

cocktails

- Bellini
Zum 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 SU 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* SU) 16,50 / 21,50
- Nuestras croquetas
(GHL) 2 unidades 7,50
- Gambas a la brasa
(C) 36,00
- Kentucky Säam Chicken
(G SU) 2 unidades 17,00
- Brioche de trompeta, queso Comté,
yema de huevo curada y trufa
(GHL) 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
(LSU) 18,00
- Berenjena Roma-Pekín
(G*HL) 18,50
- Puerros asados,
meunière y caviar Oscietre
(LP) 25,00
- Sashimi de atún rojo,
emulsión de soja y wasabi fresco
(PSSE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00
- Huevo frito de corral con foie y trufa
(HL) 19,50 / 26,00
- Huevo frito de corral con caviar
(HLP) 21,50 / 33,00

del mar

- Almejas en salsa verde
con yema de espárragos trigueros
(CSU) 22,50
- Lomo de lubina asada
con verduritas de temporada
(LP) 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
(GLMO SU) 20,50 / 27,00
- Manitas de cerdo crujientes
con mostaza, membrillo y brotes frescos
(MO SU) 18,50
- Mollejas de ternera menorquina glaseadas
(LSU) 19,50
- Lomo bajo de vaca madurada a la brasa
(G*) 350g. 30,50
- Lechona de Menorca asada a baja temperatura
(LSU) 21,00 / 25,00

postres

- Degustación de quesos de la isla
(GL) 10,50
- Invierno en Sesforquilles
(FCGHL) 8,00
- Buñuelos de chocolate
(FCGHL) 8,00
- Milhojas de tiramisú crujiente
(GHL) 8,50
- Coulant de almendra con helado de turrón
(FCGHL) 9,50
- Snicker's VOSF
(FCHLS) 8,50
- Helados artesanales
(LG*) 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% Hárslevelü, 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 |