

Entrantes

<i>Risotto negro con pulpo y tomates cherries confitados</i>	<i>16 €</i>
<i>Queso de cabra de Binisaraia al horno con ensalada y vinagreta de miel</i>	<i>13 €</i>
<i>Pastel de espinacas con salsa de boletus y setas confitadas</i>	<i>10 €</i>
<i>Vittelo tonnato de picaña ahumada de Menorca con mayonesa de anchoas y alcaparras de la isla</i>	<i>17 €</i>
<i>Vieiras braseadas con crema de topinambo y avellanas tostadas</i>	<i>18 €</i>
<i>Steak tartar cortado a cuchillo con toque picante</i>	<i>16 €</i>
<i>Tartar de atun Balfego con wakame, jengibre ,sesamo y rucula</i>	<i>16 €</i>
<i>Tabla de quesos de menorca con membrillo de pera</i>	<i>14 €</i>
<i>Mollejas fritas con salsa de mantequilla y alcaparras de menorca</i>	<i>17 €</i>
<i>Foie gras mi-cuit</i>	<i>18 €</i>

Segundos

<i>Paletilla o muslo de cabrito estilo Ca N'Olga</i>	<i>24 €</i>
<i>Costillar de cordero al horno con hierbas mediterraneas</i>	<i>26 €</i>
<i>Cochinillo lechal de Menorca crujiente con compota de manzana verde</i>	<i>24 €</i>
<i>Solomillo de vacuno mayor con laminas de foie gras mi-cuit</i>	<i>27 €</i>
<i>Solomillo de vacuno mayor con setas y trufa aestivum</i>	<i>25 €</i>
<i>Solomillo de vacuno mayor con salsa de queso viejo de Binigarba</i>	<i>25 €</i>
<i>Bacalao gratinado con crumble de miel, crema de patata y salsa de ajo negro</i>	<i>21 €</i>
<i>Tataky de atun Balfego con ensalada asiatica de hierbas frescas y brotes de soja</i>	<i>22 €</i>
<i>Ternera roja Menorquina a la stout con pure de patata y cebolla caramelizada</i>	<i>18 €</i>
<i>Magret de pato con chutney de naranja</i>	<i>19 €</i>
<i>Confit de pato con salsa de higos</i>	<i>18 €</i>