

# TAPAS Y MÁS

ESPAÑOL

## NUESTRAS CLÁSICOS

### CROQUETAS DE CHIPIRONES

*Cremosas croquetas de chipirones en su tinta con allioli y un toque de limón (5 unidades) 12*

### PATATAS BRAVAS BLAT I RAÏM

*Nuestras bravas de siempre, salsa brava casera con un toque de chile chipotle y alioli. 9*

### ENSALADILLA TRUFADA

*Clásica ensaladilla a base de patata natural, zanahoria fresca, huevo cocido y salsa mahonesa casera con un toque de aceite de trufa negra. 8*

### PINCHO DE TORTILLA

*Porción de tortilla de patata con cebolla hecha como siempre con salmorejo casero y jamón crujiente. 9*

### HUEVOS ROTOS

*Patatas fritas caseras con huevos de Ciutadella y jamón Ibérico cortado a cuchillo. 14*

## LASTABLAS

### TABLA DE EMBUTIDOS DE LA ISLA

*Cuixot, carn i xua, butifarra negra, butifarra blanca, fuet y sobrasada curada. 18*

### TABLA DE QUESOS

*Queso artesano DOP Menorca, elaborado con leche cruda de vaca y con tres curaciones. Semicurado, curado y añejo, acompañado de tres mermeladas y frutos secos. 16*

### TABLA MIXTA

*½ Tabla de embutidos y ½ de quesos para degustar. 20*

### TABLA DE JAMÓN

*Jamón ibérico cortado a cuchillo acompañado con pan de cristal con tomate. 23*

### PAN CON TOMATE

*Pan de cristal tostado con tomate, sal en escamas y AOVE. 5*

Fieles a nuestra filosofía, todos nuestros platos están confeccionados con mucho cariño utilizando productos frescos y de calidad en su elaboración.

# TAPAS Y MÁS

ESPAÑOL

## PARA COMPARTIR.. O NO

### TARTAR DE SALMÓN

*Salmón fresco cortado a cuchillo con aguacate, pepinillo, cebolla tierna y vinagreta de mostaza antigua, acompañado de ajoblanco, chutney de maracuyá y tostadas. 18*

### GAZPACHO DE SANDÍA

*Gazpacho tradicional con sandía de temporada, queso de cabra y pistachos. 8*

### ESCALIVADA

*Ensalada de escalivada con rúcula, cremoso de anchoas y teja de pan crujiente. 13*

### BURRATA

*Burrata fresca con tartar de berenjena asada y pesto de tomate seco. 15*

### CANELÓN DE CALABACÍN

*Canelón de calabacín relleno de espinacas a la crema con velouté de verduras y crumble de cebolla dulce. 14*

### CONFIT DE PATO

*Muslo de pato confitado con puré de calabaza asada, salsa de naranja y arándanos fescos. 19*

### VACÍO DE TERNERA

*Falda de ternera sous-vide con patata Hasselback a la mantequilla de ajo y romero. 20*

### PULPO A LA PLANCHA

*Pulpo a la plancha con parmentier de azafrán, pico de gallo, crujiente de tinta y salsa Espinaler en textura 22*

### POLLO KIKOS

*Pollo de Ciutadella marinado al estilo mediterráneo, rebozado con kikos de maíz y salsa de sus jugos. 13*