

Nos gusta compartir

Anchoas _15 €

Boquerones _15 €

Sardinas ahumadas con pan tomate_15 €

Tabla de jamón ibérico cortado a cuchillo, pan de cristal y tomate de colgar _ 26 €

Tabla de paté casero de hígado de pollo y *rilette* de cerdo con sobrasada _ 14 €

Tabla de quesos artesanos con leche de Menorca _16 € (V)

Tabla de sobrasadas de Menorca _14 €

Crema fría de puerros y calabacín con setas _ 10,50 € (V)

Ensalada Binifadet: tacos de salmón marinado en casa al Gin Xoriguer, hojas verdes, naranja y melón _ 14 €

Carpaccio de calabacín grillado con queso de Mahón, tomates semisecos y piñones _ 14 € (V)

Croquetas de jamón ibérico (4 u) _ 10 €

Ensaladilla con huevos fritos de codorniz _ 14 €

Ensamada con pimientos escalivados, sobrasada y miel _ 14 €

Nuestros postres

Tarta cremosa de chocolate _7 € (V)

Coulant de pistacho _ 8,50 € (V)

Nuestro Lemon Pie _ 7 € (V)

Degustación de quesos de la isla (precio por persona)_7 € (V)

Helados artesanos de Menorca (1 bola) _ 2,5 € (V)

Platos principales

Pasta calamarata con calamares e hinojo _ 18 €

Arroz de presa ibérica y pescado acabado en brasa _ 25 €

Arroz de verduras acabado en la brasa_22 € (V)

Berenjena XL con verduras crujientes_ 19 € (V)

Carnes

Pilotes con salsa de tomate y patatas paja_ 19 €

Secreto ibérico con patató a las hierbas_ 21,50 €

Solomillo a la brasa con puré de zanahoria asada y mascarpone _ 29,50 €

Chuletón de vaca madurada con patatas y pimientos asados (1 Kg aprox) _ 80 € /Kg

Pescados

Corvina a la brasa con puré rústico de patata, portobello y pimiento asado _ 26 €

Bacalao con *oliaigua* y manzana _ 24 €

Lubina a la brasa con ajada y patatas fritas _ 70 €/kg

Cesta de pan | pan sin gluten _ 3 €

B

Alérgenos

	Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Lácteos	Apio	Mostaza	Sulfitos	Sésamo	Moluscos	Soja	Frutos secos	Cacahuetes	Altramuces
Anchoas				●				●						
Boquerones				●				●						
Sardinas ahumadas y pan con tomate	●*			●				●						
Jamon iberico cortado a cuchillo, pan de cristal y tomate	●*													
Tabla de paté casero de hígado de pollo y rilette de cerdo con sobrasada	●*		●		●		●*	●						
Tabla de quesos artesanos con leche de Menorca	●*				●							●*		
Tabla de sobrasadas de Menorca	●*													
Crema fría de puerros y calabacín con setas	●*				●									
Ensalada Binifadet: hojas verdes, salmón marinado en casa al Gin Xoriguer, naranja y mostaza antigua	●*		●*	●*			●*				●*			
Carpaccio de calabacín grillado con queso de Mahón, tomates semisecos y piñones					●*		●*					●*		
Croquetas de jamon iberico	●		●		●									
Ensaladilla con huevos fritos de codorniz	●*		●	●							●			
Ensaïmada con pimientos escalivados, sobrasada y miel	●											●*		
Pasta calamarata con calamares e hinojo	●			●	●					●				
Arroz de presa ibérica y pescado terminado en la brasa		●	●*	●		●				●				
Arroz de verduras terminado en la brasa						●								
Berenjena XL con verduras crujientes	●		●		●									
"Pilotes" con salsa de tomate y patatas fritas	●		●		●									
Secreto ibérico con patatò a las hierbas					●			●						
Solomillo a la brasa con puré de zanahoria asada y mascarpone					●			●						
Chuletón de vaca madurada con patatas y pimientos asados	●*													
Corvina a la brasa con puré rústico de patata, portobello y pimiento asado		●		●	●					●				
Bacalao con oliagua y manzana				●										
Lubina a la brasa con ajada y patatas fritas (2-3 pers.)	●*			●										
Tarta cremosa de chocolate			●		●									
Coulant de pistacho			●		●							●		
Nuestro Lemon Pie	●		●		●							●		
Degustación de quesos de la isla	●*				●							●*		
Helados artesanos			●		●							●		

* Platos que pueden ser preparados sin el alérgeno indicado.

Nuestra cocina es un espacio en el que conviven distintos alérgenos por lo que puede producirse contaminación cruzada.