



Croquetas de gambas al ajillo y all i oli de tomate de Árbol	12.00€
Croquetas de pollo y mango con crema de menta	12.00€
Nuestras Bravas de Yuca, Patata y Boniato	10.00€
Corn Flakes de pollo al estilo cajún y mayonesa de kimchi y soja	10.00€
Dúo de Humus de remolacha y Aguacate, totopos y crudites	10.50€
Brioche de Rapo, Gambas y sriracha (2u)	18.00€
Arepa rellena de carrillera, terayaki, salsa de queso de cabra (Binisarraia) y ahogao	13.00€
Quesadilla trufada de costilla a baja temperatura y queso semi de Lluriac Vell	12.50€
Ceviche de pescado, gamba y aguacate, boniato en texturas y lima	22.00€
Tartar de atún, crema de aguacate y mango	19.00€
Ensalada de burrata, pesto rosso y crema de trufa	12.00€
Ensalada de salpicón de pulpo y quinoa, plátano macho, kumquat y vinagreta de maracuyá	14.00€
Pollo al Tikka Masala, arroz basmati y papadum de lentejas	18.00€
Presa ibérica a baja temperatura, pesto de pistacho y frutos rojos	24.00€
Pulpo braceado, parmentier ahumada y chipotle	24.00€
Bacalao, crema de guisantes y menta, cherry semiseco y muselina suave de ajo	20.00€
Tacos de gambas tempurizadas, pico de gallo y chilli chipotle	18.00€
Fan Bao, hoja se shiso, sanfaina, sepia Andaluza y all i oli negro	12.00€
Tacos de carnitas con cebolla encurtida y all i oli de cilantro	16.00€
Picanha de ternera Menorquina, chimichurri y Patacón de plátano	22.00€



Shrimp garlic croquettes with tree tomato mayonese	12.00€
Chicken and mango croquettes with mint cream	12.00€
Our "Bravas" of yucca, potato and sweet potato	10.00€
Chicken "in cornflakes", cajun style, served with kimchi and soja mayonnaise	10.00€
Duet of hummus, beetroot and avocado, served with Mexican corn tortillas and raw vegetables	10.50€
Monkfish and shrimp "Brioche", coriander and scrirache (spicy sauce) (2 portions)	18.00€
Cornbread stuffed with "tender cheeks", teriyaki, goats cheese sauce (Binisarraia) in a tomato/onion sauce	13.00€
Quesadilla of boneless ribs with truffles cooked at a low temperature, served with semi-cured cheese from Luriac Vell	12.50€
Ceviche (raw fish) and prawns, sweet potato with textures and lime	22.00€
"Tartar" - raw tuna, avocado cream and mango	19.00€
Burrata cheese salad, red pesto and truffle cream	12.00€
Octopus and quinoa "Salpicón" Salad, plantain, Kumquat and passion fruit vinaigrette	14.00€
Chicken Tikka Masala, basmati rice and lentil papadam	18.00€
Iberian pork, cooked at low temperature, pistachio pesto and red fruits.	24.00€
Grilled octopus, smoked "parmentier" and smoked chilli mayonnaise	24.00€
Codfish, creamed peas with mint, semi-dried cherries and light, smooth garlic dressing	20.00€
Tempura shrimp tacos, pico de gallo and chipotle chilli	18.00€
Bao Bread, shiso leaf, ratatouille, Andalusian cuttlefish and black all i oli	12.00€
Pork tacos with pickled onion and coriander all i oli	16.00€
Menorcan beef picanha, chimichurri and "patacón" of banana	22.00€