



Para degustar, huerta, técnica, producto _____

Pâté en croûte De Sobrasada blanca, foie, pistacho y encurtidos	25,00€
Ostra "Volant" acidulada y avivada en Panceta ibérica Maldonado	7,00€
Taco trotamundos. De Shisho, Papada de Cerdo negro ahumada en casa, Mole, y piña al brandy	6,00€
Donut De rabo guisado y macerado de forma oriental y ensalada o-hitashi	16,00€
Contraste de boquerón de "Santoña" tomate y trampantojo láctico	14,00€
Aires de un viaje al sur de Italia. Stracciatella, berenjena, ajo asado, limón, puerro	15,00€
Pasta de casa. Caramelle de Cuixot, yuzu, vieira, manzana, cigala y café.	22,00€

Mar

Rape kalamata.

Texturas de cebolla, jugo de espinas, naranja, camamila 34,00€

Raya del Senyoret inspirada en la panadera a la menorquina.

Rillette de patata, jugo de azafrán, pimiento multicolor. 30,00€

Campo

Pato

Miso de zanahoria, raíces, falso ravioli de foie y jugo nipón. 32,00€

Espaldita de Cordero

Uva, jugo de vino, "ensaladita" de algas, polvo de crucíferas 30,00€

Dulce

Ensaimada Frangelico.

Cocinada al momento, abanico de avellana. 13,00€

Pomada Especiada Pie

Nuestra versión más menorquina de la Lemón Pie. 13,00€

57 Santa Marianna

Glosa contemporánea del emblemático postre de La Menorquina 14,00€

Nos gusta mucho trabajar con la temporalidad, solicitar platos fuera de carta.

Pour déguster, jardin ,technique, produit _____

Pâte en croûte Au sobrasada blanche, foie, pistache et condiments	25,00€
Huître « Volant » acidulée et éveillée au lard ibérique Maldonado	7,00€
Taco globe-trotteur Au Shiso, fanon de porc noir fumée à la maison, mole et ananas au brandy	6,00€
Donut Queue de bœuf en ragoût et macéré à l'oriental, et salade o-hitashi	16,00€
Contraste d'anchois « Santoña » tomate et trompe-l'œil lactique	14,00€
Airs d'un voyage dans le sud de l'Italie Stracciatella, aubergine, ail rôti, citron, poireau	15,00€
Pâtes de la maison Caramelle de cuixot, yuzu, coquille Saint-Jacques, pomme, langoustine et café	22,00€

Mer

La lotte de mer kalamata
Textures d'oignon, jus d'épines, orange et camomille 34,00€

Raie du « Senyoret » inspirée de la boulangère minorquine
Rillettes de pomme de terre, jus de safran, poivron multicolore 30,00€

Campagne

Canard
Miso de carotte, racines, faux ravioli de foie et jus nippon 32,00€

Dos d'agneau
Raisin, jus de vin, « petite salade » d'algues, poudre de crucifères 30,00€

Doux

Ensaimada Frangelico
Cuite à l'instant, éventail de noisettes 13,00€

Tarte épicée à la Pomada
Notre version la plus minorquine de la Lemon Pie 13,00€

57 Santa Mariana
Variation contemporaine du dessert emblématique minorquin 14,00€

Nous aimons travailler beaucoup avec la saisonnalité et suggérer des plats hors de la carte

To taste, orchard, technique, product _____

Pâté en croûte
White Sobrasada, foie gras, pistachio and pickles 25,00€

Oyster
"Volant" acidulated and enhanced with Iberian pancetta Maldonado 7,00€

Taco Trotamundos
Shisho, Smoked Black Pork Jowl, Mole, and Brandy Pineapple 6,00€

Donut
Of Oriental-style braised Tail and o-Hitachi salad 16,00€

Contrast of "Santoña" anchovy
tomato and lactate trickery 14,00€

A journey through Southern Italy's flavours.
Stracciatella, Eggplant, Roasted Garlic, Lemon, Leek 15,00€

Homemade Pasta.
Cuixot Caramelle, Yuzu, Scallop, Apple, Prawn and Coffee 22,00€

Sea

Kalamata-style Monkfish
Textures of onion, spine juice, orange 34,00€

"Senyoret" skate inspired by the Menorcan baker
Potato rilette, saffron juice, multicolour pepper 30,00€

Countryside

Duck
Carrot miso, roots, fake foie ravioli and Nippon juice 32,00€

Lamb Shoulder
Grape, Wine juice, seaweed "ensaladita" crucifers Powder 30,00€

Sweet

Frangelico ensaimada
Cooked on the spot, hazelnut fan. 13,00€

Spiced Pomada Pie
Our Menorcan version of Lemon Pie. 13,00€

57 Santa Mariana
Contemporary gloss of Menorca's emblematic dessert. 14,00€

We enjoy working with seasonality and suggesting off-menu dishes.

