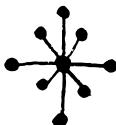


LUNCH MENU

All our menus are based on Mediterranean cuisine and designed to be shared

| | |
|--|-----|
| Marinated olives | 5€ |
| Pan con tomate | 6€ |
| Tapenade | 12€ |
| Patatas bravas | 10€ |
| Focaccia, fried anchovies and tartar sauce | 15€ |
| Iberian acorn-fed ham | 26€ |
| | |
| Zucchini babaganoush, feta cheese and spicy pine nuts | 16€ |
| Grilled aubergine, miso, tahini and yogurt | 17€ |
| Lettuce salad, hazelnut and lemon vinaigrette | 15€ |
| Fattoush salad | 15€ |
| | |
| Tuna tataki, salsa norteña and criolla | 26€ |
| Sea bream ceviche, passion fruit leche de tigre and roasted cancha | 23€ |
| Grilled scallops, agrodulce and pico de gallo | 26€ |
| Octopus with sobrasada and artichokes from our garden | 35€ |
| | |
| Charcoal grilled gochujang chicken | 21€ |
| Grilled sirloin, padrón peppers and caper chimichurri | 27€ |
| Pressa iberica a la moruna, red onions and summac | 25€ |
| | |
| Roasted pineapple, coconut sorbet and tonka bean | 12€ |
| Chocolate mousse | 15€ |
| Panna cotta, strawberries and strawberry sorbet | 14€ |



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.

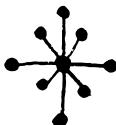
The menu is designed seasonally. Our chef enhances the best produced from our own garden and works alongside small Balearic producers.

For allergies, please ask a staff member.

LUNCH MENU

Todos nuestros menús se basan en la cocina mediterránea y están diseñados para ser compartidos

| | |
|--|-----|
| Aceitunas aliñadas | 5€ |
| Pan con tomate | 6€ |
| Tapenade | 12€ |
| Patatas bravas | 10€ |
| Focaccia, boquerones fritos y salsa tartara | 15€ |
| Jamon iberico de bellota | 26€ |
| | |
| Babaganoush de calabacín quemado, queso feta y piñones picantes | 16€ |
| Berenjena a la llama con miso, tahini, yogur | 17€ |
| Ensalada de lechuga tierna, vinagreta de avellanas y limón | 15€ |
| Ensalada fattoush | 15€ |
| | |
| Tataki de atun rojo, salsa norteña y ensalada de criolla | 26€ |
| Ceviche de dorada, leche de tigre de fruta de la pasión y cancha tostada | 23€ |
| Zamburiñas con salsa agridulce y pico de gallo | 26€ |
| Pulpo con sobrasada y alcachofas de nuestro huerto | 35€ |
| | |
| Pollo gochujang a la brasa | 21€ |
| Lomo bajo a la brasa, pimientos del padrón y chimichurri de alcaparras | 27€ |
| Pressa ibérica a la moruna, cebolla roja y summac | 25€ |
| | |
| Piña a la brasa, sorbete de coco y haba tonka | 12€ |
| Mousse de chocolate | 15€ |
| Pannacota, fresas maceradas y sorbete de fresa | 14€ |



Al crear Menorca Experimental menús, nuestro chef Alex Larea 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.

Menorca Experimental Sant Llorenç Camino de Llucalari 07730 Alaior . Menorca
@menorcaexperimental- menorcaexperimental.com - + 34 610 44 57 14