

Origen, tu mirada y la mía.

Reflexión y evolución.

¿Hacia dónde miramos hoy?

Croqueta finalista Md fusión (sup. 3,5€ ud.)

Su Enfoque

Lácteos, ortigas y algas.

Arroz de la tierra con tierra.

Escabeche de oliaigua de tomates oxidados y sirviola.

Paté en croute de hortalizas, cítricos, sobrasada blanca y foie.

Su Consideración

Sinfonía del huerto“ Tributo a el Gargouillou de Michel Bras.”

Rape, kalamata, naranja y escalonia.

Pato, micro raíces, bombón de foie y miso de zanahoria.

Berenjena a la menorquina, vaca roja, y pino y almendra.

Langosta con huevos, patatas, panceta ibérica y caviar. (sup.110€ ud.)

Deliberación

“Pomada pie” Versión de la Lemon pie al estilo Menorquín.

Flores, ensaimadas y frutos secos.

Chocolate, aceite y Caviar imperial. (sup.10€ ud.)

•

Licores de Biniarbolla.

Petit fours.

Origine, Ton regard et le mien.

Réflexion et évolution.

Où regardons-nous aujourd'hui ?

Croquette finaliste Md fusion (sup 3,5 € ud.)

Son Focus

Laiteries, orties et algues

Riz de la Terre Avec terre

Escabèche d'oliaigua de tomates oxydées et Sirviola

Pâté en croûte de légumes, agrumes, sobrasada blanche et foie

Votre Considération

“Symphonie du potager” Hommage au Gargouillou de Michel Bras

Lotte, kalamata, orange et échalote

Canard, micro-racines, bonbon de foie et miso de carotte

Aubergine à la minorquine, vache rouge, pin et amande

Langouste avec œufs, pommes de terre, pancetta ibérique et caviar. (sup.110€ l'unité)

Délibération

“Pomada pie” Version de la tarte au citron à la mode de Minorque

Fleurs, ensaimadas et fruits secs

Chocolat, Huile et Caviar impérial (sup 10€ l'unité)

•

Liqueurs de Biniarbolla

Petit fours

Origin, Your gaze and mine

Reflection and evolution

Where do we look today?

Finalist Croquette Md fusion (sup 3,5€ ud.)

Its Focus

Dairy, Nettles, and Seaweed

Earth Rice With soil

Pickled 'oliaigua' of oxidized tomatoes and Sirviola

Vegetable, Citrus, White Sobrasada, and Foie Paté en Croute

Your Consideration

“Garden Symphony” A tribute to Michel Bras’s Gargouillou

Monkfish, Kalamata, Orange, and Shallot

Duck, Micro Roots, Foie Bonbon, and Carrot Miso

Menorcan-style Eggplant, Red Cow, and Pine and Almond

Lobster with Eggs, Potatoes, Iberian Bacon, and Caviar. (sup €110 each)

Deliberation

“Pomada Pie” Menorcan-style Lemon Pie

Flowers, Ensaimadas, and Nuts

Chocolate, Oil, and Imperial Caviar. (sup 10€ each)

•

Biniarbolla Liqueurs.

Petit Fours.