à la manière de Minorque</i>	15
<i>Fleurs, ensaimadas (pâtisseries) et roses</i>	15
<i>Chocolat, huile et caviar</i>	25

