

## cocktails

Bellini	Zumo de melocotón y cava	
	9,50	
Negroni	Campari, vermut rojo y ginebra	
	9,50	
Aperol Spritz	Aperol, cava y soda	
	8,00	
Moscow Mule	Ginger beer, vodka y soda	
	9,50	

## para empezar

Coca de aceite de Menorca con tomate de colgar	
	(G) 5,00
Corte de pan de hogaza	
Pan rústico de masa madre de fermentación lenta	
	(G) 2,50 por persona
Pan sin gluten	
	(G) 5,00
Ostra francesa con aliño	
	(C S U P) 7,00 unidad
Ostra francesa al natural	
	(C) 7,00 unidad
Jamón ibérico en lascas	
	50g. 20,50 / 80g. 28,50
Copa ibérica	
	50g. 18,50 / 80g. 26,50
Cecina de buey	
	18,50 / 26,50
Anchoas 00	
	(P) 12,00 / 24,00
Foie a la sal con brioche y chutney de mango	
	(G* S U) 16,50 / 21,50
Nuestras croquetas	
	(G H L) 2 unidades 7,50
Gambas a la brasa	
	(C) 36,00
Kentucky Säam Chicken	
	(G S U) 2 unidades 17,00
Brioche de trompeta, queso Comté, yema de huevo curada y trufa	
	(G H L) 15,50

Este establecimiento garantiza que los productos de pesca de consumo en crudo o poco hecho, se han congelado previamente a -20°C durante al menos 24h, para destruir la posible parasitación por anisakis o sus larvas.

## entrantes

Ensalada de esclata-sangs en escabeche, granada y queso de Mahón curado	
	(L S U) 18,00
Berenjena Roma-Pekín	
	(G H L) 18,50
Puerros asados, meunière y caviar Oscietre	
	(L P) 25,00
Sashimi de atún rojo, emulsión de soja y wasabi fresco	
	(P S S E) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00
Huevo frito de corral con foie y trufa	
	(H) 19,50 / 26,00
Huevo frito de corral con caviar	
	(H P) 21,50 / 33,00

## del mar

Calamar de Menorca a la brasa en su tinta y sus patitas crujientes	
	(P G) 23,00
Lomo de lubina asada con verduritas de temporada	
	(P) 26,50
Pieza entera de pescado salvaje a la brasa (según la captura del día)	
	(P) Preguntar

## de la tierra

Steak tartar de vaca madurada, con patatas fritas y mantequilla ahumada	
	(G L S U) 20,50 / 27,00
Manitas de cerdo crujientes con mostaza, membrillo y brotes frescos	
	(M O S U) 18,50
Mollejas de ternera menorquina glaseadas	
	(L S U) 19,50
Lomo bajo de vaca madurada a la brasa	
	(G*) 350g. 30,50
Lechona de Menorca asada a baja temperatura	
	(S U) 21,00 / 25,00

## postres

Degustación de quesos de la isla	
	(G L) 10,50
Invierno en Sesforquilles	
	(F C G H L) 8,00
Buñuelos de chocolate	
	(F C G H L) 8,00
Milhojas de tiramisú crujiente	
	(G H L) 8,50
Coulant de almendra con helado de turrón	
	(F C G H L) 9,50
Snicker's VOSF	
	(F C G H L S) 8,50
Helados artesanales	
	(L G*) 7,50

## vinos dulces

Castaño Dulce 2018 (50cl)	
	D.O. Yecla
	Crianza 6 meses
	Monastrell 100%
	3,80 - 25,00
Rujaq Andalusi (50cl)	
	D.O. Sierra de Málaga
	Moscatel Transañejo 20 años en bota
	Moscatel de Alejandría 100%
	5,50 - 25,00
Porto Niepoort Tawny (75cl)	
	D.O. / Zona: Porto (Portugal)
	Envejece 3 años
	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz
	3,80 - 28,00
Parparoussis, Muscat de rio Patras 2020 (50cl)	
	P.D.O. Peloponeso, Grecia
	Muscat Rio Patras 100%
	6,00 - 30,00
Château Dereszla Aszú 5 Puttonyos 2019 (50cl)	
	D.O. Tokaj-Hegyalja
	Botrytis cinerea, conocida también como «podredumbre noble»
	70% Furmint, 20% Hárlevelü, 10% Zéta
	7,00 - 55,00

C Crustáceos	M Marisco
FC Frutos con cáscara	MO Mostaza
G Gluten	P Pescado
G* Se puede elaborar sin gluten	S Soja
H Huevo	SE Sésamo
L Lácteos	SU Sulfitos