



## Entrantes

Ensalada del huerto de Biniarroca, queso tierno s'Arangí curado en aceite de oliva y pimentón de la Vera, vinagreta de sobrasada y miel, y chips de remolacha, 10€

Timbal frío de gambas y cangrejo, acompañado de verduras del huerto de Biniarroca, 13€

Tartar de salmón marinado servido con verduras de temporada y salsa tártara, junto con chips de flor de calabacín y pan brioche de cereales, 14€

Nuestra versión de la clásica receta menorquina: crema de *oliaigu*, higo fresco y crujiente de pan, 10€

Tartaleta Biniarroca con cebolla caramelizada al arándano y especias, servido con queso de cabra gratinado, 11.50€

Gratén de rape y gambas con vieiras ligeramente marcadas y queso de Mahón, 13€

Risotto menorquín de setas, espárrago triguero y puré de trufa, 15€

## Platos principales

Solomillo Biniarroca, puré de patata lila, boletus, verduras de temporada y salsa de setas, 25€

Muslo de pato Coll Verd confitado servido con puré de patata y *camot* menorquín, chips de zanahoria y salsa de naranja, 20€

Pasta con ragú de costilla de cerdo y tomate, queso de Mahón-Menorca curado s'Arangí "Medalla de Oro 2015" y albahaca fresca, 16.50€

Bacalao a la muselina de miel de Menorca y *coca* de espinacas a la catalana, 22€

Lubina y verduras de temporada glaseadas a la salsa Teriyaki y aceite de albahaca, 21€

Para información sobre alérgenos, rogamos consulte a nuestro personal.

IVA incluido.



## **Postres**

Nuestra clásica crème brûlée con galleta de almendra, 7.50€

Tarta de limón Biniarroca, 6€

Cheese cake de requesón y confitura de higo de Menorca, con coulis de fresa, 8€

Brownie servido con helado de vainilla y coulis de frutos rojos, 8.50€

Surtido de helados: helado de Baileys, de confitura de higos o de chocolate y naranja. Sorbetes de mango, de mora o de limón. Recomendamos combinar dos helados con un sorbete, 7.50€

Disponemos de una amplia selección de vinos dulces.

Para información sobre alérgenos, rogamos consulte a nuestro personal.

IVA incluido.