

SANT JOAN DE BINISSAIDA

Es Castell · Camí de Binissaida, 108 · 971 355 598
www.binissaida.com



MENÚ MOSTRA 20€

ENTRANT ENTRANTE STARTERS

Truita oberta de sobrassada i formatge de Maó i pa amb tomàquet

Tortilla abierta de sobrasada y queso de Mahón y pan con tomate
Omelette with 'sobrassada' and Mahón cheese and bread with tomato

PLAT PRINCIPAL PLATO PRINCIPAL MAIN DISH

Porcella de Menorca rostida a baixa temperatura amb crema de patata i ceba tendra

Lechona de Menorca asada a baja temperatura con crema de patata y cebolla tierna
Suckling pig from Menorca roasted at low temperature with potato cream and spring onions

POSTRE POSTRE DESSERT

'Torrija' de coca bamba amb gelat d'ametlla

Torrija de 'coca bamba' con helado de almendra
Toasted bread 'torrija' with almond icecream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks

MENÚ GASTRONÒMIC 37€

DE LES OLIVERES:

**Olives Casolanes - Coca d'Oli de Menorca amb tomàquet de penjar
i cristalls de sal**

DE LOS OLIVOS:

Aceitunas Caseras - Coca de Aceite de Menorca con tomate de colgar
y cristales de sal

FROM THE OLIVES TREES:

Homemade Olives - Menorcan 'Coca' with tomato and salt crystals

DE L'HORT:

**Cabdells a la brasa amb formatge de Maó curat
i amaniment d'amanida - Albergínia Àrab Rostida**

DEL HUERTO:

Cogollos a la brasa con queso de Mahón curado
y aliño de ensalada - Berenjena Árabe Asada

FROM THE GARDEN:

*Grilled lettuce hearts with cured Mahón cheese
and salad dressing - Roasted Arabian aubergine*

DEL GALLINER:

logurt de patata amb vermell d'ou cremós del galliner i sobrassada blanca
DEL GALLINERO:

Yogurt de de patata con yema cremosa del gallinero y sobrasada blanca
FROM THE HENHOUSE:

Potato yoghurt with creamy yolk from the henhouse and white 'sobrassada'

DE LA CALA SANT ESTEVE:

Popet de Menorca en tempura amb espècies morunes

DE LA CALA SAN ESTEBAN:

Pulpito de Menorca en tempura con especies morunas

FROM THE CALA SAN ESTEBAN:

Menorcan octopus in tempura with Moorish spices

DE L'ESTABLE:

**Porcella de Menorca rostida a baixa temperatura
amb crema de patata i cebes tendres**

DEL ESTABLO:

Lechona de Menorca asada a baja temperatura
con crema de patata y cebollas tiernas

FROM THE STABLE:

*Suckling pig from Menorca roasted at low temperature with potato cream and spring
onions.*

DE LA CUINA:

'Torrija' de coca bamba amb gelat d'ametlla

DE LA COCINA:

Torrija de 'coca bamba' con helado de almendra

FROM THE KITCHEN:

Toasted bread 'torrija' with almond icecream

IVA inclòs, beguda no inclosa IVA incluido, bebida no incluida VAT included, without drinks