

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 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
(G H L) 2 unidades 7,50

Gambas a la brasa
(C) 36,00

Sääm de costilla de cerdo
con salsa BBQ canadiense y kimchi
(H SU) 2 unidades 16,50

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* 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 SE) 19,00 / 26,00 Extra wasabi 3,00

Huevo frito de corral con foie
(H L) 19,50 / 26,00

Huevo frito de corral con caviar
(H L P) 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

Chuletón de vaca de Menorca
(G*) 1kg 90,00

Lechona de Menorca asada a baja temperatura
(L SU) 21,00 / 25,00

postres

Degustación de quesos de la isla
(G L) 10,50

Verano 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 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% Hárslevelü, 10% Zéta
7,00 - 55,00

C Crustáceos
FC Frutos con cáscara
G Gluten
G* Se puede elaborar sin gluten
H Huevo
L Lácteos

M Marisco
MO Mostaza
P Pescado
S Soja
SE Sésamo
SU Sulfitos