

## *Ens agrada compartir*

Anchoves \_15 €

Seitons en vinagre \_15 €

Sardines fumades i pa amb tomàquet \_15 €

Taula de pernil ibèric tallat a ganivet, pa de vidre i tomàquet de penjar \_26 €

Taula de paté casolà de fetge de pollastre i rilette de porc amb sobrassada \_14 €

Taula formatges artesans fets amb llet de Menorca \_16 € (V)

Taula de sobrassades de Menorca \_14 €

Crema freda de porros i carbassó amb bolets \_10,50 € (V)

Amanida Binifadet: tacs de salmó marinat a casa al Gin Xoriguer, fulles verdes, taronja i meló \_14 €

Carpaccio de carbassó grillat amb formatge de Maó, tomatics semisecs i pinyons \_14 € (V)

Croquetes de pernil ibèric (4 u.) \_10 €

Ensalada russa amb ous fregits de guatlla \_14 €

Ensaïmada amb pebrots escalivats, sobrassada i mel \_14 €

## *Els nostres postres*

Pastís cremós de xocolata \_7 € (V)

Coulant de festuc \_8,50 € (V)

Nostre Lemon Pie \_7 € (V)

Degustació de formatges de l'illa (preu per persona) \_7€ (V)

Gelats artesanals de Menorca (1 bola) \_2,5 € (V)

## *Plats principals*

Pasta calamarata amb calamars i fonoll \_18 €

Arròs de presa ibèrica i peix acabat a la brasa \_25 €

Arròs de verdures acabat a la brasa \_22 € (V)

Albergínia XL amb verdures cruixents \_19 € (V)

### *Carns*

Pilotes amb salsa de tomàquet i patates palla \_19 €

Secret ibèric amb patató a les herbes \_€

Filet a la brasa amb puré de pastanaga rostida i mascarpone \_29,50 €

Mitjana de bou madurada amb patates i pebrots al forn (1 Kg aprox.) \_80,00 € /Kg

### *Peix*

Corball a la brasa amb puré rústic de patata, portobello i pebrot rostit \_26 €

Bacallà amb oliaigua i poma \_24 €

Llobarro a la brasa amb allada i patates fregides \_70 €/kg

Pa | pa sense gluten \_2,5 €

# B

# Al·lergògens

	Glùtens	Crustacis	Ou	Pescat	Lactis	Api	Mostassa	Sulfits	Sèsam	Mol·luscos	Sola	Fruita seca	cacauets	tramusos
Anchoves				●				●						
Seitons en vinagre				●				●						
Sardines fumades i pa amb tomàquet	●*			●				●						
Taula de pernil ibèric tallat a ganivet, pa de vidre i tomàquet de penjar	●*													
Taula de paté casolà de fetge de pollastre i rillette de porc amb sobrassada	●*		●		●		●*	●						
Taula formatges artesans fets amb llet de Menorca	●*				●							●*		
Taula de sobrassades de Menorca	●													
Crema freda de porros i carbassó amb bolets	●*				●									
Amanida Binifadet: fulles verdes, salmó marinat a casa al Gin Xoriguer, taronja i mostassa antiga	●*		●*	●*			●*				●*			
Carpaccio de carbassó grillat amb formatge de Maó, tomatics semiseccs i pinyons	●				●*		●*					●*		
Croquetes de pernil ibèric (4 u.)	●		●		●									
Ensalada russa amb ous fregits de guatl·la	●*		●	●							●			
Ensaïmada amb pebrots escalivats, sobrassada i mel	●											●*		
Làmines d'entrecot fumat a la brasa amb ajoblanco i tàperes					●*		●*					●*		
Pasta calamarata amb calamars i fonoll	●			●	●					●				
Arròs de presa ibèrica i peix acabat a la brasa		●		●		●				●				
Arròs de verdures acabat a la brasa			●*											
Albergínia XL amb verdures cruixents	●		●		●									
Pilotes amb salsa de tomàquet i patates palla	●*													
Secret ibèric amb patató a les herbes								●						
Filet a la brasa amb puré de pastanaga rostida i mascarpone	●*				●							●*		
Mitjana de bou madurada amb patates i pebrots al forn	●*													
Corball a la brasa amb puré rústic de patata, portobello i pebrot rostit	●*				●									
Bacallà amb oliagüa i poma	●*		●*	●*			●*				●*			
Llobarro a la brasa amb allada i patates fregides					●*		●*					●*		
Pastís cremós de xocolata	●*		●	●							●			
Coulant de festuc	●											●*		
Nostre Lemon Pie					●*		●*					●*		
Degustació de formatges de l'illa	●*				●							●*		
Gelats artesanals de Menorca	●			●	●					●				

\* Plats que poden ser preparats sense l'al·lergogen indicat

La nostra cuina és un espai on coexisteixen diferents al·lergògens, de manera que es pot produir contaminació creuada.