

Antipasti

Risotto nero con polipo e pomodorini cherry confettati	16 €
Formaggio di capra di Binisaraia con insalatta	13 €
Tortino di spinaci con salsa di funghi	10 €
Vitello tonnato di “picaña” di minorca con capperi	17 €
Capesante scottate con crema di topinambour e nocciole tostato	18 €
Steak tartar tagliato a coltello con tocco piccante	15 €
Tartar di tonno rosa del Mediterraneo (Balfego) con alga wakame, zenzero, sesamo e rucola	15 €
Tagliere di formaggi di Minorca con composta di pera cotogna	14 €
Animelle fritte (con panko) e capperi di Minorca.	17 €
Fois gras mi cuit	18 €

Secondi piatti

Spalla o coscia di capretto allo stile di Ca NÓga	24 €
Costolette di agnello al forno con erbe mediterranee	26 €
Maialino da latte croccante di Menorca con composta di poma verda	24 €
Filetto di manzo con lamine di foie gras mi-cuit e riduzione al vino	27 €
Filetto di manzo con funghi e tartufo estivo	25 €
Filetto di manzo con formaggio stagionato Binigarba	25 €
Baccalá gratinato con crumble di miele ,crema di patata e salsa all'aglio nero	21 €
Tatagy di tonno rosa del Mediterraneo (Balfegó) con insalata asiatica di erbe e germogli di soia	22 €
Vitello autoctono di menorca con salsa alla stout con cipolle caramellizzate	18 €
Magret con chutney d'arancia	19 €
Anatra caramellata con salsa di fichi	18 €