

ENTRANTES



- Pan de cristal con tomate y AOVE Lluçalsaldent.....4,00€
- Jamón ibérico de bellota.....29,00€
- Croquetas de "llom amb col" estofado. (por unidad).....3,50€
- Ninomacs de pollo, pescados de roca y mahonesa de cranca.....14,00€
- Oliaigu emulsionado, figas y migas de picada.....12,00€
- Coca cristal de pera osmotizada moscada, queso curado, pesto cremoso, piñones levemente tostados y toques anisados.14,00€
- Formatjada 2.0 de Calamar a la menorquina
"Otra manera de comerlo".....18,00€
- Puerros asados y atemperados a la llama, quemadillo de sus pieles, bearnesa ahumada y huevas de pez volador.....15,00€
- Raviolis vaporizados de berenjena a la Menorquina, crema Subaida, "arachis" y persillé.....15,00€
- Tostada brioche crujiente de sofrit 24h y Mctuna.....23,00€
- Roll al ast, mango y yogur a la menta "recuerdos del way" (ud.).....10,00€
- Regañá aireada de mejillones del port en Escabeche.....12,00€



MAR & TERRA

- Trigosotto de sepia encebollada, Gnocchi de sepia y
coral láctico de guisante.....22,00€
- Pescado según Llaut, alcachofa ahumada, romesco de anacardos
y crema de pimienta de JamaicaS/M
- Katsugallo, tartar de cigalitas levemente marcado y
suquet Thai reducido de sus cabezas.....25,00€.
- Cochinillo asado, "The Best", compota de manzana especiada
y bocaditos de patata glaseados en su jugo.....31,00€
- Canelón de cordero estofado, sus jugos y bechamel trufada.....20,00€
- Meloso de ternera roja al syrah, cremoso de "papas a lo pobre",
Maíz frito y crispy de arroz a la sal de gambas.....24,00€
- Vakataki de secreto de Angus.....28,00€

POSTRES

- El limón.....9,00€
- Tortada de chocolate con leche d'ametlla fluida
con helado de Hierba Luisa.....9,00€
- Tarta de queso servida con helado de figat.....9,00€
- Carajillo de Baileys -un tiramisú actualizado.....9,00€
- Peras al vino tinto, crumble de vainilla y
helado de brioche tostado.....9,00€
- Kakigori contesa de sandía, yuzu, ron Matusalen, menta
y perlas Pop Rocks.....9,00€
- Sidra de Hielo Valverán "20 Manzanas".....Copa 12,00 €
La mejor sidra de hielo de España. Botella 40,00 €
Un equilibrio perfecto entre acidez, dulzor y frescura.