



PEZ LIMÓN

COMIDA

SERVICIO DE PAN ARTESANO
DE MASA MADRE CON DEGUSTACIÓN
DE AOVE DE MENORCA – 3

SERVICIO DE PAN FOCACCIA ARTESANA
CON TOMATE RAYADO – 4,50

SERVICIO DE PAN SIN GLUTEN TRITICUM – 5

Los precios incluyen I.V.A

Si tiene alguna alergia o intolerancia por favor
comuníquese al personal.

Disponemos de carta de alérgenos.

OSTRA PEZ LIMON – 6,50/ud

Guillardeau Nº2 con horchata de almendra y aceite de lima kaffir.

ANCHOA Y PASIEGO – 5,50/ud

Anchoa premium "00" sobre Sobao Pasiego untado en grasa madurada de Vermella menorquina.

CROQUETA DE LA CHON – 2,80/ud

Croqueta de cocido receta de la madre de Elena.

KATSU SANDO DE SALMÓN Y CAVIAR – 13

Brioche hojaldrado con salmón salvaje marinado en casa, nata noisette y caviar "Amur Beluga".

DEGUSTACIÓN DE QUESOS – 14

Selección de 4 quesos artesanos menorquines.
Según temporada.

ENSALADILLA DE ALMADRABA – 13,50

Ensaladilla rusa, tartar de atún rojo de almadraba
y espuma de su espina.

ESCABECHE DE PALLÉS – 17

Setas de temporada escabechadas con berenjenas a
la llama, huevo de pallés y sésamo garrapiñado.

SALPICÓN DE PEZ LIMÓN – 18

Pez Limón salvaje marinado en casa, acompañado
de gel de piparra, tapenade y naranjas tatemadas.

TARTAR DE GAMBA ROJA – 24

Tartar de gamba roja con gazpachuelo y sobrasada
caramelizada de la finca "Son Catlar".

MEJILLONES "CHILI CRAB" – 16

Mejillones a la plancha con salsa "Chili Crab"
y tomate semiseco.

PUERROS CARBONARA D.O MAHÓN – 17,50

Puerros a baja temperatura (3 horas), espuma
de salsa carbonara, guancialle deshidratado,
y queso añejo D.O Mahón.

MILHOJAS DE STEAK TARTAR – 21

Steak tartar de solomillo de vaca Vermella menorquina
ligado en con su propia grasa entre hojas de pan sardo
con mantequilla de cebollino.

Bienvenidos a Pez Limón

MOLLEJA Y SEPIONET – 24

Mollejas glaseadas de vaca Vermella menorquina, sepionets de lonja, garbanzos ahumados y pesto de rúcula.

SECRETO IBÉRICO – 27

Secreto ibérico 100%, a baja temperatura (12 h.) salsa de foie, reducción de café y gel de manzana asada.

VENTRESCA DE ATÚN ROJO – 29

Ventresca de atún rojo de almadraba a la brasa con crema de marmitako, asadillo de verduras y alga Codium.

COSTILLA DE VERMELLA – 27

Lingote de costilla deshuesada de vaca Vermella menorquina a baja temperatura (15 h.) glaseada con demi-glace, crema de coliflor ahumada y tierra de torrezno.

CORVINA A LA BRASA – 26

Corvina salvaje con salsa cazadora, crema de trompeta de la muerte y torrija trufada.

ARROZ DEL DÍA – 23

Consultar elaboración.



PEZ LIMÓN

FOOD

ARTISAN SOURDOUGH BREAD WITH
MENORCAN EXTRA VIRGIN OLIVE
OIL TASTING – 3€

ARTISAN FOCACCIA WITH
GRATED TOMATO – 4.50€

GLUTEN-FREE BREAD TRITICUM – 5€

Prices include VAT

Please inform our staff regarding any
allergies or intolerances.

We have an allergen menu.

OYSTER PEZ LIMÓN – 6,50/ud

Gillardeau N°2 with almond horchata and kaffir lime oil.

ANCHOVY AND PASIEGO – 5,50/ud

Premium “00” anchovy on Sobao Pasiego spread with an aged Menorcan “Vermella” beef tallow spread.

‘LA CHON’ CROQUETTE – 2,80/ud

Elena’s mother’s own stew croquette recipe.

SALMON AND CAVIAR KATSU SANDO – 13

Laminated brioche with house-marinated wild salmon, hazelnut cream, and “Amur Beluga” caviar.

CHEESE TASTING – 14

A quartet of artisanal Menorcan cheeses.
Selected seasonally.

ALMADRABA TUNA SALAD – 13,50

Homemade Russian potato salad with bluefin tuna tartare and foam made from its spine.

COUNTRY ESCABECHE – 17

Seasonal pickled mushrooms with flame-kissed eggplants, farm-fresh egg, and candied sesame.

LEMONFISH COCKTAIL – 18

Marinated wild Menorcan lemonfish with accompanied by piparra gel, tapenade, and charred oranges.

RED PRAWN TARTARE – 24

Red prawn tartare with *gazpachuelo* and an emulsion of local Son Catlar farm caramelized *sobrasada*.

CHILLI CRAB MUSSELS – 16

Grilled mussels with chilli crab sauce and sun-dried tomatoes.

MAHÓN D.O. LEEKS CARBONARA – 17,50

Slow-cooked leeks (3 hours), carbonara sauce foam, dehydrated *guanciale*, and aged Mahón cheese D.O.

BEEF TARTARE MILLEFEUILLE – 21

Menorcan “*Vermella*” beef tenderloin tartare, thickened with its own fat, between thin slices of Sardinian flatbread with chive butter.

Welcome to Pez Limón

SWEETBREADS AND BABY CUTTLEFISH – 24

Glazed Menorcan *“Vermella”* beef sweetbreads, market-fresh baby cuttlefish, smoked chickpeas and Arugula pesto.

IBERIAN PORK FILLET – 27

100% Iberian pork fillet, slow-cooked (12 h), with foie-gras sauce, coffee reduction, and roasted apple gel.

BLUEFIN TUNA BELLY – 29

Chargrilled *almadraba* bluefin tuna belly with *marmitako* cream, roasted vegetable medley, and Codium seaweed.

“VERMELLA” BEEF RIB – 27

Menorcan *“Vermella”* boned beef rib, slow-cooked (15 h) and glazed with demi-glace, smoked cauliflower cream, and crackling crumb.

CHARGRILLED MEAGRE – 26

Wild meagre with chasseur sauce, black trumpet mushroom cream, and truffled French toast.

RICE OF THE DAY – 23

Please ask our staff.