

## 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
- Sääm de pollo & langosta Mahón/Bangkok  
(C FC G H M SU) 2 unidades 20,00
- Brioche Katsu Sando de «porc negre»  
(G H S SU) 14,00

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 tomate de temporada,  
queso de Mahón curado, aceituna negra y albahaca  
(L SU) 18,00
- Berenjena Roma-Pekín  
(G\* HL) 18,50
- Puerros asados,  
meunière y caviar Oscietre  
(L P) 25,00
- Sashimi de atún rojo,  
emulsión de soja y wasabi fresco  
(P SSE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00
- Huevo frito de corral con foie  
(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  
(C SU) 22,50
- Lomo de lubina asada  
con verduritas de temporada  
(L 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 M O SU) 20,50 / 27,00
- Manitas de cerdo crujientes  
con mostaza, membrillo y brotes frescos  
(M O SU) 18,50
- Mollejas de ternera menorquina glaseadas  
(L SU) 19,50
- Lomo bajo de vaca madurada a la brasa  
(G\*) 350g. 30,50
- Lechona de Menorca asada a baja temperatura  
(L SU) 21,00 / 25,00

## postres

- Degustación de quesos de la isla  
(GL) 10,50
- Primavera en Sesforquilles  
(FC GHL) 8,00
- Buñuelos de chocolate  
(FC GHL) 8,00
- Milhojas de tiramisú crujiente  
(GHL) 8,50
- Coulant de almendra con helado de turrón  
(FC GHL) 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 |