

ENSALADAS

Ensalada de quinoa con verduritas salteadas y bacalao	13€
Ensalada de tomate con queso de Maó, cebolla tierna y alcaparras	14€
Ensalada de aguacate con gambas de Menorca, lechugas variadas, nueces y salsa rosa	16€

PARA COMPARTIR

Pan de cristal con tomate (2 tostadas)	3,5€
Escupiña de Menorca	3,5€/ud
Anchoa doble 00 del cantábrico sobre sobao tostado con mantequilla ahumada (2 uds)	7,5€
Jamón 100% ibérico de bellota de Guijuelo	32€
Cecina de picaña de Menorca madurada 40 días	18€
Tartar de atún rojo salvaje a nuestro estilo	25€
Mejillones de roca del puerto de Maó al vapor	14€
Carpaccio de gambas de Menorca	18€
Almejas al vino blanco	21€
Ceviche peruano de lubina	16€
Gambas de Menorca al ajillo	18€
Ortigas de mar fritas	14€
Sepia salteada con sobrasada artesana de Menorca	15,5€
Gambas de Menorca salteadas con Gin Xoriguer de Maó	18,5€
Calamares a la andaluza acompañado de kimchi mayo	16€
Revuelto de patatas, puerro y sobrasada artesana de Menorca	13,5€
Nuestras alcachofas rebozadas	16€
Calabacines a la menorquina (reellenos de verduras)	12€
Pulpo a la plancha sobre puré casero de patata y cebolla pochada	25€
Camembert al horno con ajos confitados y vino tinto	12€
Croquetas caseras de bacalao (10 unidades)	14€

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina a la plancha sobre crema de hinojo	25€
Lomo de bacalao acabado al horno con salsa de miel y mostaza acompañado de patatas panadera	21€
Lomo de atún rojo salvaje con salsa teriyaki y verduritas frescas salteadas con sésamo	29€
Rape frito con cebolla y patatas	24€
Langosta de Menorca frita con huevos y patatas	180€/kg

CARNES

Chuletas de cordero de Menorca al horno con salsa de hierbas provenzales	23€
Cochinillo en dos cocciones con su costra y puré de manzana	26€
Entrecot de lomo bajo de vaca de Menorca (300gr)	22€
Chuleta de vaca menorquina madurada 45 días (800gr)	49€

ARROCES

(mínimo para 2 personas)

Arroz del senyoret con gamba roja de Menorca y sepia	23€/persona
Arroz negro con sepia y gamba de la isla	23€/persona
Arroz de pulpo y alcachofas con puntitas de mayonesa de pimentón	22€/persona
Arroz de bogavante	31€/persona
Fideuá ciega de pescado, sepia y gambas de Menorca	22€/persona
Caldereta de langosta (sólo por encargo)	85€/persona

POSTRES CASEROS

Coulant de chocolate (12 minutos de cocción)	9€
Coulant de pistacho y chocolate blanco (12 minutos de cocción)	9€
Tatín de manzana	7€
Tarta de queso con mermelada de frutos rojos	7€
Helado de coco Nou Siroco	7€

SALADS

Quinoa salad (Quinoa, sauteed vegetables and cod)	13€
Tomato salad (Sliced tomato, spring onion, Mahón cheese and capers)	14€
Avocado salad with Menorcan prawns (Mixed lettuce, avocado pear, prawns and cocktail sauce)	16€

STARTERS

Crystal bread with tomato (2 toasts)	3,5€
Menorcan clam	3,5€/ud
Cantabrian 00 anchovy on an small sponge cake with smoked butter (2 uds)	7,5€
Iberian acorn-fed ham from Gujuelo	32€
Matured picaña jerky from Menorca	18€
Wild bluefin tuna tartar	25€
Steamed rock mussels from the port of Maó	14€
Carpaccio of Menorcan prawns	18€
Clams marinera with white wine	21€
Sea bass ceviche	16€
Menorcan prawns with garlic	16€
Deep fried Menorcan “anemone”	14€
Cuttlefish sauteed with Menorcan sobrasada	15,5€
Menorcan prawns sauteed with Gin Xoriguer	18,5€
Fried squid with kimchi mayonnaise	16€
Fried baby squid with our black ink alioli	14€
Scrambled potatoes, leeks and Menorcan sobrasada	13,5€
Fried artichokes	16€
Stuffed courgettes menorcan style (stuffed with vegetables)	12€
Grilled octopus with homemade mashed potato	25€
Baked camembert with garlic and red wine	12€
Homemade cod croquettes (10 unidades)	14€

FISH AND SEAFOOD

Grilled sea bass loin on fennel cream	25€
Cod steak finished at the oven with honey and mustard sauce	21€
Wild red tuna steak with teriyaki sauce and fresh vegetables sauteed with sesame seeds	29€
Fried monkfish with onion and potatoes	24€
Fried menorcan lobster with eggs and chips	180€/kg

MEATS

Baked local lamb chops with provence herbs sauce	23€
Suckling pig with crackling and apple sauce	26€
Beef loin (300gr)	22€
Minorcan beef chop matured 45 days (800gr)	49€

RICE

(minimum for two people)

Seafood rice with red prawns and cuttlefish	23€/person
Seafood black rice with prawns and cuttlefish	23€/person
Octopus and artichoke rice with paprika mayonnaise tips	22€/person
Lobster (bogavante) rice	31€/person
Noodle fish rice with prawns and cuttlefish	22€/person
Menorcan lobster stew (only on request)	85€/person

HOMEMADE DESSERTS

Chocolate coulant (12 minutes of cooking)	9€
Pistachio and white chocolate coulant (12 minutes of cooking)	9€
Apple tart	7€
Cheese cake with homemade forest fruits jam	7€
Coconut ice cream Nou Siroco	7€