

LA CARTA

DE LA DESPENSA

ACEITUNAS CASERAS

COCA DE ACEITE DE MENORCA

BRIOCHE DE SOBRASADA TIERNA Y MIEL

PRESA DE "PORC NEGRE" AHUMADA CON ENCURTIDOS

DEL HUERTO

PATATAS DE MENORCA ASADAS CON ROMESCO PICANTE

COGOLLOS DEL HUERTO

TOMATE EN CONSERVA Y CEBOLLA ENCURTIDA

TARTAR DE TOMATES SEMI SECOS CON ENCURTIDOS,
ACEITUNAS GRIEGAS DE KALAMATA Y ALBAHACA

BERENJENA DE MENORCA ASADA, BURRATA Y AVELLANAS

EL CALABACÍN DE NUESTRO HUERTO

DEL GALLINERO

CROQUETA DE POLLO ASADO Y JAMÓN IBÉRICO

PIL-PIL DE ALITAS DE POLLO Y ACEITE DE MENORCA

ENSALADILLA CON ULTRAMARINOS

TORTILLA DE BRANDADA DE BACALAO

CANELÓN DE POLLO ASADO

DE LA COSTA Y MAR A DENTRO

GAMBAS A LA SAL (6 UDS)

RAYA DE MENORCA CON MANTEQUILLA DE HIERBAS
Y ALCAPARRAS

LOMO DE LUBINA CON PESTO DE ESPINACAS,
VELOUTÉ DE TOMATE Y ACEITE DE MENORCA

ARROZ DE CALAMAR Y GAMBITA DE MENORCA

DE NUESTRA TIERRA

MEDIANA DE VACA MENORQUINA
FILETEADA CON PIMIENTOS DE PADRÓN
Y PATATAS CHIPS CASERAS

LECHONA DE MENORCA ASADA A BAJA TEMPERATURA
CON CREMA DE PATATA Y CEBOLLAS TIERNAS

TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA MENORQUINA
CON MANTEQUILLA CAFÉ PARÍS
Y PATATAS CHIPS

CORDERO DE RUMA CON TABULÉ DE VERDURITAS
Y VELOUTÉ DE SU JUGO

JARRETE DE TERNERA ASADA A FUEGO LENTO
(3-4 personas)

DE NUESTRA COCINA

PIÑA, COCO Y LIMA
ENRIQUE MENDOZA, Moscatel de la Marina

CHUCHO CON CREMA DE LIMÓN Y HELADO DE CAFÉ
NIEPOORT TAWNY OPORTO

TORRIJA DE "COCA BAMBA" CON HELADO DE ALMENDRA
DON PX GRAN RESERVA 2002

BRIOCHE CON CHOCOLATE, ACEITE DE MENORCA Y SAL
DOLÇ DE MENDOZA

DEGUSTACIÓN DE QUESOS DE PROXIMIDAD
TOKAJI CHATEAU DERESZLA 5 PUTTONYOS

COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE CHOCOALTE
CASTAÑO DULCE

HELADOS ARTESANOS



OUR MENU

FROM OUR PANTRY

HOME MADE OLIVES

CRUSTY MENORQUIN OIL BRED

SOBRASADA AND HONEY BRIOCHE

"PORC NEGRE"(PORK) SMOKED WITH PICKLES

FROM OUR VEGETABLE GARDEN

MENORQUIN ROASTED POTATOES WITH SPICY "ROMESCO"

LITTLE LETTUCE HEARTS, CANNED TOMATOE AND PICKLED ONION

DRIED TOMATO TARTAR WITH PICKLES, GREEK KALAMATA OLIVES AND BASIL

ROASTED MENORQUIN AUBERGINE, BURRATA AND HAZELNUTS

ZUCCHINI FROM OUR VEGETABLE GARDEN

FROM OUR POULTRY HOUSE

ROASTED CHICKEN AND IBERIAN HAM CROQUETTE

PIL-PIL DE ALITAS DE POLLO Y ACEITE DE MENORCA

POTATO SALAD WITH GROCERIES

COD BRANDADE OMELETTE

ROAST CHICKEN "CANNELONNI"

FROM THE COAST AND DEEP SEA

SALTED MINORCAN PRAWNS (6/Units)

MENORQUIN SKATE WITH HERB BUTTER AND CAPERS

SEA BASS LOIN WITH SPINACH PESTO, TOMATO VELOUTÉ AND MINORCAN OIL

SQUID AND MENORQUIN PRAWN RICE

FROM OUR FIELDS

MINORCAN ENTRECOTE STEAK FILLETED WITH CHIPS POTATOES AND "PIQUILLO" PEPPERS

SUCKLING PIG WITH POTATO CREAM AND SPRING ONIONSS

MENORCAN COW TARTAR WITH CAFE PARIS BUTTER AND POTATOE CHIPS

SUCKLING MENORQUIN LAMB WITH VEGETABLE TABULÉ AND BELOUTÉ IN ITS JUICE

JARRETE DE TERNERA ASADA A FUEGO LENTO
(3-4 personas)

FROM OUR KITCHEN

PINEAPPLE, COCONUT AND LIME
ENRIQUE MENDOZA, Moscatel de la Marina

LEMON CREAM FILLED PASTRY WITH COFFEE ICE CREAM
NIEPOORT TAWNY OPORTO

"TORRIJA" OF "COCA BAMBA" WITH ALMOND ICE CREAM
DON PX GRAN RESERVA 1988

CHOCOLATE BRIOCHE WITH MENORCAN OIL AND SALT
DOLÇ DE MENDOZA

TASTING OF PROXIMITY CHEESES
TOKAJI CHATEAU DERESZLA 5 PUTTONYOS

HAZELNUT COULANT WITH CHOCOLATE ICE CREAM
CASTAÑO DULCE

HOMEMADE ICE CREAMS



LA CARTA

DEL REBOST

OLIVES CASOLANES

COCA D'OLI DE MENORCA

BRIOIX DE SOBRASSADA TENDRE I MEL

PRESA DE PORC NEGRE FUMADA AMB ADOBATS

DE L'HORT

PATATES DE MENORCA ROSTIDES AMB ROMESCU PICANT

CABDELLS D'ENCIAM DE L'HORT,
TOMÀQUET EN CONSERVA I CEBA ADOBADA

TARTAR DE TOMÀQUETS SEMI SECS AMB ADOBATS,
OLIVES GREGUES DE KALAMATA I ALFÀBREGA

ALBERGÍNIA DE MENORCA ROSTIDA,
BURRATA I AVELLANES

EL CARBASSÓ DEL NOSTRE HORT

DEL GALLINER

CROQUETA DE POLLASTRE ROSTIT I PERNIL IBÈRIC

PIL-PIL D'ALETES DE POLLASTRE I OLI DE MENORCA

"ENSALADILLA" AMB ULTRAMARINS

TRUITA DE BRANDADA DE BACALLÀ

CANELÓ DE POLLASTRE ROSTIT

DE LA COSTA I MAR A ENDINS

GAMBES A LA SAL (6 UNITATS)
RATJADA DE MENORCA AMB MANTEGA D'HERBES I TÀPERES

LLOM DE LLOBARRO AMB PESTO D'ESPINACS,
VELOUTÉ DE TOMÀQUET I OLI DE MENORCA

ARRÒS DE CALAMAR I GAMBETA DE MENORCA

DE LA NOSTRA TERRA

MITJANA DE VACA MENORQUINA FILETEJADA
AMB PEBROTS DEL "PIQUILLO" I PATATES XIPS CASOLANES

PORCELLA DE MENORCA ROSTIDA A BAIXA TEMPERATURA
AMB CREMA DE PATATA I CEBES TENDRES

TARTAR DE FILET DE VACA MENORQUINA
AMB MANTEGA CAFÈ PARÍS I PATATES XIPS

XAI DE RUMA AMB TABULÉ DE VERDURETES
I VELOUTÉ DEL SEU SUC

JARRET DE VADELLA ROSTIDA A FOC LENT
(3-4 PERSONES)

DE LA NOSTRA CUINA

PINYA, COCO I LLIMA
ENRIQUE MENDOZA, MOSCATEL DE LA MARINA

"CHUCHO" AMB CREMA DE LLIMONA I GELAT DE CAFÈ
NIEPOORT TAWNY OPORTO

"TORRIJA" DE COCA BAMBA AMB GELAT D'AMETLLA
DON PX GRAN RESERVA 2002

BRIOIX AMB XOCOLATA, OLI DE MENORCA I SAL
DOLÇ DE MENDOZA

DEGUSTACIÓ DE FORMATGES DE PROXIMITAT
TOKAJI CHATEAU DERESZLA 5 PUTTONYOS

COULANT D'AVELLANA AMB GELAT DE XOCOLATA
CASTAÑO DULCE

DEGUSTACIÓ DE FORMATGES DE PROXIMITAT



LA CARTE

DE NOTRE GARDE-MANGER

OLIVES MAISON

COCA À L'HUILE DE MENORCA

SOBRASADA ET BRIOCHE AU MIEL

PRESA «PORC NEGRE» FUMÉE AUX CORNICHONS

DE NOTRE JARDIN

POMMES DE TERRE RÔTIES DE MINORQUE AU ROMESCO ÉPICÉ

COEURS DE LAITUE, TOMATE EN CONSERVE ET OIGNON MARINÉ

TARTARE DE TOMATE SEMI-SÉCHÉE AUX CORNICHONS, OLIVES GRECQUES DE KALAMATA ET BASILIC

AUBERGINE RÔTIE DE MINORQUE, BURRATA ET NOISETTES

COURGETTES DE NOTRE VERGER

DE NOTRE POULAILLER

CROQUETTE DE POULET RÔTI ET JAMBON IBÉRIQUE

PIL-PIL D'AILES DE POULET À L'HUILE DE MINORQUE

SALADE DE POMMES DE TERRE AVEC ÉPICERIE

OMELETTE À LA BRANDADE DE MORUE

CANNELLONI DE POULET RÔTI

DE LA CÔTE ET DE LA MER PROFONDE

CREVETTES DE MINORQUE AU SEL (6/PCS)

RAIE DE MINORQUE AU BEURRE AUX HERBES ET CÂPRES

FILET DE BAR AU PESTO D'ÉPINARDS,
VELOUTÉ DE TOMATE ET HUILE DE MINORQUE

RIZ AUX CALAMARS ET CREVETTES DE MINORQUE
(2 PERSONNES)

DE NOS CHAMPS

PADRÓN ET CHIPS DE POMMES DE TERRE

COCHON DE LAIT DE MINORQUE, RÔTI À BASSE TEMPÉRATURE
AVEC CRÈME DE POMMES DE TERRE
ET OIGNONS TENDRE

TARTARE DE BOEUF DE MINORQUE
AVEC BEURRE DE CAFÉ DE PARIS ET CHIPS
DE POMMES DE TERRE

AGNEAU DE RUMA AVEC TABOULÉ DE LÉGUMES
ET VELOUTÉ DE JUS

JARRET DE VADELLA ROSTIDA A FOC LENT
(3-4 PERSONNES)

DE NOTRE CUISINE

ANANAS, NOIX DE COCO ET CITRON VERT
ENRIQUE MENDOZA, MOSCATEL DE LA MARINA

"CHUCHO" DE CRÈME AU CITRON AVEC GLACE AU CAFÉ
NIEPOORT TAWNY OPORTO

PAIN PERDU «COCA BAMBA» AVEC GLACE AUX AMANDES
DON PX GRAN RESERVA 1988

BRIOCHE AVEC CHOCOLAT, HUILE DE MINORQUE ET SEL
DOLÇ DE MENDOZA

DEGUSTATION DE FROMAGES LOCAUX
TOKAJI CHATEAU DERESZLA 5 PUTTONYOS

COULANT DE NOISETTE AVEC GLACE AU CHOCOLAT
CASTAÑO DULCE

GLACE ARTISANALE

