

FINCA MENU



PARA PICAR

Marinated olives	5€
Tapenade	8€
Iberian ham	26€
Iberian ham croquettes (each)	3€
Cod fritters (each)	3€
Patatas bravas	10€
Pan con tomate	6€
Tarama, focaccia of the day and zaatar	12€
Pizzetta, stracciatella and Cantabrian anchovies	16€
Marinated anchovies, tomato cream and basil oil	15€

FISH

20€	Red shrimp aguachile, mango and hazelnuts
21€	Bonito, cucumber water, pickled strawberry and almonds
24€	Red tuna tiradito, tomato and cucumber ponzu
19€	Cuttlefish, squid rice and red prawn
33€	Grilled sea bass, sauteed fennel and stracciatella
22€	Sirvia carpaccio, passion tiger milk, Menorcan tomato and almonds
21€	Sea bass ceviche, jalapeño tiger milk, puffed quinoa and medlars
24€	Tuna tataki, "norteña" sauce, chili salad and grapefruit ponzu

VEGETABLES

Grilled leek, cashew romesco and pickled cucumber	17€
Lettuce, fennel, pomegranate and poppy seeds salad	15€
Salmorejo, egg mollet, bottarga and pickled strawberry	18€
Beetroot aguachile, labneh and wasabi cream, Granny Smith and cucumber	15€
Grilled zucchini, tahini, tzatziki and cherry tomatoes	16€
Tomato salad, stracciatella, smoked sardines, mojama and pickled cucumber	19€
Gratin asparagus with brown butter hollandaise and grapefruit relish	17€

MEAT

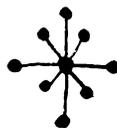
22€	Grilled chicken, preserved lemon, harissa and labneh
31€	Gochujang lamb chops, smoked yogurt and jalapeño pesto
30€	Steak tartare on braised bone marrow
25€	Pluma moorish skewer, labneh and green mojo sauce
26€	Iberian presa tartare, harissa aioli and crunchy tapioca, sumac & Espelette

DESSERT

16€	Menorcan cheese board
15€	Chocolate mousse, buckwheat and cornflake ice cream
14€	Menorcan lemon cream, meringue and strawberry sorbet
15€	Caramelized torrija with vanilla ice cream
10€	Homemade ice creams and sorbets

TO SHARE FROM THE JOSPER

Fish of the day, mediterranean sauce	80€/kg
Prime Rib, bearnaise and chimichurri	95€/kilo



In creating Menorca Experimental's menus, our chef Alex Larrea combined fresh, regional ingredients with elements from Menorca's long-ago past, when it was occupied by bold Mediterranean cultures.

The menu is designed seasonally. Our chef enhances the best produced from our own garden, and works alongside small Balearic producers.

For allergies, please ask a staff member.

FINCA MENU



PARA PICAR

Aceitunas aliñadas	5€
Tapenade	8€
Jamón ibérico	26€
Croquetas de jamón ibérico (ud)	3€
Buñuelos de bacalao (ud)	3€
Patatas bravas	10€
Pan con tomate	6€
Tarama, focaccia del día y zaatar	12€
Pizzetta, stracciatella y anchoas del Cantábrico	16€
Boquerones, crema de tomate y aceite de albahaca	15€

VERDURAS

Puerro a la brasa, romesco de anacardos y pepino encurtido	17€
Ensalada de lechuga, hinojo, granada y semillas de amapola	15€
Salmorejo, huevo mollet, botarga y fresa encurtida	18€
Aguachile de remolacha, crema de labneh y wasabi, Granny Smith y pepino	15€
Calabacín a la brasa, tahini, tzatziki y tomates cherry aliñados	16€
Ensalada de tomates, stracciatella, sardina ahumada, mojama y pepino encurtido	19€
Espárragos gratinados con holandesa de mantequilla avellana y relish de pomelo	17€

PARA COMPARTIR DEL JOSPER

Pescado del día, refrito mediterráneo	80€/kg
Chuletón de vaca, bearnesa y chimichurri	95€/kilo

PESCADOS

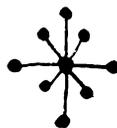
20€	Aguachile naranja de gamba roja, mango y avellanas
21€	Bonito, agua de pepino, fresa encurtida y almendras
24€	Tiradito de atún rojo, ponzu de tomate y pepino
19€	Arroz de sepionets, calamar y gamba roja
33€	Lubina a la brasa, hinojo salteado y stracciatella
22€	Carpaccio de sirvia, leche de tigre pasión, tomate menorquín y almendras
21€	Ceviche de corvina, leche de tigre de jalapeños, quinoa suflada y nísperos
24€	Tataki de atún, salsa norteña, ensalada criolla de ají amarillo y ponzu de pomelo

CARNES

22€	Pollo payes a la brasa, limón marroquí, harissa y labneh
31€	Chuletillas de cordero al gochujang, yogur ahumado y pesto de jalapeños
30€	Steak tartar sobre tuétano a la brasa
25€	Pincho moruno de pluma ibérica, labneh y mojo verde
26€	Tartar de presa Iberica, alioli de harissa y galleta crujiente de tapioca, sumac & Espelette

POSTRES

16€	Tabla de quesos menorquines
15€	Mousse de chocolate, trigo sarraceno y helado de cornflake
14€	Crema de limón menorquín, merengue y sorbete de fresa
15€	Torrija de pan brioche con helado de vainilla
10€	Helados y sorbetes caseros



Al crear Menorca Experimental menus, nuestro chef Alex Larrea combinó ingredientes frescos y regionales con elementos del pasado de Menorca, cuando estaba ocupada por diferentes culturas mediterráneas.

El menú está diseñado según la temporada, el chef toma lo mejor de nuestros productos del huerto y trabaja junto con pequeños productores locales.

No duden en preguntar a cualquier miembro de nuestro equipo sobre los alérgenos.