

FOC ECO BRASSERIE

Ciutadella · Via circumval·lació, parcel·la 5 (Cala'n Bosch)
971 387 831 · www.lagoresortmenorca.com



MENÚ GASTRONÒMIC 58€

ENTRANT ENTRANTE STARTERS

Nyoqui de Bruxat, bacores, salsa de Pecorino trufada i sàlvia fresca del nostre jardí

Gnocchi de Bruxat, brevas, salsa de Pecorino trufado y salvia fresca de nuestro jardín
Gnocchi of Bruxat, figs, truffled Pecorino sauce and fresh sage from our garden

Mozzarella de l'illa, tomàquet baby dolç menorquí, meló marinat amb citronella i Muscat

Mozzarella de la isla, tomate baby dulce menorquí, melón marinado con citronella y Muscat

Mozzarella from the island, sweet baby Menorcan tomato, melon marinated with citronella and muscat

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISHES

Ravioli cruixent farcit de gambeta de Menorca, pilotes lacades amb salsa de congre i aire de suc de llagosta de l'illa

Ravioli crujiente relleno de gambeta de Menorca, albóndigas lacadas con salsa de congrio y aire de jugo de langosta de la isla

Crispy ravioli stuffed with Menorcan prawns, lacquered meatballs with conger eel sauce and an air of Menorcan lobster juice

Bè de l'illa, crema de blat de moro i miso, tahini i menta fresca de la nostra horta

Cordero de la isla, crema de maíz y miso, tahini y menta fresca de nuestra huerta
Lamb from the island, corn and miso cream, tahini and fresh mint from our garden

POSTRES POSTRES DESSERT

Gelat de formatge de Maó, suc de maduixes i oli d'herba-sana

Helado de queso de Mahón, jugo de fresas y aceite de hierbabuena
Mahon cheese ice cream, strawberry juice and mint oil

Cremós de melicotó de l'illa i maracujà amb xocolate blanc i llima

Cremoso de melocotón de la isla y maracuyá con chocolate blanco y lima
Island peach and passion fruit cream with white chocolate and lime