



PEZ LIMÓN

FOOD - NOURRITURE

SOURDOUGH BREAD SERVICE
WITH MENORCA OIL OR TOASTED
YEAST BUTTER
4.50

GLUTEN FREE BREAD TRITICUM
5

Prices include taxes
If you have any allergies or intolerances,
please let the staff know.
We have an allergen menu

SERVICE DE PAIN AU LEVAIN AVEC
HUILE DE MINORQUE OU BEURRE
DE LEVURE GRILLÉ
4,50

PAIN SANS GLUTEN TRITICUM
5

Les prix incluent les taxes
Si vous avez des allergies ou des
intolérances, veuillez en informer le
personnel.
Nous avons un menu allergène

LA CHON (ELENA'S MOTHER) STEW CROQUETTE
CROQUETTE DE RAGOÛT LA CHON (LA MÈRE D'ELENA)

2.90 unit

OYSTER, WARM PICKLE SAUCE AND CANDIED SESAME 6.80/UNIT.
HUÎTRE, CORNICHON TIÈDE ET SÉSAME SUCRÉ

6.80 unit

SPONGE CAKE, PREMIUM ANCHOVY OO AND MATURED BEEF FAT
GÉNOISE, ANCHOIS PREMIUM OO ET GRAISSE DE BŒUF MATURÉE

7 unit

OLIVIER SALAD WITH CURED TUNA
SALADE OLIVIER AU THON MISALÉ

14

BRIOCHE WITH "CARN I XUA" STEAK TARTARE, ROMESCU AND CURED MAHON CHEESE
BRIOCHE AU STEAK TARTARE CARN I XUA, ROMESCU ET FROMAGE MAHON AFFINÉ

19

TEXTURED FRUIT SALAD WITH RAW AMBERJACK
SALADE DE FRUITS TEXTURÉE À LA SÉRIOLE CRUE

22

TOMATO SALAD, SMOKED HERRING AND CURED LING ROE
SALADE DE TOMATES, HARENG FUMÉ ET ŒUFS DE LINGUE SÉCHÉS

17.50

VERMELLA BEEF TONGUE IN TONNATO SAUCE AND MENORCAN PICKLES
LANGUE DE BŒUF VERMELLA À LA SAUCE TONNATO ET CORNICHONS DE MINORQUE

18.50

AVOCADO CANNELLONI STUFFED WITH AMBERJACK BELLY IN GRIBICHE SAUCE
CANNELLONIS D'AVOCAT FARCIS À LA VENTRÈCHE DE SÉRIOLE SAUCE GRIBICHE

18

RED PRAWN TARTAR, MENORCAN SOBRASADA AND "GAZPACHUELO"
TARTARE DE CREVETTES ROUGES, SOBRASADA DE MINORQUE ET "GAZPACHUELO"

25

STARTERS - ENTRÉES

VERMELLA COW SWEETBREAD, BABY CUTTLEFISH AND SMOKED CHICKPEA
RIS DE VACHE VERMELLA, MINI SEICHE ET POIS CHICHES FUMÉS

26.50

MENORCAN PIG'S TROTTERS STUFFED WITH THEIR CHEEKS AND PICKLED SEA LETTUCE
PIEDS DE COCHON DE MINORQUE FARCIS DE LEURS JOUES ET LAITUE DE MER MARINÉE

27

SOUS VIDE MONKFISH, FOIE SAUCE AND SEASONAL MUSHROOM
LOTTE SOUS VIDE, SAUCE FOIE ET CHAMPIGNONS DE SAISON

29

STEW RED TUNA CHEEK, CRAB CREAM AND ROASTED RED PEPPER
RAGOÛT DE JOUE DE THON ROUGE, CRÈME DE CRABE ET POIVRON ROUGE RÔTI

28

MENORCAN BEEF SKIRT STEAK WITH GREEN PEPPER SAUCE AND CELERIAC CREAM
ONGLET DE VERMELLE AU POIVRON VERT ET CRÈME DE CÉLERIRAVE

27.50

BRAISED SEA BASS, GREEN SAUCE AND MENORCAN BLACK PUDDING
COURBINE GRILLÉ, SAUCE VERTE ET BOUDIN DE MINORQUE

26.50

CREAMY RICE WITH SEASONAL FISH AND SEAFOOD
RIZ CRÉMEUX AUX POISSONS ET FRUITS DE MER DE SAISON

26

MAIN DISHES - PLATS PRINCIPAUX