

# ***Entrants***

<i>Risotto negre amb pop y tomàtics cherries confitats</i>	<i>16 €</i>
<i>Formatge de cabra de Binissarraia al forn amb amanida i vinagreta de mel</i>	<i>13€</i>
<i>Pastís d'espínacs amb salsa de ceps i bolets confitats</i>	<i>10€</i>
<i>itello tonatto de Menorca fumat amb taperes de l'illa</i>	<i>17€</i>
<i>Vieires amb crema de nyàmera y avellanes torrades</i>	<i>18€</i>
<i>Steak tartar tallat a ganivet amb un toc picantó</i>	<i>16€</i>
<i>Tartar de tonyina Balfegó amb wakame, gingebre ,sèsam i rúcula</i>	<i>16€</i>
<i>Plat de formatges de menorca amb codony de pera</i>	<i>14€</i>
<i>“Mollejas” fregides amb tàperes de menorca</i>	<i>17€</i>
<i>Foie gras mi-cuit</i>	<i>18€</i>

# Segons

<i>Espatlla o cuixa de cabrit cuinat a baixa temperatura</i>	24€
<i>Costelles de be en carré amb herbes mediterrànies</i>	26€
<i>Porcella de Menorca cuinada a baixa temperatura amb compota de poma verda</i>	24€
<i>Filet de boví major amb làmines de foie gras mi-cuit i reducció de vi negre</i>	27€
<i>Filet de boví major amb bolets de cultiu menorquí i trufa aestivum</i>	25€
<i>Filet de boví major amb salsa de formatge vell de Binigarba</i>	25€
<i>Bacallà gratinat amb crumble de mel, crema de patata i salsa d'all negre</i>	21€
<i>Tataky de tunyina Balfegó amb amanida de herbes fresques i brots tendres</i>	22€
<i>Vedella vermella Menorquina rostida amb cervesa negra</i>	18€
<i>Magret d'ànec amb chutney de taronja</i>	19€
<i>Confit d'ànec amb salsa de figues</i>	18€