

SANTA MARIANNA

Alaior · Camí de Loreto · 971 378 079
www.santamariana.es



MENÚ GASTRONÒMIC 75€

**Tosta d'arròs, gambeta de Maó, hummus de dàtils, salicornia de Binisafuller,
allioli de safrà de Menorca i comí**

Tosta de arroz, gambeta de Maó, hummus de dátiles, salicornia de Binisafuller, alioli
de azafrán de Menorca y comino

*Rice toast, shrimps from Mahón, hummus of dates, salt vegetable 'Salicornia' from
Binisafuller, 'alioli de azafrán' from Menorca and 'comino'*

Navalla, guansiale, tomàquet sec i tàperes de Ciutadella

Navaja, guansiale, tomate seco y alcaparras de Ciutadella
Razor clams, 'guansiale', dried tomato and capers from Ciutadella

**Raim blanc de verema, simfonia de porros a baixa temperatura
i bisque de sobrossada blanca**

Uva blanca de vendimia, sinfonía de puerros a baja temperatura
y bisque de sobrossada blanca

White grape, symphony of leeks at low temperature and white 'sobrossada' bisque

Caldereta de llagosta negra

Caldereta de langosta negra
Black lobster stew

Peix de llotja rostit en fulles de figuera, oliaigua texturizado, sanfaina i figues tendres

Pescado de lonja asado en hojas de higuera, 'oliaigua' texturizado, sanfaina e higos tiernos

Fish from the fish market roasted in fig leaves, textured 'oliaigua', 'sanfaina' and tender figs

Carré de bè de llet, cruixents de la seva llet, llana, suc dels seus ossos i mermelada de figa de moro

Carré de cordero lechal, crujientes de su leche, lana, jugo de sus huesos y mermelada de higo chumbo

Rack of crispy suckling lamb, wool, bone juice and prickly pear jam

Ensaïmada Frangélico

Ensaïmada Frangélico

'Ensaïmada' Frangélico

Petit Fours

Petit Fours

Petit Fours

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