



Restaurante

Donde el sol se une con el mar

# ENTRANTES Y TAPAS

## TARTAR DE SALMÓN

al estilo clásico

18

## STEAK TARTAR CLÁSICO

### Ternera de Cebón de Menorca

con tabasco y salsa Worcestershire, un toque de mostaza de Dijon y adornado con yema de huevo de codorniz

19

## COSTILLAS DE CERDO ESPECIAL BAMBÚ

de inspiración asiática, caramelizadas en salsa dulce y picante, terminadas con hierbas frescas de nuestra huerta y cebolleta

20

## TEMPURA DE GAMBAS

servida con mayonesa de jengibre y lima y salsa barbacoa japonesa

20

## VEGGIE BOMBAS | 4 UNIDADES

Croquetas caseras de lentejas y setas, con alioli y salsa Sriracha

16

## KOFTAS DE CERDO PICANTE

Brochetas de albóndigas caseras con un toque de Oriente Medio acompañadas con salsa de yogur griego y menta fresca

17

## PULPO EN TRES COCCIONES

Pulpo a la gallega glaseado con chile dulce y servido con salsa siria Muhammara de pimiento rojo ahumado y nueces

23

## TACOS DE BACALAO CRUJIENTE

Rebozados en masa de cerveza, servidos con salsa tártara casera

18

## BAO BUN DE PATO PEKÍN | 2 UNIDADES

Pato aromático crujiente, pepino fresco, cebolleta y salsa Hoisin

12

## BAO BUN DE TOFU VEGANO | 2 UNIDADES

Tofu ahumado, ensalada de col y mayonesa vegana de Sriracha

12

## BROCHETA DE POLLO TIKKA MASALA

Pollo de corral marinado en salsa Tikka Masala, servido con salsa de yogur griego y menta fresca

17

## PAN CON TOMATE

Pan de cristal crujiente con tomate fresco, Aceite de Oliva Virgen y sal marina Maldón

6

## ACEITUNAS GORDAL

3

## ENSALADAS

### **TOMATE Y BURRATA**

Tres tipos diferentes de tomates Km0 con crema de aguacate, aceitunas Kalamata y burrata fresca y cremosa

21

### **ENSALADA CÉSAR**

Ensalada de lechuga trocadero mezclada con nuestro propio aliño César, virutas de queso parmesano añejo y guarnición de anchoas del Cantábrico Premium con picatostes crujientes

17

### **+ GAMBAS SALTEADAS**

20

### **+ POLLO DE CORRAL A LA BRASA**

20

### **ENSALADA VIETNAMITA**

Julienne de verduras mixtas sazonadas con un aderezo vietnamita casero y adornadas con hierbas frescas y cebolla tierna

### **+ POLLO DE CORRAL A LA BRASA**

18

### **+ TOFU AHUMADO**

18

### **+ GAMBAS SALTEADAS**

18

## HAMBURGUESAS

Todas las hamburguesas se sirven con patatas fritas caseras

### **HAMBURGUESA 100% WAGYU PREMIUM MENORCA**

Ternera a la "Robata" con cebolla caramelizada, queso gouda añejo, bacon crujiente, lechuga, tomate y mayonesa de trufa casera

23

### **HAMBURGUESA VEGGIE**

Hamburguesa vegana a la plancha, lechuga trocadero ecológica, tomate, cebolla crujiente, ensalada de col con mayonesa vegana Sriracha

21

### **HAMBURGUESA DE POLLO**

Pollo frito crujiente rebozado en Panko, servido con cebolla caramelizada, queso gouda añejo, bacon crujiente, lechuga, tomate y mayonesa Sriracha

21

# DE LA HUERTA | DEL MAR Y DE LA MONTAÑA

## LUBINA EN PAPILOTE

Lubina salvaje del Mediterráneo al horno en hoja de plátano y leche de coco con patatas confitadas, pimientos del piquillo y un toque cítrico de lima

30

## BACALAO NEGRO ALASKA

Bacalao negro de Alaska marinado en miso Saikyo y servido con un ligero aderezo de sésamo

33

## ARROZ NEGRO (20MIN)

Arroz "Carnaroli" con sepia, chipirones fritos y Ali-oli negro

22

## CARNES

### PIERNA DE CORDERO LECHAL MENORQUÍN

confitada al horno, servida con crema de patatas y salsa de vino tinto

30

### POLLO a la "ROBATA" ESTILO CAJÚN

Pollo de corral marinado en especias Cajún y asado a la "Robata", servido con nuestra salsa chimichurri argentina casera

24

### FILETE DE PRIMERA A LA "ROBATA"

250 gr de filete Angus Prime cocinado a la "Robata", servido con nuestra salsa chimichurri argentina casera y crema de champiñones y brandy de nuestro chef LaFosse

34

## GUARNICIONES

### PATATAS FRITAS CASERA

6

### BABY BRÓCOLI

con almendras y cebolla fritas crujiente

7

### BROCHETAS DE VERDURAS

Brochetas de verduras de temporada a la plancha con Aceite de Oliva Virgen y sal marina Maldon

6

### PIMIENTOS DE PADRÓN

6

### ENSALADAS VERDE

con tomate de la huerta y cebolla morada, servida con vinagreta francesa

5

## DULCE FINAL

### COULANT DE CHOCOLATE

Decorado con crumble de chocolate amargo y servido con helado artesanal de vainilla mexicana

8

### TARTA DE QUESO DE CÍTRICOS

Tarta casera de limón y lima servida con coulis de frutos rojos y helado artesanal de kéfir y lima

8

### TIRAMISÚ TRADICIONAL

El verdadero tiramisú italiano casero icomo solo los italianos saben hacerlo!

8

### HELADOS ARTESANOS

Chocolate | Vainilla | Fresa | Frambuesa | Kéfir y Lima

5

### SORBETE DE LIMÓN FRESCO

¡Pruébalo con Gin Xoriguer!

5

## VINOS DULCES

ENRIQUE MENDOZA

Moscatel

6

FERNANDO DE CASTILLA

Pedro Ximenez

6

CASTAÑO TINTO DULCE

Monastrell

6

OREMUS

Furmint, Muskotaly, Harslevelu

6