



ESENCIA MENORQUINA

De la postal a la última luz

Paseo por la isla

Primeros pasos entre sal, tierra y brisa

Carpaccio de gamba roja de Menorca y aceite de gamba

Gilda, gel de vermut y piel de naranja confitada

Tosta de sobrasada y queso menorquín

Cóctel Santa Mariana

Postal de Menorca

El instante que permanece

Ensaladilla de gamba blanca de Menorca en espuma de mahonesa y lágrima de plancton

Wagyu curado con aceite ahumado y destellos de caviar

Royal de foie con velo dulce de Pedro Ximénez, crujiente de piñones y oro negro de trufa

Piquillo asado, corazón de tomate seco y avellana, con lámina de portobello, demiglace de cebolla y aceite infusionado de tomate

Canelón de butifarras de Menorca con crema de foie, albahaca y wantán

Arroz de calamar a la bruta, sobrasada y aceite fco Almagro de ajo confitado

Rulo meloso de cerdo de Menorca relleno de cigala, en su jugo reducido y de salsa nota brava

La luz cayendo sobre el mar

Dulzor, calma y último reflejo

Lichi, corazón de Módena y susurro de rosas

Infusión Santa Mariana

Petits fours

El paseo se detiene.

La luz se posa sobre el mar.

Menorca permanece.

