

RESTAURANTE |

CARTA · BINIARROCA

ENTRANTES

Gratén de rape y gambas, con vieiras al grill, gratinado con queso Mahón. 16,00 €

Cilindros de berenjena rellena a la menorquina. 14,00 €

Carpaccio de ternera, con queso curado de oveja, canónigos y aceite de trufa negra. 15,00 €

Ensalada de queso semicurado de Mahón, crocante de flor de loto, aceituna morada, tomates cherry, y vinagreta de pera. 14,00 €

Arroz meloso de bogavante con alcachofa. 18,00 €

Crema de Oliagu con langostinos, higos y pan crujiente. 16,00 €

PRINCIPALES

Solomillo de ternera roja de Menorca, con perlas de patata glaseadas al orégano fresco, pétalos de cebolla morada y colmenillas a la crema. 24,00 €

Magret de pato con estofado de champiñones Porto Bello, brotes de pak choi con vinagreta de piñones y chips de patata violeta. 23,00 €

Secreto de cerdo ibérico ahumado al naranjo con cous-cous de melocotón y menta al curry, puntas de esparrago triguero a la brasa y jugo de carne. 24,00 €

Lomo de cabracho con cremoso de patata y coliflor, tartar de aceituna de Kalamata y nube de lemon grass. 24,00 €

Gallo san Pedro al horno con wok de verduras de nuestro huerto y pilpil de tomate. 23,00 €

Nuestra versión del clásico fish & chips. Merluza rebozada a la miel de Menorca y cerveza Grahame Pearce, patata paja de tres colores, y salsa tártara. 22,00 €

RESTAURANT

MENU · BINIARROCA

STARTERS

Monkfish and prawn gratin, with grilled scallops with Mahón cheese. 16,00 €

Menorcan-style stuffed aubergine cylinders. 14,00 €

Beef carpaccio, with cured sheep's cheese, lamb's lettuce and black truffle oil. 15,00 €

Mahón semi-cured cheese salad, crispy lotus flower, purple olives, cherry tomatoes & pear vinaigrette.
14,00 €

Creamy lobster rice with artichoke. 18,00 €

Oliaigu cream with prawns, figs and crusty bread. 16,00 €

MAIN COURSES

Red beef tenderloin from Menorca, with potato pearls glazed with fresh oregano, purple onion petals and morels in cream. 24,00 €

Duck breast with Porto Bello mushroom stew, *pak choy* sprouts with vinaigrette of pine nuts and violet potato chips. 23,00 €

Iberian pork secret smoked in orange with peach cous-cous and mint curry, grilled wild asparagus and meat juice. 24,00 €

Red scorpionfish fillet with creamy potato and cauliflower, Kalamata olive tartare and cloud of lemon grass.
24,00 €

John Dory baked with wok vegetables from our garden and tomato *pilpil*. 23,00 €

Our version of the classic fish & chips. Hake with Menorcan honey and Grahame Pearce beer batter and tricolour straw potato and tartar sauce. 22,00 €

RESTAURANTE |

CARTA · BINIARROCA

POSTRES

Nuestra clásica *crème brûlée* con tejas de almendra. 8,00 €

Cúpula de tarta lemon curd. 9,00 €

Financier de baileys con crema de mora autóctona y helado *hokey pokey*. 8,50 €

Bizcocho de chocolate en dos texturas con helado de coca bamba. 9,00 €

Surtido de fruta del tiempo cortada. 6,00 €

Surtido de helados y sorbetes: Helado de Dulce de leche, Banana Split o Ferrero Rocher. Sorbetes: Limón de Menorca, Fresa o Manzanilla de la isla. Recomendamos combinar dos helados con un sorbete. 9,00 €

DESSERTS

Our classic *crème brûlée* with almond tiles. 8,00 €

Lemon curd tart dome. 9,00 €

Baileys financier with native blackberry cream and hokey pokey ice cream. 8,50 €

Chocolate cake in two textures with *coca bamba* ice cream. 9,00 €

Assortment of seasonal fruit. 6,00 €

Assortment of ice creams & sorbets: *Dulce de leche* ice cream, Banana Split or Ferrero Rocher. Sorbets: Lemon from Menorca, Strawberry or Chamomile from the island. We recommend combining two ice creams with a sorbet. 9,00 €

IVA INCLUIDO/ VAT INCLUDED