

BINIFADET

CARTA DE ALERGENOS

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete:	Soja	Lácteos	Frutos sec	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces
Salmorejo naranja con sorbete de vinagre de merlot, gajos de naranja, anisados y zanahoria baby.	X						X					X	
La gilda de Binifadet. Con sashimi de pez limón, anchoas 0, piparras y escabeche verde.				X					X			X	
Carpaccio de calabazas locales con vinagreta balsámica, tomates semisecos, queso de Mahón, piñones, y hojas verdes.						X	X	X		X		X	
Puerros asados en casa a la vinagreta de Cabernet Sauvignon, stracciatella, tomates semisecos, olivada y nueces.						X	X	X				X	
Ensamada de pimientos asados y sobrasada, con rúcula, piñones y miel de la isla.	X		X					X				X	
Croquetas de jamón ibérico	X		X				X					X	
Tartar de atún a la provenzal	X		X	X		X	X				X	X	
Pollo picantón con hierbas del huerto, patató asado en mantequilla y pimientos de Padrón							X					X	
Pulpo a la brasa con chimichurri, patató asado y alioli de adobo.		X	X	X			X*					X	
Entrecot de ternera. Pieza de 500gr. con patatas fritas y pimientos asados.												X	
Lubina entera a la brasa, abierta en mariposa, con emulsión de ajos fritos, perejil y verduras asadas.		X		X								X	
Solomillo de ternera con parmentier de patatas y queso de Mahón, chalotas confitadas y salsa demi-glace.							X						
Arroz de pescadores, meloso, de sepia y gambas de Menorca.		X		X		X	X*						
Canelón de costilla de ternera, con setas de cultivo local, bechamel de ceps y queso de Mahón.	X		X				X						
Meloso de cordero con parmentier de zanahoria y boniato acompañados de chalotas confitadas en MELIPETÓ							X						
Rape de Menorca frito con patatas fritas y salsa tártara ligera	X		X	X								X	
Jamón ibérico Arturo Sánchez, Extremadura con pan de masa madre con tomate (100 gr.)	X*											X	
Sobrasada de Menorca de artesana local con pan de masa madre (60 gr.)	X*											X	
Tabla de quesos de Menorca. De vaca, cabra y oveja (80 gr.)	X						X	X				X	
Tarta de queso de Mahón asada con mermelada de higos			X				X						
Pomada en texturas. Gin Xoriguer, crema de limón, sorbete de limón, galleta y chuche de limón.	X		X				X	X					
Ganache de chocolate y cacahuetes	X		X		X	X	X						
Helados y sorbetes							X						
Pan de masa madre	X												
Pan de masa madre con tomate	X												
Pan sin gluten													

NOTA: Nuestra cocina es un espacio donde conviven distintos alérgenos por lo que puede darse la contaminación cruzada. Los alérgenos marcados con * pueden ser retirados del plato.

BINIFADET

ALLERGEN INFORMATION

	Gluten	Shellfish	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Dairy	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Lupins	Molluscs
Orange salmorejo with Merlot vinegar sorbet, orange segments, anisettes and carrot.	X						X					X		
The Binifadet Gilda with lemon fish sashimi, anchovies, piparras and green escabeche.				X					X			X		
Carpaccio of locally grown courgettes with balsamic vinaigrette, semi-dried tomatoes, Mahón cheese, pine nuts and green leaves.						X	X	X		X		X		
Home-roasted leeks with a Cabernet Sauvignon vinaigrette, stracciatella, semi-dried tomatoes, olive paste and toasted nuts.						X	X	X				X		
Ensaïmada with roasted peppers and sobrasada with rocket, pine nuts and honey from the island.	X		X					X				X		
Iberian ham croquettes	X		X				X					X		
Provençal-style tuna tartare	X		X	X		X	X				X	X		
"Picantón" chicken with herbs from the garden, roast potatoes in butter and Padrón peppers							X					X		
Grilled octopus served with chimichurri, roast potatoes and marinated aioli		X	X	X			X*					X		X
Entrecôte. Beef. 500g portion. With served with chips and roasted peppers.												X		
Whole seabass.Butterfly cut and charcoal-grilled, with fried garlic emulsion, parsley and roasted vegetables.		X		X								X		X
Beef tenderloin with potato and Mahón cheese parmentier, caramelised shallots and demi-glace sauce.							X							
Fishermen's rice creamy rice with cuttlefish and Menorcan prawns.		X		X		X	X*							
Beef rib cannelloni with locally grown mushrooms, a béchamel sauce made with porcini mushrooms, and Mahón cheese.	X		X				X							
Tender lamb with a carrot and sweet potato parmentier and shallots in MELIPETÓ							X							
Fried monkfish from Menorca with chips and a light tartar sauce	X		X	X								X		
Iberian ham Arturo Sánchez, Extremadura with sourdough bread with tomato (100 gr.)	X*											X		
Sobrasada from a local artisan in Menorca with sourdough bread (60 gr.)	X*											X		
Selection of cheeses from Menorca. Made with Menorcan cow's, goat's and sheep's milk (80 gr.)	X						X	X				X		
Baked Mahón cheesecake with fig jam			X				X							
Textured Pomada. Gin Xoriguer, lemon cream, lemon sorbet, biscuit and lemon sweet.	X		X				X	X						
Chocolate ganache and peanut. 70% chocolate, peanut mousse and caramelised peanuts.	X		X		X	X	X							
Ice creams and sorbets							X							
Sourdough bread	X													
sourdough bread with tomato	X													
Gluten Free bread														

NOTE: Our kitchen is an environment where various allergens are present, so cross-contamination may occur.
Allergens marked with * can be removed from the dish.

BINIFADET

LISTE DES ALLERGENES

	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Cacahuète:	Soja	Lait	Noix	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
Salmorejo à l'orange avec un sorbet au vinaigre de merlot, des quartiers d'orange, de l'anis et de la carotte.	X						X					X	
La gilda de Binifadet avec du sashimi de poisson-citron, des anchois, des piparras et une sauce verte.				X					X			X	
Carpaccio de courges locales avec une vinaigrette balsamique, tomates semi-séchées, fromage de Mahón, pignons de pin et feuilles vertes.						X	X	X		X		X	
Poireaux rôtis à la maison avec une vinaigrette du Cabernet Sauvignon, stracciatella, tomates semi-séchées, tapenade et noix.						X	X	X				X	
Ensaïmada aux poivrons grillés et à la sobrasada avec roquette, pignons de pin et miel de l'île.	X		X					X				X	
Croquettes au jambon ibérique	X		X				X					X	
Tartare de thon à la provençale	X		X	X		X	X				X	X	
Poulet "picantón" aux herbes du potager, pommes de terre rôties au beurre et piments de Padrón							X					X	
Poulpe grillé avec du chimichurri, des pommes de terre rôties et de l'ail à la marinade.		X	X	X			X*					X	
Entrecôte Boeuf. Pièce de 500 g. Accompagnée de frites et de poivrons grillés.												X	
Bar entier. Ouvert sur le dos, cuit à la braise, avec une émulsion d'ail grillé, persil et légumes rôtis.		X		X								X	
Filet de Boeuf avec parmentier de pommes de terre et fromage de Mahón, échalotes confites et sauce demi-glace.							X						
Riz des pêcheurs. Riz crémeux à la seiche et aux crevettes de Minorque.		X		X		X	X*						
Cannelloni aux côtes de boeuf avec des champignons cultivés localement, une béchamel aux cèpes et du fromage de Mahón.	X		X				X						
Agneau fondant avec un parmentier de carottes et de patates douces, échalotes en MELIPETÓ							X						
Lotte de Minorque frite avec des frites et une sauce tartare légère	X		X	X								X	
Jambon ibérique Arturo Sánchez, Extremadura et pain au levain à la tomate (100 gr.)	X*											X	
Fromages de Minorque. Au lait de vache, de chèvre et de brebis de Minorque (80 g)	X*						X	X*					
Sobrasada de Minorque d'une artisane locale avec du pain au levain (60 g)	X*											X	
Gâteau au fromage de Mahón rôtie avec confiture de figes.			X				X						
"Pomada" en textures. Gin Xoriguer, crème au citron, sorbet au citron, biscuit et bonbon au citron.	X		X				X	X					
Ganache au chocolat et aux cacahuètes. Chocolat 70 %, mousse de cacahuètes et cacahuètes caramélisées.	X		X		X	X	X						
Glaces et sorbets							X						
Pain au levain	X												
Pain au levain à la tomate	X												
Pain sans gluten													

NOTE : Notre cuisine est un environnement où divers allergènes sont présents, ce qui peut entraîner une contamination croisée. Les allergènes signalés par un * peuvent être retirés de votre plat sur demande.

BINIFADET

INFORMACIO D'AL·LERGEN

	Gluten	Marisc	Ou	Peix	Cacauets	Soja	Llet	Fruita seca	Api	Mostassa	Sèsam	Sulfits	Tramussos
Salmorejo taronja amb sorbet de vinagre de merlot, grillons de taronja, anisats i pastanaga baby.	X						X					X	
La gilda de Binifadet amb sashimi de peix llimona, anxoves 0, piparres i escabetx verd.				X					X			X	
Carpaccio de carbasses locals amb vinagreta balsàmica, tomàquets semisecs, formatge de Maó, pinyons, i fulles verdes.						X	X	X		X		X	
Porros rostits a casa a la vinagreta de Cabernet Sauvignon, stracciatella, tomàquets semisecs, olivada i nous.						X	X	X				X	
Ensaïmada de pebrots rostits i sobrassada amb ruca, pinyons i mel de l'illa.	X		X					X				X	
Croquetes de pernil ibèric	X		X				X					X	
Tàrtar de tonyina a la provençal	X		X	X		X	X				X	X	
Pollastre "picantón" amb herbes de l'hort, patató rostit en mantega i pebrots de Padró							X					X	
Pop a la brasa amb chimichurri, patató rostit i allioli d'adob.		X	X	X			X*					X	
Entrecot de vedella. Peça de 500gr. amb patates fregides i pebrots rostits.												X	
Llobarro sencer obert en papallona, amb emulsió d'alls fregits, julivert i verdures rostides.		X		X								X	
Filet de ternera amb parmentier de patates i formatge de Maó, xalotes confitades i salsa demi-glace							X						
Arròs de pescadors. Melós, de sípia i gambes de Menorca.		X		X		X	X*						
Caneló de costella de vedella amb bolets de cultiu local, beixamel de ceps i formatge de Maó.	X		X				X						
Melós de xai amb parmentier de pastanaga i moniato acompanyats d'escalunyes en MELIPETÓ							X						
Rap de Menorca fregit amb patates fregides i salsa tàrtara lleugera	X		X	X								X	
Pernil ibèric Arturo Sánchez, Extremadura amb pa de massa mare amb tomàquet (100 gr.)	X*											X	
Sobrassada de Menorca d'artesana local amb pa de massa mare (60 gr.)	X*											X	
Taula de formatges de Menorca. De vaca, cabra i ovella (80 gr.)	X						X	X				X	
Pastís de formatge de Maó al forn amb confitura de figues.			X				X						
Pomada en textures. Gin Xoriguer, crema de llimona, sorbet de llimona, galeta i laminadura de llimona.	X		X				X	X					
Ganache de xocolata y cacauets. Xocolata 70%, escuma de cacauets i cacauets garrapinyats.	X		X		X	X	X						
Gelats i sorbets							X						
Pa de massa mare	X												
Pa de massa mare amb tomàquet	X												
Pa sense gluten													

NOTA: La nostra cuina és un entorn on hi ha diversos al·lèrgens, per tant pot produir-se contaminació creu. Els al·lèrgens marcats amb * es poden eliminar de